

Jahresprogramm 2024

01. Januar **Neujahrs-Fondue chinoise** à discrétion
20. Januar **Dinner Krimi** by Peter Denlo im Hotel Brienz
«Gemordet, nicht gerührt»
Krimi & ab ins Bett / 20% Rabatt auf dem Zimmerpreis
3. Februar **Treberwurst Essen** in Zusammenarbeit mit der **Rebbaugenossenschaft Gofri**
Wir tauchen in die Geschichte der Treberwurst ein und lassen den Alltag für einmal hinter uns. Die Brennerei von Ruedi Stähli ist für die Zubereitung der Treberwürste verantwortlich, die traditionellen Beilagen werden von uns zubereitet
Beim Apéro habt ihr die Möglichkeit, «dr root» Gofri Divico 2022 zu degustieren.
16. März **Bayerische Tavolata zum Zweiten**
Geniessen Sie ein weiteres Mal die **Wiener Runde** bayerische Schmankerl, zubereitet von und mit unserem Freund und Koch **Wolfgang Wemding**, **Walfahrt**, Wemding. **abgesagt**
31. März **ERLEBNIS OSTERBRUNCH** – Ein Highlight für Jung und Alt
- ab Mitte April Die Königin des Gemüses – **DER SPARGEL**
27. April **WINE and DINE** mit unserem Freund und Chefkoch Martin Göschel vom Hotel «The Alpina Gstaad», 18 Gault Millau Punkte & 1 Michelin Stern und **Hammel Weine SA**
- ab 03. Juli
bis 17. August Beginn der Theatersaison im Freilichtmuseum Ballenberg
«BÄRNER GRINGE»
Eine wahre Geschichte aus dem Emmental nach Simon Gfeller
Beachten Sie unsere spezielle Theaterpauschale
19. Juli +
09. August Das kulinarische **SOMMER HIGHLIGHT** im Hotel Brienz:
Unser traditionelles **ERLEBNIS FISCHBUFFET**
- Mitte September Die wilde Zeit beginnt...
mit **Herbstkreationen** aus Küche und Keller
26. Oktober Zur Krönung der **WILDSAISON** – unser **ERLEBNIS WILDBUFFET**
mit musikalischer Begleitung mit dem **Trio Seebärgruess**
27. Oktober
bis 29. November **Betriebsferien** (Bankette auf Anfrage)
Hotel ab 30. November wieder geöffnet
30. November +
01. Dezember **Weihnachtsmarkt** in Brienz
31. Dezember Geniessen Sie unser **Silvester Galadiner** in ungezwungener Atmosphäre