



Genussvolle Weihnachtstage
in entspannter Atmosphäre

Strönholt
BISTRO · CAFE · RESTAURANT

Vinothek._{budersand}

KAI 3
RESTAURANT





Ein Ausnahmejahr geht zu Ende – erst der Stillstand, gefolgt von der ständigen Unsicherheit bis hin zu den alltäglichen gesellschaftlichen Einschränkungen, die uns selbst und unseren Arbeitsalltag geprägt haben.

Umso mehr wächst die Sehnsucht nach etwas Abwechslung, Ruhe und Entspannung. Lassen Sie gemeinsam mit Ihrem Team oder Kunden das Jahr Revue passieren und lassen Sie sich von uns genussvoll verwöhnen.

Genießen Sie in kleiner oder großer Runde Ihre diesjährige Weihnachtsfeier bei uns im BUDERSAND. Ob ein festliches Menü mit traditioneller Gänsekeule, winterlichem Kabeljau oder ein perfekt gegrilltes Rückensteak von einem GreenEgg Holzkohlegrill – unsere Teams aus dem Restaurant KAI3 und Restaurant Ströholt werden Sie und Ihre Mitarbeiter, Geschäftspartner oder Freunde in einer entspannten Atmosphäre kulinarisch verwöhnen. Gerne beraten wir Sie individuell und auf Ihre Wünsche abgestimmt.

Wir freuen uns auf Sie.

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'M. Winter'.

Marco Winter und Team



Strönholt

BISTRO · CAFE · RESTAURANT

Restaurant Strönholt – für den legeren Genießer

Lassen Sie sich verwöhnen und feiern Sie im Restaurant Strönholt, hoch in den Dünen gelegen, in einer ungezwungenen und lässigen Atmosphäre.

Wählen Sie aus drei individuellen winterlichen Menüs und lassen Sie sich beim knisternden Kaminfeuer verwöhnen.

Genießen Sie in kleiner und großer Runde eine Kombination aus cremiger Kürbissuppe, klassischer Gänsekeule mit Rotkohl und Kartoffelklößen u.v.m.





MENÜ EINS

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen und Öl

Holsteiner Gänsekeule mit Rotkohl, Kartoffelklößen und Backapfel

Geeister Rumtopf im Glas mit gebrannten Mandeln

Feldsalat mit Speck, Croutons und Kartoffelvinaigrette

Gebratene Perlhuhnbrust mit Gnocchi, Rosenkohl und Gewürzjus

Crème Brûlée mit Zwetschgenröster

Maronenschaumsuppe mit geräuchertem Entenschinken

Pochierter Winter-Kabeljau mit Waldpilzrisotto und Krustentiersauce

Sylter Rote Grütze mit hausgemachtem Cremeeis

Wählen Sie zwischen drei Weihnachtsmenüs.
3-Gänge-Menü pro Person Euro 44,- exkl. Getränke





Restaurant KAI3 – für den Feinschmecker

Erleben Sie zu Ihrer diesjährigen Weihnachtsfeier ein kulinarisches Erlebnis, der ganz besonderen Art. Lassen Sie sich auf eine weihnachtliche Sinnesreise führen – voller Erinnerungen und Entdeckungen.

Beginnen Sie den Abend mit einem geselligen Glühweinempfang und genießen Sie im Anschluss von Küchenchef Felix Gabel und seinem internationalen Team die weihnachtliche Interpretation der „Nordic Fusion“ Küche. Freuen Sie sich beispielsweise auf eine Kombination aus Helgoländer Hummer „Masala Style“ mit Kürbis, Husumer Rehrücken mit Salzpistazie u.v.m.





Ein Ausflug ins Watt

Geflämmt Kalbszunge mit wilder Sylter Royal Auster, Imperial Kaviar, Perlzwiebel und Rauchfisch-Ponzu-Vinaigrette

„Krung Thep – Die Stadt der Engel“

Helgoländer Hummer „Masala Style“ mit Kürbis, Cashew und Zitrussauce

Pirates of the Nordfriesen

Schleswig-Holsteiner Wagyu mit Petersilie, Banane und Ingwerjus

Orientalische Gastfreundschaft

Husumer Rehrücken mit Salzpistazie, Eiskirsche, Crosne und Tabak

Die grüne Fee

Dessert von Apfel, Fenchel und Absinth

(siehe Foto Seite 8)

Aus der Tiefe des Meeres

Handgetauchte Jakobsmuschel, roh mariniert mit Molke,
fermentierte Zitrone und Szechuanorbet

„Fermentatio Fermentum“

Essenz und Dumpling vom fermentierten Steinpilz mit Salzwiesen-Lamm und Minze

Perlen und Blues

Steinbutt mit kreolischer Gewürzmischung, Pflaumenpüree und weißer BBQ-Sauce

Davon gefolgt

Oldenburger Entenbrust mit Aubergine, Dukkah,
Quitte und Röstzwiebel – Zimtjus

Das Land des Lächelns

Thai-Curry-Eis mit Mango-Passionsfruchtsud, Basilikum und Kokosbaiser

Wählen Sie zwischen zwei Weihnachtsmenüs.
5-Gänge-Menü pro Person Euro 98,- inkl. Glühweinempfang exkl. Getränke



Vinothek.budersand

Vinothek.budersand – exklusiv für echte Grillfans

Feiern Sie in exklusiver und privater Atmosphäre mit bis zu 16 Personen. Unsere gemütliche Vinothek bietet den perfekten Rahmen für Ihre Weihnachtsfeier.

Beginnen Sie den Abend mit einem geselligen Glühweinpfang und erleben Sie im Anschluss unsere leckeren Grillgerichte von dem GreenEgg Holzkohlegrill. Freuen Sie sich auf hauchdünn aufgeschnittenen Bentheimer Rohschinken, Rückensteak vom australischem Angus Rind u.v.m.



Bentheimer Rohschinken und Holzfällerbrot

Sellerie-Trüffelsuppe mit eingelegtem Apfel und Rauchfisch

Rückensteak vom australischem Angus Rind mit Sauce Béarnaise,
Kartoffelstampf und Gemüse

Hausgemachtes Eis mit Eierlikör

4-Gänge-Menü pro Person Euro 59,-
inkl. Glühweinempfang exkl. Getränke



Für weitere Informationen und individuelle Angebote kontaktieren Sie uns bitte telefonisch unter
04651.4607-425 oder per Mail an veranstaltung@budersand.de.