

2026

Weihnachten & Silvester



BRENNERS PARK-HOTEL & SPA
BADEN-BADEN

01-03 WINTERAKTIVITÄTEN

- Das Winter Wonderland im Brenners und in Baden-Baden

04 WINTER PACKAGE

- Ein perfekt abgestimmtes Winter- und Weihnachts-Arrangement für die ganze Familie

05-10 RESTAURANT WINTERGARTEN

- Weihnachtsgans
- Advents Afternoon Tea
- Heiligabend
- Erster Weihnachtsfeiertag
- Zweiter Weihnachtsfeiertag
- Silvester

11-12 FRITZ & FELIX RESTAURANT

- Heiligabend
- Silvester

13-14 BRENNERS ORANGERIE

- Heiligabend
- Silvester

15 HÜTTE NEUHAUS

- Fondue-Abend mit Fackelwanderung

16 GESCHENKIDEEN

- Original Brenners Christstollen
- Gutscheine

Die festlichste Zeit des Jahres

Gerade in diesem Jahr, in dem wir unsere Gäste nach der Renovierung wieder in vollem Umfang willkommen heißen dürfen, ist die Vorfreude auf die Weihnachtszeit besonders groß.

Freuen Sie sich auf genussvolle Festtage mit raffinierten Menüs in unseren Restaurants, eingebettet in die prachtvolle Kulisse Baden-Badens – ein Ort, an dem Ruhe und festliche Stimmung in perfekter Harmonie verschmelzen.

Wir laden Sie herzlich ein, gemeinsam mit uns eine glanzvolle Reise durch die Feiertage zu erleben – in unserem traditionsreichen Grandhotel, das nun in neuem Glanz erstrahlt.

Herzlichst,
Ihr



Stephan Bösch
Geschäftsführender Direktor

Winter Wonderland in Baden-Baden

Wenn der erste Frost die Dächer glitzern lässt, der Schwarzwald unter einer weißen Decke zur Ruhe kommt und die Lichter der Stadt in den Winternächten funkeln, zeigt sich Baden-Baden von seiner wohl magischsten Seite. Nicht nur das Brenners verwandelt sich in ein festliches Wintermärchen – auch die Innenstadt verzaubert mit weihnachtlichem Flair. Entdecken Sie die schönsten Erlebnisse rund um Weihnachten und den Jahreswechsel.

ILLUMINATION DES WEIHNACHTSBAUMS

25.11.

Wenn tausende Lichter den Weihnachtsbaum zum Strahlen bringen und festliche Klänge den Park erfüllen, beginnt im Brenners die wohl schönste Zeit des Jahres. Freuen Sie sich auf einen stimmungsvollen Abend voller Weihnachtszauber und besinnlicher Momente.

FILMNACHMITTAG IN DER ORANGERIE

29.11. / 06.12. / 13.12. / 20.12. / 25.12 & 26.12.

Machen Sie es sich gemütlich und genießen Sie einen stimmungsvollen Filmnachmittag mit beliebten Weihnachtsklassikern wie zum Beispiel „Kevin allein zu Haus“, „Drei Haselnüsse für Aschenbrödel“ und „Liebe braucht keine Ferien“. Für das passende Kino feeling sorgen frisch gebrannte Mandeln, duftendes Popcorn und weihnachtliche Getränke wie die beliebte Feuerzangenbowle. Ein vergnüglicher Nachmittag für die ganze Familie.

ADVENTSTAGE IM KIDS-CLUB

28.11. / 05.12. / 12.12. / 19.12.

Von 10 bis 16 Uhr können sich unsere kleinen Gäste auf weihnachtlichen Backspaß freuen und im wöchentlichen Wechsel duftende Plätzchen backen oder zauberhafte Lebkuchenhäuser kreieren.

WEIHNACHTSSINGEN IM FRITZ & FELIX PARK

29.11. / 06.12. / 13.12. / 20.12.

An den Adventstagen servieren wir ab 17 Uhr an unserer festlich dekorierten Ape Glühwein, Kinderpunsch, heiße Schokolade und weihnachtliche Leckereien. Begleitet von einem Pianisten lädt unser Adventssingen zum gemeinsamen Einstimmen auf die besinnliche Weihnachtszeit ein.

BESUCH VOM NIKOLAUS

06.12.

Wenn die Dämmerung über den Brenners Park hereinbricht, macht sich der Nikolaus gegen 17 Uhr auf den Weg und bringt einen Sack voller kleiner Überraschungen für unsere jüngsten Gäste mit. Gemeinsam mit festlichem Adventssingen, funkelnden Lichtern und strahlenden Kinderaugen entsteht ein zauberhafter Nachmittag voller Weihnachtsmagie.

EISSTOCKSCHIEßEN

01.12 – 27.12.

Erleben Sie den beliebten Winterklassiker Eisstockschießen in besonderem Ambiente. Umgeben von funkelnden Lichtern, Glühwein und festlicher Stimmung wird jede Partie zu einem unvergesslichen Erlebnis für Familie, Freunde oder Kollegen. 75 € pro Stunde, unabhängig von der Personenzahl (max. 8 Personen).

FAKELWANDERUNG MIT FONDUE-ABEND

28.12.

Gemeinsam mit unserer Direktion wandern Sie im Licht der Fackeln zur romantisch gelegenen Hütte Neuhaus. Dort erwartet Sie ein gemütlicher Fondue-Abend in stimmungsvoller Schwarzwaldatmosphäre.

KUTSCHFAHRT

INDIVIDUELL AUF ANFRAGE

Entdecken Sie die winterliche Schönheit Baden-Badens bei einer romantischen Kutschfahrt durch das festlich geschmückte Winter Wonderland. Eingehüllt in warme Decken genießen Sie die besondere Atmosphäre der Kurstadt, begleitet von duftendem Glühwein, Punsch und feinem Weihnachtsgebäck.

SPIELESAMMLUNG

ALL YEAR LONG

Ob bei einer gemütlichen Partie Schach am Nachmittag in der Kaminhalle oder bei geselligen Spieleabenden: Unsere vielseitige Spielesammlung sorgt für unterhaltsame Stunden in entspannter Atmosphäre.

EIN ZAUBERHAFTES ADVENTSWOCHENENDE

27.11. bis 29.11. / 04.12. bis 06.12. / 11.12. bis 13.12.
18.12. bis 20.12.

Freitag – Ankommen und genießen

Nach Ihrer Anreise genießen Sie am Abend ein entspanntes Dinner im Restaurant Fritz & Felix und stimmen sich genussvoll auf ein festliches Adventswochenende ein.

Samstag – Weihnachtszauber für die ganze Familie

Während unsere kleinen Gäste im Kids Club Plätzchen backen oder Lebkuchenhäuser gestalten können, lädt der Baden-Badener Weihnachtsmarkt zu einem stimmungsvollen Bummel ein. Den Abend genießen Sie mit festlichen Genussaromen in unserem Restaurant Wintergarten.

Sonntag – Besinnlicher Ausklang

Beim Adventssingen und Eisstockschießen im Brenners Privatpark kommen Groß und Klein in Weihnachtsstimmung. Dazu genießen Sie Glühwein, Punsch und die festliche Atmosphäre unseres winterlich geschmückten Privatparks.

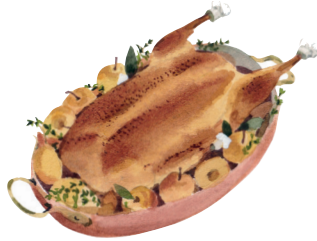
UNSER ADVENTSANGEBOT FÜR IHREN AUFENTHALT



QR-Code scannen und direkt buchen.
Wir freuen uns auf Sie.

Weihnachtsgans

11.11. bis 23.12.2026



Oldenburgische 4-Korn-Gans am Tisch tranchiert
Gewürz-Rotkohl | Kartoffelklöße | Bratapfel
glasierte Maronen | Gänsejus

299 € für 4 Personen

*Unsere Gans servieren wir ausschließlich auf Vorbestellung.
Bitte lassen Sie uns bis spätestens 24 Stunden
vor Ihrem gewünschten Reservierungszeitpunkt
unter der Telefonnummer 07221 900 890 wissen,
wann wir Sie bei uns begrüßen dürfen.*

*Wir danken Ihnen herzlich für Ihr Verständnis.
Ihr Restaurant Wintergarten-Team.*

Weihnachtsgans für Zuhause

Genießen Sie unsere traditionelle Weihnachtsgans
auch in den eigenen vier Wänden.
Die Lieferung innerhalb des Stadtgebiets
Baden-Baden ist kostenfrei.

Gans inklusive aller Beilagen: 269 € für 4 Personen

Advents Afternoon Tea

29.11.2026 bis 06.01.2027

Genießen Sie in der stimmungsvollen Adventszeit unseren
weihnachtlichen Brenners Afternoon Tea mit feinen Köstlichkeiten
aus unserer hauseigenen Patisserie.

Freuen Sie sich auf liebevoll kreierte Festtagsgebäcke, winterliche
Aromen und erlesene Teespezialitäten.
Auf Wunsch begleitet von einem Glas Champagner für einen
besonders festlichen Genussmoment



Heiligabend

24.12.2026

Verbringen Sie die Weihnachtsfeiertage im Restaurant Wintergarten und genießen Sie besondere Momente voller Geschmack und festlicher Eleganz. Den Auftakt macht an Heiligabend ein sorgfältig komponiertes Menü, das die schönsten Aromen der Saison auf genussvolle Weise vereint.

Dresscode: Glamourös & Stilvoll

MENÜ

Amuse-Bouche

Geflämmt Balfegó-Thunfisch
Gepickelter Kohlrabi | Avocado | Sesam-Vinaigrette

Velouté von der Esskastanie
Périgord-Trüffel | Preiselbeere

Bretonischer St. Pierre
Pastinake | Eingelegter Rettich | Safran-Fumet

Délice von der Challans-Ente
Hokkaidokürbis | Datteln | Mokkajus

Komposition von Sternanis
Gewürzkirschen | Valrhona-Schokolade

Petit Four

249 € pro Person

1. Weihnachtsfeiertag

25.12.2026

Feiern Sie Heiligabend in der einzigartigen Atmosphäre unseres Wintergartens. Freuen Sie sich auf ein festliches Menü für einen Abend voller Genuss, Wärme und weihnachtlicher Magie.

Dresscode: Elegant & Festlich

MENÜ

Amuse-Bouche

Bretonische Jakobsmuscheln
Edamame | Nashi-Birne | Ingwer-Vinaigrette

Consommé vom Schwarzfederhuhn
Sot-l'y-laisse | Wurzelgemüse-Mosaik

Atlantische Seezunge
Mandeln | Texturen vom wilden Brokkoli | Gillardeau-Austern

Filet vom Albtäler Rind
Gerösteter Topinambur | Tropea-Zwiebeln | Trüffeljus

Geeistes von der Mandarine
Ceylon-Zimt | Milchreis

Petit Four

249 € pro Person

2. Weihnachtsfeiertag

26.12.2026

Der Genuss geht weiter. Freuen Sie sich am zweiten Weihnachtsfeiertag auf festliche Gaumenfreuden in stimmungsvoller Atmosphäre.

Dresscode: Elegant & Festlich

MENÜ

Amuse-Bouche

Atlantischer Hummer
Sandkarotte | Eingelegter Blumenkohl | Madagaskar-Vanille

Velouté von der Oldenburger Gans
Clementine | Knusperstrudel

Tranche vom bretonischen Steinbutt
Kerbelknolle | Brunnenkresse | Imperial-Kaviar

Duett vom heimischen Reh
Pommes Macaire | Rotkohl | Birnenjus

Lebkuchen-Panna-cotta
Blutorange | Pekanuss

Petit Four

249 € pro Person

Silvester

31.12.2026

Auch zu Silvester erwartet Sie im Wintergarten ein genussvoller Jahresausklang. Nach einem festlichen Menü und Pianomusik in der Kaminhalle erstrahlt um Mitternacht das Feuerwerk über Baden-Baden, bevor die Feier bei der Afterparty in der Kaminhalle bis in die frühen Morgenstunden weitergeht.

Dresscode: Glamourös

MENÜ

Amuse-Bouche

Norwegische Königskrabbe
Grapefruit | Rauchmandel | Buttermilch

Délice von der Miéral-Ente
Granny Smith | Bunte Bete | Piemonteser Haselnuss

Atlantische Carabinero
Sepia | Meerestrauben | Pak Choi

Kagoshima Wagyu Rinderfilet
Périgord-Trüffel | Schwarzwurzel | Buchenpilze

Pavlova von Zitrusfrüchten
Tanne | Bollinger-Champagner-Eis

Petit Four

349 € pro Person



Heiligabend

24.12.2026

Mit unserem Weihnachtlichen Chef-Choice-Menü wird der Heiligabend zum kulinarischen Höhepunkt der Feiertage. Da staunen nicht nur Fuchs und Hase, sondern auch alle, die außergewöhnlichen Genuss in festlicher Atmosphäre schätzen. Alternativ können Sie auch aus unserer À-la-carte-Karte wählen.

Dresscode: Elegant & Festlich

CHEF-CHOICE-MENÜ

Spekulatius Lachs
Bunte Bete | Kumquat | Kalamansieis

Steinpilz-Essenz
Reh-Lardo Dim Sum | Frühlingslauch

Dry Aged Ente
Rotkohl-Kimchi | Süßkartoffel

Albtäler Rinderfilet & Périgord-Trüffel
Trüffeljus | Briocheknödel | Gewürzkarotten

Piura Porcelana Schokoladentarte
Paranüsse | Fichte | Mandarine

185 € pro Person

Silvester

31.12.2026

Lassen Sie das Jahr 2026 in festlicher Atmosphäre ausklingen und begrüßen Sie das neue Jahr 2027 mit einem Abend voller Genuss, Musik und unvergesslicher Augenblicke. Während des Dinners sorgt unser DJ für die perfekte musikalische Begleitung, bevor ein beeindruckendes Mitternachtsfeuerwerk den Jahreswechsel krönt. Feiern Sie anschließend bei unserer Afterparty in der Kaminhalle weiter.

Dresscode: Glamourös

MENÜ

Heimischer Saibling
Karotte | Mandarine | Yuzu Kosho | Buchweizen

Kartoffel Mille Feuille & Trüffel
Pastinake | Parmesan

Gegrillter Hummer
Vanille-Beurre-blanc & Vin Jaune | Winterspargel

Rücken vom irischen Wagyu
Madeirajus | Topinambur | Treviso

Vanillecreme "Noir"
Osciètra-Kaviar | Apfel | Estragon

249 € pro Person

Heiligabend

24.12.2026

Heiligabend in der festlich geschmückten Orangerie. Lassen Sie sich von den Klängen unseres Pianisten begleiten und genießen Sie ein festliches Menü voller weihnachtlicher Genussmomente in stilvollem Ambiente.

Dresscode: Elegant & Festlich

MENÜ

Balfegó-Thunfisch
Trüffel | Daikon-Rettich | Buttermilch

Gebratenes Ikejime-Wolfsbarschfilet
Sandkarotte | Zitronengras-Nage

Duett von der Miéral-Ente
Getrüffelte Schwarzwurzel | Fondant-Kartoffel

Parfait vom Gravensteiner Apfel
Zimt-Cremeux | Geröstete Mandeln

205 € pro Person



Silvester-Gala

31.12.2026

Sind Sie bereit für den Zauber des Neuanfangs? Erleben Sie einen unvergesslichen Jahreswechsel in der Brenners Orangerie mit stimmungsvoller Livemusik, kulinarischen Highlights und einem spektakulären Mitternachtsfeuerwerk.

Dresscode: Smoking / Abendkleid

MENÜ

Carpaccio von der Jakobsmuschel aus dem Nordmeer
Quitte | Avocado | Meeresgrün

Essenz von der Dombes-Wachtel
Ravioli | Goldflocken

Gebratener Schwanz vom bretonischen Hummer
Zuckererbse | Kaviar-Beurre-blanc

Filet vom US Prime Beef unter der Kräuterhaube
Topinambur | Buchenpilze | Wintertrüffel

Gâteau von weißer Schokolade mit Schwarzwaldtanne
Geröstete Macadamia | Champagnereis

450 € pro Person

Fondue-Abend

28.12.2026

Wir laden Sie zu einem romantischen Fondue-Abend in die verträumt gelegene Flößerhütte Neuhaus ein. In gemütlichem Ambiente, mitten im Schwarzwald, werden Ihnen regionale Schinken- und Wurstspezialitäten sowie ein köstliches Käsefondue serviert. Leckere Saucen und frisches Baguette ergänzen das Geschmackserlebnis.

Um 17:30 Uhr bringt Sie unser Bus in Richtung Hütte Neuhaus. Wer mag, kann die letzten Meter im Schein der Fackeln durch den winterlichen Schwarzwald wandern und sich dabei auf einen stimmungsvollen Fondue-Abend einstimmen. Der Rücktransfer zum Hotel erfolgt gemeinsam mit dem Bus.

Bitte denken Sie an festes Schuhwerk und entsprechende Kleidung.

MENÜ

3-Gang Fondue Menü
Weine und eine Auswahl an Getränken
inklusive Transfer

170 € pro Person

Original Brenners Christstollen

Unser Christstollen schmeckt nach Winter-Weihnachtszeit. Der süße Weihnachtsklassiker, der seit Jahrzehnten nach dem Original Brenners-Rezept zubereitet wird, ist nun auch zum Genießen in den eigenen vier Wänden erhältlich.

250g: 18 € | 750g: 45 €



Gutscheine

Ganz besondere Herzengeschenke voller Freude aus dem Brenners. Überraschen Sie Menschen, die Ihnen am Herzen liegen, mit einem Gutschein für besondere Momente.

Ganz gleich, ob exklusives Übernachtungs-Arrangement, romantisches Abendessen oder ein entspannendes Massageritual – mit unseren Brenners-Gutscheinen schenken Sie pure Freude.

Besuchen Sie unseren Online-Gutscheinshop unter
www.brenners.com.

OETKER HOTELS

Masterpiece Collection

Bei Fragen zu den Events wenden Sie sich gerne an unseren Concierge.
restaurants.bph@oetkerhotels.com • +49 (0) 7221 - 900 890