

KULINARISCHE ERLEBNISSE 2023|24







Immer wieder werden Syltentdecker von der Insel und ihrer Schönheit in ihren Bann gezogen. Dieser magische Zauber überträgt sich immer wieder aufs Neue. Sylt ist Spirit und Magie zugleich. Entdeckerfreude. Genusswandeln. Innehalten. Kulturentdecker. Nase in den Wind halten. Durchpusten. Meeresrauschen. Ankommen. Moin, meine Lieblingsinsel. Die Sehnsucht und die Freude nach der Insel, dem Meer, das Salz auf der Haut, das Prickelnde in der Luft, die unzähligen Genussmomente, das Farbspektakel in den Dünen, das Blühen der Heide, das kurze MOIN der Sylter, zieht die Menschen noch mehr als je zuvor in ihren Bann. Abschalten, die Seele baumeln lassen und Energie tanken. Die Welt ist in Unruhe, die Anspannung liegt in der Luft – hier bietet die Insel Vertrautes und die Ruhe, die wir suchen. BUDERSAND wartet auf Sie mit neuen Erlebnissen, heimeliger Atmosphäre und bekannten Gesichtern. Entdecken Sie neue kulinarische Angebote, lassen Sie sich überraschen von feinen Unterschieden und großen Kreationen. Treffen Sie Liebgewonnenes und die BUDERSAND Klassiker wieder. Sie haben Lust auf Sylt? Wir freuen uns sehr, Ihnen BUDERSAND, unser Sylt und den Sylt-Spirit auf die BUDERSAND-Art jeden Tag zu unvergesslichen Momenten zu machen. Auf bald.

Marco Winter (Gastgeber)

Claudia Ebert (Eigentümerin)



Felix Gabel ist unkonventionell, ein echter Wertschätzer. Jung, dynamisch und zielstrebig. Er lebt nach keinen klaren Regeln, aber strikt nach seinen Grundsätzen. Alles muss exzellent und außergewöhnlich sein. Das bestätigt auch der Guide Michelin: seit November 2017 leuchtet der Gourmet Stern über dem Süden der Insel.

Wenn es ums Kochen, um Produkte, ums Handwerk und um Rezepte geht, dann gerät er ins Schwärmen. Er kocht nicht nur, sondern er komponiert seine Gerichte. Hinter jedem seiner Gerichte stecken tiefe Gedanken, Erinnerungen, Erlebnisse und Emotionen.

Felix Gabel ist leidenschaftlicher Koch, Denker, Teamplayer und Erlebnismacher zugleich. Nachhaltigkeit ist nicht nur eine Modeerscheinung für ihn, sondern sein Credo. 2021 übernahm er die kulinarische Gesamtführung im BUDERSAND. Nebst Chefkoch vom KAI3, führt und begleitet Felix Gabel als Küchendirektor das kulinarische Team und begeistert mit Leidenschaft gemeinsam mit den Service-Teams unsere Strönholt- und BUDERSAND-Gäste. Freuen Sie sich auf ausgefallene Kreationen im KAI3 und begeben Sie sich auf eine emotionale Reise voller Erinnerungen. Lassen Sie sich überraschen von leckeren Bargerichten oder von köstlichen und traditionellen Sylter Gerichten im Restaurant Strönholt.

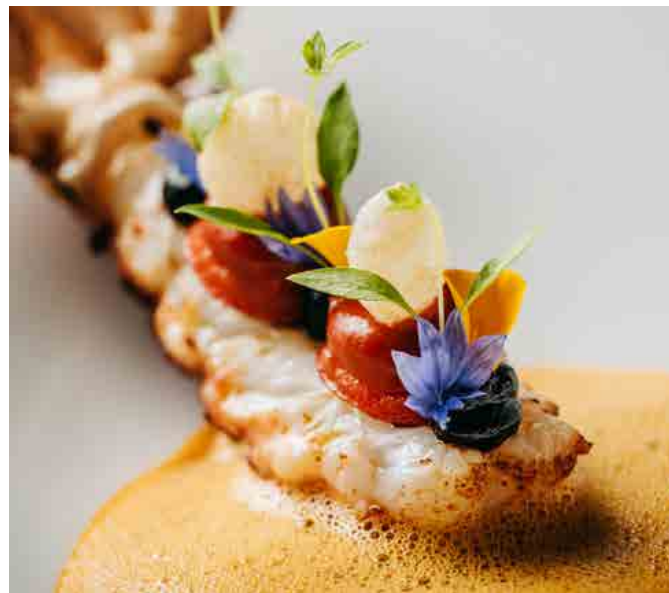
Bar. budersand



- 10 **Ganzjährig** | Kuchen aus der eigenen Patisserie
- 11 **Ganzjährig** | BUDERSAND Bouillabaisse
- 12 **Ganzjährig** | BUDERSAND Deluxe Nordseekrabben-Roll
- 13 **April bis September** | Hörnummer Muscheln
- 14 **August** | Kaviar aus dem Haus Prunier
- 15 **September** | Sylter Royal Auster
- 16 **November bis März** | BUDERSAND High Tea
- 17 **November und Dezember** | Pasta- & Trüffelzeit

KAI3
RESTAURANT

- 20 **Privat & Exklusiv** | Von Kochkursen bis zur Küchenparty
- 21 **Felix & Friends** | Streetfoodfestival der Sterneköche
- 22 **11. November bis 26. Dezember** | Winter Edition Festtagsmenü
- 23 **November und Dezember** | Trüffelwochen im KAI3
- 24 **24. Dezember 2023** | Heiligabend im Restaurant KAI3
- 25 **31. Dezember 2023** | Silvester im Restaurant KAI3
- 26 **Karfreitag, 29. März 2024** | Genießerfischbuffet mal anders
- 27 **BUDERSAND Sehnsucht** | Produkte für zu Hause





- 30 **Ganzjährig** | Tafelspitz-Sonntag
- 31 **Ganzjährig** | Garnelen-Freitag
- 32 **Ganzjährig** | Frische Waffeln mit süßen Leckereien
- 33 **März** | Strönholt's Eintopf Variationen
- 34 **April** | Frühlingserwachen mit Lamm
- 35 **Mai und Juni** | Die Beste Zeit des Jahres: Spargelgerichte
- 36 **Juli und August** | Pfifferlingszeit
- 37 **September** | Alles rund um die Nordseekrabbe
- 38 **Oktober** | Wildwochen im Strönholt
- 39 **November und Dezember** | Gans
- 40 **24. Dezember 2023** | Heiligabend
- 41 **25. Dezember 2023** | Weihnachtsbrunch
- 42 **30. Dezember 2023** | Hörnummer Abend
- 43 **31. Dezember 2023** | Silvester im Restaurant Strönholt
- 44 **Februar und Biike** | Grünkohl und Biike
- 45 **Ostersonntag, 31. März 2024** | Osterbrunch

Strönholt
BISTRO · CAFE · RESTAURANT



- 48 **Mai und Juni** | Hummerzeit
- 49 **Juli und August** | Sommer Edition Felix's Grillbox

Vinothek. budersand

- 52 Weitere BUDERSAND-Highlights
- 56 Weihnachten im BUDERSAND 2023
- 57 Silvester im BUDERSAND 2023

- 58 BUDERSAND Biike 2024
- 59 Osterzeit BUDERSAND 2024
- 60 Weitere BUDERSAND-Angebote



Öffnungszeiten:

Täglich von
9.00 bis 24.00 Uhr
und manchmal auch ein
wenig länger.

Speiseangebot:

13.00 bis 22.00 Uhr



Offen und verbindlich, einladend und kommunikativ. Die Philosophie des Hauses spricht auch in der Bar.budersand für sich. Hier bekommen Sie eine großzügige Auswahl von Kaffee- und Teespezialitäten bis hin zu frisch gezapftem Bier, Cocktails, Wein und Champagner sowie eine erstklassige Auswahl an Spirituosen. Auch für Ihr leibliches

Wohl ist mit liebevoll zubereiteten Bargerichten wie beispielsweise unserer liebgewonnenen Bouillabaisse oder den Hörnumer Muscheln gesorgt. Entspannen Sie zu jeder Tageszeit in einzigartiger Atmosphäre und genießen Sie den herzlichen Service von Bar Manager Christian Knogler und seinem Team.



Cocktails mit kreativem Anspruch in zeitgenössischer Atmosphäre, inmitten einer Kunstszenenerie sorgen bei speziellen Verabredungen und entspannten Abenden für die richtige Stimmung. Das experimentierfreudige Team entwickelt mit Leidenschaft einen exzellenten Mix aus Klassikern und Signature-Cocktails.

KUCHEN AUS DER EIGENEN PATISSERIE

Ganzjährig
Täglich ab 14.00 Uhr

Bar.budersand

Jeden Tag ab 14.00 Uhr servieren wir Ihnen hausgemachte Kuchenspezialitäten aus unserer BUDERSAND Patisserie. Wobei unsere Kuchenauswahl saisonal variiert, welche mit Kaffeespezialitäten und erlesenen Tees vom Kontorhaus Keitum Sylt ihre perfekte Begleitung findet. Genießen Sie vor oder nach dem ausgedehnten Strandspaziergang oder einfach nur so, einen gemütlichen Nachmittag in der Bar.budersand. Unsere Empfehlung: Probieren Sie unseren neuen Signature-Cake, ein absolutes Muss für jeden Schokoladenfan.





BUDERSAND BOUILLABAISSE

Ganzjährig
Immer montags ab 13.00 Uhr
Bar.budersand

Erleben Sie den provenzalischen Klassiker in der KAI3-Interpretation inklusive einem Glas Wein in der Bar.budersand, bei schönem Wetter gern auch auf der BUDERSAND Terrasse mit herrlichem Blick auf die Nordsee und die Nachbarinseln Sylts. Die bei unseren Gästen beliebte Bouillabaisse ist eine raffinierte Interpretation mit Fischspezialitäten aus der Nordsee, Hörnummer Muscheln, Sauce Rouille und geröstetem Kräuterbaguette.

Euro 38,- pro Person inkl. einem Glas Wein

BUDERSAND DELUXE NORDSEEKRABBEN-ROLL

Ganzjährig
Täglich ab 13.00 Uhr

Bar.budersand

FrISChe Büsumer Nordseekrabben, mariniert mit Kanzuri Mayonnaise, eingelegtem Ingwer, Stangensellerie und B&B Pickles füllen ein warmes, geröstetes Laugen-Brioche-Brötchen. Genießen Sie unsere neue Bar-Signature Roll mit Flugfischkaviar und selbstgemachter Rauch-Bacon-Marmelade. Dazu servieren wir unsere beliebten Trüffel-Pommes.

Euro 34,- pro Person

Euro 47,- pro Person inkl. einem Glas Champagner





HÖRNUMER MUSCHELN

April bis September
Immer mittwochs ab 13.00 Uhr
Bar.budersand

Frischer geht's nicht: Immer mittwochs ab 13.00 Uhr servieren wir Hörnumer Muscheln direkt vom Hörnumer Kutter in der Bar.budersand, bei passendem Wetter auch auf der BUDERSAND Terrasse mit herrlichem Ausblick auf die weite Nordsee und die unserem Haus vorgelagerten Muschelbänke. Fangfrische Miesmuscheln mit cremiger safranbrauner Buttersauce, feinem Wurzelgemüse und 48 Monate gereiftem Bentheimer Schinken sowie geröstetem Kräuterbrot.

Euro 35,- pro Person inkl. einem Glas Weißwein

KAVIAR AUS DEM HAUS PRUNIER

August
Täglich ab 13.00 Uhr

Bar.budersand

Ganz nach dem Motto: Die besten Eier kommen aus dem Meer und müssen nicht geschält werden, haben wir uns den wertvollsten Fischrogen der Welt zugewandt. Angenehm kühl und zart zerplatzen sie im Mund und der leicht salzige und aromatische Geschmack verteilt sich am Gaumen. Genießen Sie drei komplett unterschiedliche Kaviarsorten aus dem Haus Prunier und entdecken Sie die Vielfalt verschiedener Korngrößen, Farben und Geschmäcker. Dazu servieren wir Ihnen konfierte Kartoffeln, Blinis, eingelegte Schalotten, Crème fraîche und frischen Schnittlauch aus unserem Kräutergarten.

Euro 105,- pro Person

Euro 154,- pro Person inkl. einer Flasche (0,375l) Champagner





SYLTER ROYAL AUSTER

September
Täglich ab 13.00 Uhr

Bar.budersand

Mit Austern beginnt so manches Fest: feinsalzig und aromatisch, mit Biss und dem frischen Duft nach wildem Meer und Sommertagen. Die Sylter Austern sind für sich schon ein absolutes Geschmackserlebnis. Ihr Geschmack nach heimischem Wattenmeer, die besondere Größe und die Qualität lassen sie zu einem wahren und einzigartigen Genuss werden. Genießen Sie unsere ganz besondere „Sylter Royal Auster Trilogie“ mit gesammelten Salzwiesenkräutern, knackigen Radieschen und 10g Imperial-Kaviar.

Euro 39,- pro Person

Euro 52,- pro Person inkl. einem Glas Champagner

BUDERSAND HIGH TEA

November bis März
Täglich von 14.00 Uhr bis 17.00 Uhr
Bar.budersand

BUDERSAND High Tea, das steht für Tee-Genuss wie bei den Royals. Sie eröffnen den Nachmittag mit einem Glas Champagner als Aperitif, gefolgt von feinsten britischen Spezialitäten wie den typischen Scones, edlem Gebäck und Sandwiches, die auch die Queen geliebt hätte. Natürlich alles in der BUDERSAND Patisserie gefertigt, auf feinste englische Art serviert und flankiert von einem aufgebrühten Kännchen Tee. Auf Sylt „darf“ man selbstverständlich auch erstklassigen Kaffee zur Teatime genießen.

Euro 35,- pro Person

Euro 48,- pro Person inkl. einem Glas Champagner





PASTA- & TRÜFFELZEIT

November und Dezember
Täglich ab 13.00 Uhr

Bar.budersand

Genießen Sie hausgemachte Linguini aus dem gereiften Parmesanlaib – hauchdünn und mit den besten Zutaten hergestellt. Die Linguini kommen aus der Region Kampanien und eignen sich hervorragend für eine leichte Champagner-Trüffelsauce. Genießen Sie frische Pasta in einem großen, mit Grappa flambierten, Parmesanlaib direkt am Tisch geschwenkt und wahlweise mit frisch gehobeltem weißen Trüffel. Dazu empfehlen wir ein Glas Champagner von Alfred Gratien. Ein perfekter Genuss für zwischendurch oder auch am Abend.

Euro 28,- pro Person

Euro 41,- pro Person inkl. einem Glas Champagner
Trüffelpreis je Gramm sind Tagespreise



Öffnungszeiten:

Von Freitag bis Dienstag
ab 18.30 Uhr geöffnet

Ruhetage:

Mittwoch und Donnerstag



Entdecken Sie unsere Kulinarik, eine kleine Welt für sich an der Sylter Südspitze. Küchenchef Felix Gabel und sein innovatives Team setzen im mehrfach prämierten Gourmetrestaurant KAI3 auf Frische und höchste Qualität. Ihre „Nordic Fusion“-Küche wird auch Sie mit heimischen Produkten und Zutaten

ausgewählter Erzeuger aus Norddeutschland und Skandinavien begeistern. Tauchen Sie ein in die Welt der internationalen Aromen, Gewürze und Kräuter. Lassen Sie sich durch Felix Gabel und Sommelier Tim Blaszyk auf eine sinnliche, fantasievolle Reise voller Entdeckungen und Erinnerungen führen.



KA13 ist das Ergebnis von lebendiger Teamarbeit – das junge, dynamische Team verbindet die Leidenschaft zu außergewöhnlichen Gerichten, die Liebe zum Detail und der nicht aufhörende Drang nach Perfektion.

PRIVAT & EXKLUSIV

Von individuellen Kochkursen bis zur exklusiven Küchenparty

Erleben Sie bei unseren privaten Kochkursen, mit Küchenchef Felix Gabel, wie aus hochwertigsten Zutaten herausragende Gerichte entstehen. Dabei schauen Sie Felix Gabel nicht nur über die Schulter, sondern „müssen“ mitgestalten, um zum Abschluss ein komplettes Menü inklusive korrespondierender Weine und Getränke zu genießen. Oder nutzen Sie die besondere Atmosphäre der KAI3 Küche für Ihre exklusive Küchenparty. Schauen Sie dem KAI3-Team über die Schulter oder legen Sie je nach Lust und Laune selbst Hand an. Musik, gute Stimmung und Spaß am Essen bei einer entspannten Atmosphäre sind garantiert.

Kontaktieren Sie uns direkt unter Tel. +49 (0)4651.4607 425
oder per Mail unter veranstaltung@budersand.de





FELIX & FRIENDS

STREETFOODFESTIVAL DER STERNEKÖCHE

Samstag, 13.04.2024
Um 18.30 Uhr

Felix Gabel wird vier junge Wilde, alte Weggefährten, neue Bekannte und die alten Hasen der Szene zusammenbringen, Sommelier Tim Blaszyk sorgt für den passenden und frischen Bier- und Weingenuss. Genießen Sie eine gelungene Symbiose zwischen Street Food und Sterneküche. Das Geheimnis ist die Leidenschaft und die Empathie, die alle „Freunde“ verbindet. Erleben Sie einen aufregenden Abend mit „Slow Food“, aber „fast“. An verschiedenen Ständen entdecken Sie die Kreationen der Sterneköche. Hier fließen die Kochtechniken der feinen Spitzenküche in die Zubereitung der Street Food Gerichte direkt ein. Eine perfekte Fusion von miteinander harmonisierenden Geschmacksnuancen, welche die Gerichte zur Perfektion bringen.

Euro 125,- pro Person inkl. Getränke

WINTER EDITION FESTTAGSMENÜ

Auf 128
WINTERBOXEN
limitiert

11. November bis 26. Dezember

Restaurant KAI3

Ein BUDERSAND-Klassiker für zu Hause, servierfertig in nur 35 Minuten. Zaubern Sie ohne große Mühe ein winterliches 3-Gang Menü für sich und Ihre Lieben. Passend zur Jahreszeit genießen Sie als Vorspeise eine Krustentier-Velouté mit Kartoffel-Kräutercrumble und Nordseekrabben. Als Hauptgang die konfierte Entenkeule, klassisch mit Kartoffelknödel, Apfelrotkohl und Preiselbeersauce und zum Abschluss ein leckeres Dessert von Valrhona Schokolade, Zimtpflaume und Spekulatius-Crumble. Mit Hilfe einer Anleitung bringen Sie das vorbereitete Menü innerhalb kürzester Zeit auf Ihren Teller. Boxeninhalt und Bestellinformationen finden Sie auf unserer Website.





TRÜFFELWOCHEN IM KAI3

November und Dezember

Restaurant KAI3

Genießen Sie ein exklusives Menü zu Ehren der besonderen Alba- und Perigord-Trüffel aus Südeuropa. Der weiße Alba-Trüffel, der König aller Trüffel, und der schwarze Perigord-Trüffel gehören zu den besonderen und teuersten Trüffelsorten der Welt. Ihr einzigartiges, kräftiges Aroma, ein Geruch von feuchter Walderde, Kakao und getrockneten Früchten verleiht den Gerichten eine besondere und unbeschreibliche Note – für Trüffelfans ein absoluter Hochgenuss. Tauchen Sie ein in die Welt der Aromen und erleben Sie den bekanntesten Speisepilz der Welt. Genießen Sie ein Menü u.a. von Krustentieren mit Alba-Trüffel, getrüffelter Sellerieschaumsuppe mit Eigelb-Ravioli und Spinatcreme, Steinbutt oder Tonkabohneneis mit gehobeltem Perigord-Trüffel, Mandarine und gepufftem Quinoa.

HEILIGABEND IM RESTAURANT KAI3

24. Dezember 2023
Um 18.00 Uhr

An Heiligabend wird es auch bei uns im BUDERSAND Hotel feierlich und besonders stimmungsvoll. Alles dreht sich um den prunkvollen Weihnachtsbaum in der Hotellobby, unser Pianist spielt, Kugeln funkeln, Lichter strahlen, alles glänzt, Vorfreude liegt in der Luft. Der Heiligabend im BUDERSAND beginnt traditionell mit unserem Champagner-Empfang mit Canapés und dem Weihnachtsmann in der Lobby und geht dann über in unser festliches 5-Gang Menü im KAI3 inklusive korrespondierender Getränke wie Wein, Wasser oder Bier.

Euro 260,- pro Person

inkl. korrespondierender Getränke und Champagner-Empfang





SILVESTER IM RESTAURANT KAI3

31. Dezember 2023
Um 18.30 Uhr

Das BUDERSAND bietet Ihnen alle Zutaten für einen unvergesslichen Jahreswechsel: den weiten Blick über das Meer, viele kulinarische Highlights, schwungvolle Musik mit DJ und Live-Band und ein großes Feuerwerk. Tanzen Sie durch eine Nacht voller Glamour und besonderer Momente, mit gemeinsamem Champagner-Empfang, Fingerfood und einem kulinarischen Feuerwerk, zu dem Küchenchef Felix Gabel und sein KAI3-Team mit einem besonderen 6-Gang Menü einladen. Selbstverständlich sind bis Mitternacht die begleitenden Getränke inklusive.

Euro 395,- pro Person inkl. korrespondierender Getränke
(bis Mitternacht), Champagner-Empfang und Mitternachtsbuffet 25

GENIESSERFISCHBUFFET MAL ANDERS

Karfreitag, 29. März 2024

Restaurant KAI3

An Karfreitag werden Sie bei uns vollkommen umsorgt. Es erwarten Sie ein Champagner-Empfang mit kleinen köstlichen Canapés und ein anschließendes erlesenes Fischbuffet. Genießen Sie das Fischbuffet zusammen mit abwechslungsreichen Gerichten von unseren Live-Cooking-Stationen mit den höchsten Qualitätsansprüchen unseres Küchenchefs Felix Gabel. Genießen Sie die Osterzeit rundum sorglos mit uns im BUDERSAND.

Euro 229,- pro Person inkl. korrespondierender Getränke und Champagner-Empfang





Sehnsucht nach BUDERSAND? Bei uns gibt es Urlaubsfeeling für zu Hause! Zum in Erinnerung schwelgen oder einfach zum Verschenken für Ihre Liebsten oder Bekannten. Genießen Sie auch zu Hause unsere hausgemachten Aufstriche zum Frühstück, die BUDERSAND Weine für entspannte Abende mit Freunden oder das Grillgewürz für das kommende BBQ. Alle Produkte sind mit Liebe hergestellt oder von Herzen ausgesucht. Die Gedanken an BUDERSAND lassen Sie nicht los? Bestellen Sie noch heute ein Stück BUDERSAND nach Hause.

Strönholt

BISTRO · CAFE · RESTAURANT

Öffnungszeiten:

April bis Oktober

Täglich von 12.00 Uhr

bis 22.00 Uhr

(außer Montag & Dienstag)

November bis März

Täglich von 17.30 Uhr

bis 21.00 Uhr geöffnet

(außer Montag und Dienstag)

In unserem Restaurant Strönholt erwartet Sie ein traumhafter Blick über die Nordsee, den Golfplatz BUDERSAND und die Sylter Dünen. Wir bringen Ihnen mit den feinsten Produkten aus unserer Region das Beste von Fisch und Fleisch aus Norddeutschland auf den Teller. Genießen Sie bekannte und beliebte



Sylter Gerichte. Mit großer Liebe zum Detail und langjähriger Erfahrung erweitert Küchendirektor Felix Gabel mit seinem Team die Speisekarte hier und da um ausgefallene Kreationen - genießen Sie das Sylter Lebensgefühl! Lassen Sie sich vom Strönholt-Team rundum verwöhnen.



Die Leidenschaft für frische Produkte aus der Region ist die Basis für unsere Gerichte. Sylter Gerichte, Fisch- und Fleisch-Kreationen von nicht weit her und beliebte Klassiker spielen die Hauptrolle bei uns – einfach, ehrlich, lecker.

TAFELSPITZ- SONNTAG

Ganzjährig
Immer sonntags ab 17.30 Uhr
Restaurant Strönholt

Genießen Sie sonntags den bei unseren Gästen so beliebten kesselfrischen Tafelspitz, serviert mit Cremespinat, Petersilienkartoffeln oder Bouillonkartoffeln. Selbstverständlich variieren Sie Ihre Beilagen je nach Vorliebe, eines wird sich dabei aber niemals ändern: dieser einzigartige Geschmack des Tafelspitzes à la Strönholt, dessen Clou die Abrundung des Gerichtes durch frischen Meerrettich ist, direkt am Tisch gerieben.

Euro 35,- pro Person
Euro 55,- zwei Personen





GARNELEN- FREITAG

Ganzjährig
Immer freitags

Restaurant Strönholt

Genießen Sie jeden Freitag gebratene Riesengarnelen mit frischen Kräutern und Knoblauch, Zitrone und warmem Knoblauchbaguette. Dazu reichen wir konfierte Kartoffelchen mit Olivenöl und Rosmarin und dreierlei Dip: Aioli klassisch, Paprika-Chorizo-Dip und Kräuterpesto und ein Glas spritzigen BUDERSAND Weißwein NO.1 vom Winzer Philipp Kuhn. In den Sommermonaten zwischen April bis Oktober können Sie die leckeren Garnelen bereits mittags ab 12.00 Uhr auf der Terrasse genießen.

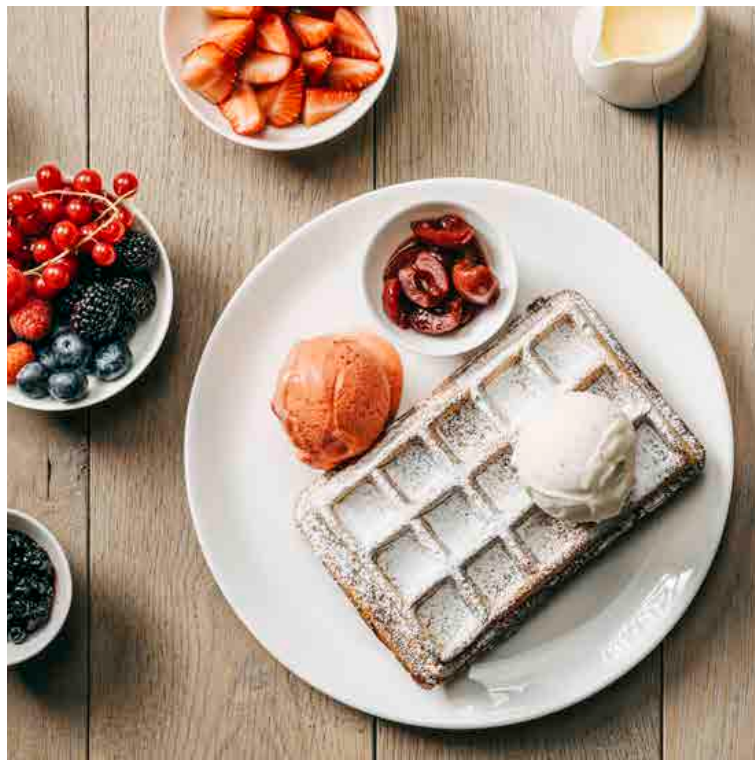
Euro 49,- pro Person inkl. einem Glas Weißwein

FRISCHE WAFFELN MIT SÜSSEN LECKEREIEN

Ganzjährig
am Nachmittag

Restaurant Strönholt

Die bekannte Waffel ist ein altes Festtagsgebäck. Nun gibt es diese auch bei uns im Strönholt. Genießen Sie die luftigen und schmackhaften Waffeln mit einer großen Auswahl an unterschiedlichen süßen Zutaten. Ob pur, mit Puderzucker oder mit heißen und kalten Kirschen, Beeren, Eiscreme oder dem bekannten Gabel's Eierlikör – Sie werden unsere Strönholt Waffel lieben. Stellen Sie sich Ihre Lieblingswaffel einfach selbst zusammen - ankreuzen und genießen.





STRÖNHOLT'S EINTOPF VARIATIONEN

März
Täglich ab 17.30 Uhr
Restaurant Strönholt

Draußen ist es immer noch kalt, der Wind pfeift durch die Dünen. Genießen Sie unsere neu interpretierten Eintopfgerichte im März und entspannen Sie sich am warmen Kaminfeuer. Früher ein einfaches Essen, heute ein Trendgericht. Entdecken Sie in diesem Monat auf unserer Aktionskarte moderne Gerichte, angelehnt an den Pichelsteiner Eintopf, mit hausgemachtem Kassler, den beliebten Strönholt-Fischeintopf oder einen leckeren Kartoffel-Wursteintopf. Felix Gabel und das Strönholt-Team werden Sie mit kreativen Ideen überraschen.

FRÜHLINGSERWACHEN MIT LAMM

April
Täglich ab 17.30 Uhr
Restaurant Strönholt

In diesem Monat dreht sich bei uns nebst der aktuellen Speisekarte alles um das Thema Lamm. Dieses wunderbare Fleisch schmeckt als zartes Filet kurzgebraten, als geschmorte Lammkeule, als Lambratwurst oder Lammragout. Bei uns kommen Lammliebhaber im Monat April so richtig auf ihre Kosten. Dazu reichen wir frisches, knackiges Frühlingsgemüse und andere leckere Beilagen.





DIE BESTE ZEIT DES JAHRES: SPARGELGERICHTE

Mai und Juni
Täglich ab 17.30 Uhr

Restaurant Strönholt

Ein Höhepunkt im kulinarischen Kalender in den Monaten Mai und Juni ist, wenn der junge Spargel geerntet werden kann. Genießen Sie u.a. Spargelsuppe, Spargel kalt serviert, warm, vegetarisch, ganz klassisch mit Schinken oder dem liebgewonnenen Strönholt-Schnitzel. Alle Spargelvariationen werden jährlich neu vom Strönholt-Team kreiert und versprechen vielseitigen Hochgenuss.

PFIFFERLINGSZEIT IM STRÖNHOLT

Juli und August
Täglich ab 17.30 Uhr

Restaurant Strönholt

Pfifferlinge sind ein Gaumenschmaus aus unseren heimischen Wäldern. Der beliebteste Speisepilz mit unterschiedlichen Namen wie Eierschwammerl oder Dotterpilz ist einzigartig im Geschmack und vielfältig in der Zubereitung. Ob als Risotto, gebraten mit frischer Pasta oder als Beilage. Der Pfifferling hat bei uns von Juli bis August Hochsaison. Freuen Sie sich auf zahlreiche und kreative Gerichte und genießen Sie dabei die wunderbare Aussicht auf die Nordsee.





ALLES RUND UM DIE NORDSEEKRABBE

September
Täglich ab 17.30 Uhr
Restaurant Strönholt

Im September widmen wir uns ganz der Nordseekrabbe – das Gold des Nordens. Krabben sind eine norddeutsche Spezialität mit vielen Namen: Granat, Porre, Krevetten oder Knat. Das nussig schmeckende Fleisch braucht nicht viel: Ob auf einem fluffigen Rührei mit gebuttertem Schwarzbrot und Schnittlauch, klassisch als Cocktail oder zur samtigen Suppe verarbeitet, sind die kleinen Krabben der große Star. Lassen Sie sich von zahlreichen Variationen auf unserer Karte überraschen.

WILDWOCHEN IM STRÖNHOLT

Oktober
Täglich ab 17.30 Uhr

Restaurant Strönholt

Der Sommer ist vorbei, der Herbst mit rauer See, stürmischen Tagen und purer Entspannung am Kamin kehrt ein. Genießen Sie im Monat Oktober wunderbare und herzhaftes Wildgerichte bei uns. Felix Gabel und sein Strönholt-Küchenteam verwöhnen Sie mit zahlreichen Wildvarianten aus Norddeutschland – ob Rehrücken, Wildschwein-gerichte, Hirsch oder Wildgeflügel. Passende Beilagen und Weinempfehlungen runden einen perfekten Abend ab.





GANS IM STRÖNHOLT

November und Dezember

Restaurant Strönholt

Nicht nur am Martinstag, sondern von November bis Dezember, verwöhnt Sie das Kulinarik-Team im Restaurant Strönholt „Gans“ besonders. Unter anderem als geräucherte Brust, als kräftige Consommé oder klassischen Gänsebraten mit Kartoffelklößen, Apfelrotkohl und einer köstlichen Sauce.

Probieren Sie auch unsere Ente, mit unserer "Winter Edition" holen Sie sich Ihr Festtagsmenü direkt nach Hause.

HEILIGABEND IM STRÖNHOLT

24. Dezember 2023
Um 19.00 Uhr

Restaurant Strönholt

Das gesamte Strönholt-Team heißt Sie im gemütlichen Ambiente unseres Restaurants Strönholt herzlich willkommen. Genießen Sie das weihnachtlich inspirierte 4-Gang Festtagsmenü, welches den Heiligabend zu einem ganz Besonderen werden lässt. Verbringen Sie einen rundum vollkommenen Abend in der zauberhaften Atmosphäre des Restaurants Strönholt.

Euro 149,- pro Person inkl. korrespondierender Getränke
und Champagner-Empfang





WEIHNACHTS- BRUNCH

25. Dezember 2023
Von 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr

Restaurant Strönholt

Lassen Sie sich von unserem neuen reichhaltigen Frühstück und einem weihnachtlichen Menü verwöhnen. Wir servieren Ihnen hausgemachte Marmeladen, Wurst-Käsevariationen, Rauchfischauswahl, Brot und Brötchen, Eierspeisen, u.v.m direkt am Tisch. Im Anschluss genießen Sie ein 3-Gang Menü. Der Vormittag wird von Pianomusik begleitet und bietet den perfekten Rahmen, um Sie in hochweihnachtliche Stimmung zu versetzen.

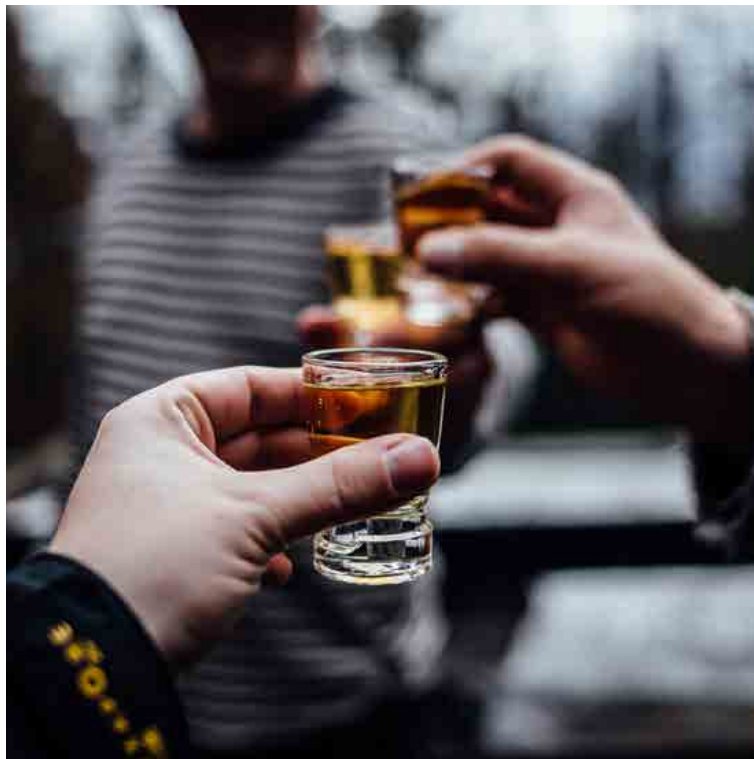
Euro 70,- pro Person inkl. einem Glas Champagner

HÖRNUMER ABEND

30. Dezember 2023
Um 18.00 Uhr

Restaurant Strönholt

Erleben Sie an geselligen Tafeln einen friesischen Hörnumer Abend. Zusammen mit unserem Strönholt-Team erleben Sie hautnah, wie Friesen in norddeutscher Manier ausgelassen feiern und schlemmen. Bei schwungvoller Live-Musik kommen Sie in den Genuss von Muschelcremesuppe, Hörnumer Miesmuscheln satt mit leckerem Sud, gebratenen Garnelen, konfierten Kartoffeln, Baguette, Saucen und Dips. Zum Abschluss leckere warme Futjes mit Pflaumenkompott und Vanillesauce.





SILVESTER IM RESTAURANT STRÖNHOLT

31. Dezember 2023
Um 18.30 Uhr

Restaurant Strönholt & BUDERSAND

Genießen Sie die letzten Stunden des Jahres 2023 und verbringen Sie zusammen mit uns einen lockeren und beschwingten Neujahrseinstieg an liebevoll dekorierten Festtafeln. Wir empfangen Sie um 18.30 Uhr im BUDERSAND zum Champagnerempfang mit Canapés, bevor wir uns zum leckeren Essen im Strönholt treffen. Hier genießen Sie ein 5-Gang Silvestermenü inklusive korrespondierender Getränke. Ab Mitternacht feiern wir mit DJ, Feuerwerk und unserem rustikalen Mitternachtsbuffet.

Euro 275,- pro Person inkl. Champagner-Empfang im BUDERSAND, korrespondierender Getränke zum Menü im Strönholt und Mitternachtsbuffet (ab Mitternacht im BUDERSAND)

GRÜNKOHL & BIIKE

Februar und Biike Restaurant Strönholt

Im Monat Februar wird im Norden klassisch Grünkohl gegessen. Aus der Tradition heraus wird in diesem Monat auch das große Biikebrennen am 21. Februar mit einem lodernden Feuer zum Vertreiben des Winters zelebriert. Im Februar feiern wir den friesischen Nationalfeiertag den ganzen Monat lang. Am 21. Februar 2024 gibt es dann zur Feier des Tages traditionelle Live-Musik und die Schnaps-Verteiler-Runde von uns obendrauf.

Euro 65,- pro Person 4-Gang Grünkohl-Biike-Menü
inkl. einem Schnaps





OSTERBRUNCH

Ostersonntag, 31. März 2024
Von 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr

Restaurant Strönholt

Starten Sie in den Ostersonntag ganz traditionell – mit einem ausgiebigen Frühstück mit warmen Gerichten bei Live-Musik und einem traumhaften Ausblick auf die Nordsee. Lassen Sie sich von unserem reichhaltigen Frühstück und einem herzhaften 3-Gang Menü verwöhnen. Wir servieren Ihnen hausgemachte Marmeladen, Wurst-Käsevariationen, Rauchfischauswahl, Brot und Brötchen, Eierspeisen, u.v.m direkt am Tisch. Im Anschluss genießen Sie ein österliches 3-Gang Menü. Lassen Sie sich verwöhnen und genießen Sie Ihr Osterfest.

Euro 70,- pro Person inkl. Champagner-Empfang

Vinothek.budersand

Öffnungszeiten:

Von Montag bis Donnerstag
ab 18.00 Uhr geöffnet

Reservierungen:

18.00 Uhr und 20.15 Uhr



Mediterranes Lebensgefühl trifft auf nordische Brise. Durch die Einfachheit und die mediterranen Aromen hat die Küche Italiens unser Herz erobert. Zusammen essen, ausgelassene Abende unter Freunden und hochwertige Produkte verbinden wir mit dieser traditionellen Küche. Wir wollen auch im hohen Norden ein Stück Italien auf unseren langen Holztisch bringen. Genießen Sie das Nationalgericht der Italiener, frische Pasta mit einer

großen Auswahl an Saucen und leckeren Beilagen, Klassiker wie Vitello Tonnato vom Kalbsfilet, Caprese oder Carpaccio vom Schleswig-Holstein Wagyu mit Trüffelmayo. Dazu genießen Sie frisches Brot, kaltgepresstes Olivenöl, hauchdünnen, frisch aufgeschnittenen Rohschinken sowie die besondere Atmosphäre unserer Vinothek an der langen Holztisch und mit auserwählten Weinen. Freuen Sie sich auf einen leichten und leckeren Abend.

HUMMERZEIT

Wir bitten
um 24h-
Vorbestellung

Mai und Juni
Montag bis Donnerstag ab 18.00 Uhr
Vinothek

Hummer, die Könige der Meere, sind ein Hochgenuss. Mit dem zarten weißen Fleisch gehören die Hummer zu den absoluten Delikatessen unter den Meeresfrüchten. Genießen Sie leckeren regionalen Hummer, gegrillt mit frischen Kräutern und Knoblauch oder einfach gekocht. Dazu reichen wir konfierte Kartoffelchen mit Olivenöl und Rosmarin und dreierlei Dip von Aioli klassisch, Paprika-Chorizo-Dip und Kräuterpesto. Dazu empfehlen wir ein Glas spritzigen BUDERSAND Weißwein NO.1 vom Winzer Philipp Kuhn.





SOMMER EDITION FELIX'S GRILLBOX

Auf 100
SOMMERBOXEN
limitiert

Juli und August
Vinothek

Holen Sie sich ein Stück Sommer Feeling aus dem BUDERSAND nach Hause. Das Feuer brennt, die Kohlen glühen! Mit der BUDERSAND Grillbox für zu Hause steht Ihrem perfekten Grill-Abend zu zweit oder mit Freunden nichts mehr im Wege. Entspannt können Sie den Abend auf sich zukommen lassen. Grill an, Fleisch drauf, fertig. Genießen Sie Fleisch-spezialitäten für den Grill, frisches Kräuterbaguette, leckere Salate, konfierte Kartoffeln und Gemüse. Boxeninhalt und Bestellinformationen finden Sie auf unserer Website.

Euro 165,- pro Box für 2 Personen exkl. Versandkosten



Tim Blaszyk ist seit 2022 der Chef im BUDERSAND, wenn es um feine Spirituosen und große Weine geht. In enger Abstimmung mit Felix Gabel wird seine Weinkarte stetig weiterentwickelt. Diese ist kein in Stein gemeißeltes Werk, sondern mehr griechisch-philosophisch angehaucht. Strikt verfolgt er die Philosophie, dass Veränderungen nicht nur unseren Gästen, sondern auch unseren Mitarbeitern Freude bringen.

Seine Weinkarte konzentriert sich vor allem auf europäische Weine und zieht sich von Nord nach Süd. Von Deutschland mit den nördlichsten Weinanbaugebieten bis hin in den Süden, in die Nachbarländer Österreich und Schweiz und weiter in die romanisch sprachigen Länder. Besonders Jura und Burgund sind sehr spannende Regionen, die unterschiedliche Appellationen mit ausgeprägtem Terroir und vielschichtigen Weinen beinhalten. Die Königin der Reben bleibt für ihn aber weiterhin der Riesling, dieser bildet daher auf seiner Weinkarte stets eine feste Größe. Wichtig für ihn ist es, seinen Gästen ein authentisches Weinkonzept zu bieten, das fernab der „Mainstream-Weine“ liegt. Auch weniger bekannte und nachhaltige Weine aus biodynamischem Weinanbau spielen oft eine Hauptrolle in seiner Karte. Infolgedessen stammen auch die etwas verspielten Überschriften „Unter der Hand“ oder „Kleiner Seitensprung“, die einfach indizieren sollen, dass es auch noch gute und großartige Weine zu Entdecken gibt, die fernab der großen Namen liegen und darauf warten, entdeckt zu werden.



BUDERSAND OPEN

29. Juli 2023

Fest etabliert und einer der Höhepunkte im Turnierkalender des GC BUDERSAND sind die BUDERSAND OPEN. Ein Turnier, was von Jahr zu Jahr beliebter wird. Das BUDERSAND-Team erwartet Sie mit vielen Überraschungen, also zögern Sie nicht und sichern Sie sich einen der limitierten Plätze zu den BUDERSAND OPEN 2023.

BUDERSAND CUP

23. September 2023

Der BUDERSAND CUP geht in die vierte Runde – im Namen vom Golfclub BUDERSAND möchten wir Sie gerne zu einer neuen Golfserie auf Sylt einladen. Spielen Sie einen Chapman Vierer, lernen Sie andere Golfer kennen und genießen Sie einen entspannten Abend in einer etwas anderen Kulisse – bei unseren Greenkeepern in deren rustikaler Maschinenhalle in den Dünen. Das BUDERSAND-Team verwöhnt Sie kulinarisch mit einem BBQ. Erleben Sie gespannt das etwas andere Golfturnier in traumhafter Kulisse und reservieren Sie Ihren persönlichen Startplatz.





BUDERSAND SCHNUPPERANGEBOT

Kurzes einatmen frischer Nordseeluft. Ankommen, loslassen und entspannen. Entdecken Sie entspannten Luxus auf Sylt und erleben Sie BUDERSAND mit unserem Kennlernangebot. Unsere direkte Meer-Lage, unsere Architektur, das klare Design, der beste Golfplatz Deutschlands, drei Restaurants, eine gemütliche Bar, die besondere Bibliothek und unseren wohltuenden Spa. budersand. Schlendern Sie barfuß am Sandstrand entlang, genießen Sie die frische Salzlucht und entdecken Sie Ihre Lieblingsinsel. Ob Entspannung im Wellnessbereich, kulinarischer Genuss, Naturabenteuer oder sportliche Aktivität – BUDERSAND bietet Ihnen ein vielfältiges Programm auf höchstem Niveau.

BUDERSAND GENIESSER-HALBPENSION

Buchen Sie Ihre persönliche Genießer-Halbpension zum Vorteilspreis von Euro 37,00 pro Person und Abend. Stellen Sie sich Ihr tägliches individuelles 3-Gang Menü aus unserer à la carte Karte im Restaurant Strönholt zusammen oder genießen Sie die ausgezeichnete Küche im Gourmetrestaurant KAI3 oder unsere neuen mediterranen Angebote in unserer Vinothek. Hier schreiben wir Ihnen Euro 50,00 pro Person und Abend auf Speisen Ihrer Restaurantrechnung gut. An Ruhetagen unserer Restaurants nutzen Sie die Auswahl der Barkarte. Hier wird Ihnen der Betrag von Euro 50,00 pro Person und Abend Ihrer Rechnung gutgeschrieben.

* Bitte beachten Sie, dass die Halbpension bei einem Aufenthalt von bis zu vier Übernachtungen an jedem Abend zu genießen ist. Bei einem Aufenthalt ab fünf Übernachtungen, haben Sie die Möglichkeit, die Halbpension mindestens vier Mal oder öfter zu genießen.





LANGES LITERATURWOCHELENDE DER PRIVATHOTELS SYLT

07. bis 12. November 2023

Genießen Sie zusammen mit uns in unseren Hotels der PRIVATHOTELS SYLT entspannende und gleichzeitig aufregende Veranstaltungen mit Autoren internationalen Ranges und ihren Gesprächspartnern. Lernen Sie bei unserem langen Literaturwochenende der PRIVATHOTELS SYLT auch die kulinarische Vielfalt unserer Häuser kennen. Lassen Sie sich überraschen!



PRIVATEOPEN SYLT 2024

28. April bis 04. Mai 2024

Zahlreiche Legenden ranken sich um die berühmten PRIVATOPEN SYLT. Von Sterne-Menüs im Reisebus, von verheerenden Fehlschlägen und herrlichen Barrunden und kuriosen Sturmfluten. Schreiben auch Sie PRIVATEOPEN-Geschichte mit, wenn wir beim 16. Mal unserem Namen im Wortsinn mal wieder alle Ehre machen.

WEIHNACHTEN IM BUDERSAND 2023

Geben Sie Ihren Feiertagen jede Menge „Meerwert“: Unser festlich geschmücktes BUDERSAND bietet Ihnen den perfekten Rahmen, um in gemütlicher Atmosphäre Weihnachten zu feiern. In diesem Angebot inbegriffen sind drei Übernachtungen, das Begrüßungsgetränk zur Anreise, unser reichhaltiges Frühstücksbuffet, eine Weihnachtsüberraschung aus unserer Patisserie zur Anreise auf Ihrem Zimmer, Heiligabend um 18.00 Uhr der gemeinsame Champagner-Aperitif mit Bescherung in der Hotellobby und anschließend unser 5-Gang Menü mit korrespondierenden Getränken im Restaurant KAI3. Am 25. Dezember lädt Hotel Direktor Marco Winter zu einer geführten winterlichen Wanderung zum Restaurant Kap Horn und einem anschließenden, stärkenden Snack dort ein.

ab Euro 890,- pro Person im Doppelzimmer (26m²)

ab Euro 1.240,- pro Person im Einzelzimmer (21m²)





SILVESTER IM BUDERSAND 2023

Das BUDERSAND hält alle Zutaten für Ihren unvergesslichen Jahreswechsel parat: den Blick direkt aufs Meer, viele kulinarische Highlights, eine Band und einen DJ um schwungvoll ins neue Jahr zu tanzen und ein großes Feuerwerk, das auf Sylt einzigartig ist. Wir nehmen Sie mit in eine glamouröse Nacht mit Champagner-Aperitif und dem passenden kulinarischen Feuerwerk mit einem 6-Gang Menü von Küchenchef Felix Gabel und seinem KAI3-Team. Fünf Übernachtungen inkl. Frühstück, Hörnummer Abend an geselligen Tafeln mit Spezialitäten aus dem Meer und Live-Musik in unserem Restaurant Strönholt, geführte Wanderung zum Restaurant Kap Horn inklusive einem stärkenden Snack dort und vieles mehr ...

ab Euro 1.515,- pro Person im Doppelzimmer (26m²)
ab Euro 2.095,- pro Person im Einzelzimmer (21m²)

BUDERSAND BIIKE 2024

Das Biikebrennen ist das traditionelle Volksfest der Nordfriesen. Mit großen Feuern wird immer am 21. Februar in den Dörfern an der Nordseeküste der Winter vertrieben. Auch auf Sylt treffen sich Gäste und Einheimische, ziehen mit Fackeln zum Biike-Platz und entzünden die riesigen Holzhaufen. Selbstverständlich hat auch Hörnum seine eigene „Biike“. Nach dem großen Feuer servieren wir Ihnen im Restaurant Strönholt unser 4-Gang Grünkohl-Biike-Menü, inkl. einem Schnaps. Genießen Sie einen Aufenthalt bei uns im BUDERSAND und erleben Sie den friesischen „Nationalfeiertag“. Zwei Übernachtungen inklusive Frühstück, geführte Fackelwanderung zum Biikebrennen in Hörnum, traditionelles Grünkohllessen in unserem Restaurant Strönholt, und vieles mehr...

ab Euro 330,- pro Person im Doppelzimmer (26m²)

ab Euro 585,- pro Person im Einzelzimmer (21m²)





OSTERZEIT IM BUDERSAND 2024

Feiern Sie Ostern am Meer, genießen Sie festliche, abwechslungsreiche kulinarische Highlights in unseren Restaurants. Unser liebevoll zusammengestelltes Osternest für Sie, ohne langes Suchen, einfach zu buchen: mit drei Übernachtungen, mit reichhaltigem Frühstücksbuffet, Begrüßungsgetränk zur Anreise, mit einer Oster-Überraschung bei Anreise auf Ihrem Zimmer, einem Champagnerempfang mit kleinen köstlichen Canapés und anschließendem Fischbuffet mit Live-Cooking-Stationen (inkl. Getränke) im Restaurant KAI3 am Karfreitag, mit österreichischem 3-Gang Menü (inkl. Getränke) im Restaurant Strönholt am Oster-samstag und einem finalen 5-Gang Ostermenü im KAI3 am Ostersonntag.

ab Euro 1.220,- pro Person im Doppelzimmer (26m²)

ab Euro 1.550,- pro Person im Einzelzimmer (21m²)

SEHNSUCHT HERBST

November bis Dezember

Haben Sie Sehnsucht? Sehnsucht nach Meer, nach langen Strandspaziergängen, nach ausgiebigen Saunagängen, nach Entspannung in unserem Wellnessbereich? Sehnsucht nach einer steifen Brise, die den Kopf frei macht und neue Energie tanken lässt? Sylt im Herbst ist anders, ist so wunderbar schön. Genießen Sie die raue Natur und Entspannung pur: 3 Übernachtungen, reichhaltiges Frühstückbuffet, Begrüßungsgetränk, Champagner High-Tea am Nachmittag, einen BUDERSAND-Gutschein, eine Flasche BUDERSAND-Wein zur Anreise aufs Zimmer, Nutzung des Spa.budersand und vieles mehr...

ab Euro 525,- pro Person

im Doppelzimmer (26m²) in Saison C

ab Euro 825,- pro Person

im Einzelzimmer (21m²) in Saison C





SYLTER GOLFERLEBNIS

Spielen Sie einen der besten Golfplätze Deutschlands und erleben Sie ein besonderes Golferlebnis. True Links ist Golf, die Kreativität fördert. Links-Golf ist ein einmaliges Naturerlebnis – in BUDERSAND ganz besonders. Auf diesem Flecken Erde im Süden Sylts wird Golf gespielt, wie in seinen Ursprüngen in Schottland. Jeder Tag und jede Runde sind anders. 3 Übernachtungen, reichhaltiges Frühstücksbuffet, Begrüßungsgetränk & BUDERSAND-Golfgeschenk zur Anreise, 2x 18-Greenfee pro Person inkl. Trolley für den GC BUDERSAND, tägliche Lagerung und Reinigung Ihres Golfbags, Nutzung des Spa.budersand und vieles mehr...

Anreisezeitraum April bis Oktober 2023

ab Euro 720,- pro Person

im Doppelzimmer (26m²) in Saison B

ab Euro 1025,- pro Person

im Einzelzimmer (21m²) in Saison B

ENTSPANNTER GOURMET-GENUSS

Küchenchef Felix Gabel und sein Team legen großen Wert auf einen erlebnisreichen Gourmet-Genuss. Genießen Sie in entspannter Atmosphäre eine herausragende, regionale, mit internationalen Einflüssen geprägte Sterneküche und lassen Sie sich auf eine Reise der Aromen und Erinnerungen entführen. Erfreuen Sie sich am entspannten Luxus bei uns im BUDERSAND. 3 Übernachtungen, reichhaltiges Frühstücksbuffet, Begrüßungsgetränk, 7-Gang-Fine-Dining-Menü im KAI3, 2-Gang "Signature Menü" an der Bar.budersand, Champagner und eine Pralinenauswahl auf Ihrem Zimmer, ein Abreisegeschenk aus unserer Patisserie, Nutzung des Spa.budersand und vieles mehr...

ab Euro 705,- pro Person

im Doppelzimmer (26m²) in Saison C

ab Euro 1045,- pro Person

im Einzelzimmer (21m²) in Saison C



* Dieses Angebot ist ausschließlich für Fleisch- und Fischliebhaber. Änderungen oder Anpassungen am Menü sind vor Ort nicht möglich.

WIR FREUEN UNS AUF IHREN BESUCH!





Wahre Inselkenner. Echte Wunscherfüller. Empathische Begleiter – unsere BUDERSAND-Guest-Relation-Mitarbeiter, verkörpern die BUDERSAND Gastfreundschaft, die Sie als unsere Gäste erwarten. Authentisch, voller Leidenschaft und unaufdringlich möchten wir Ihren Aufenthalt noch schöner und unvergesslicher gestalten und Ihnen unverwechselbare Erlebnisse auf Sylt und im BUDERSAND schaffen. Wir kennen die Insel, die geheimen Orte, die neuesten Hotspots, die entlegensten Naturwunder oder die neuesten Insider-Tipps – wir sind vor Ihrem Aufenthalt, während Ihres Aufenthaltes und auch im Anschluss für Sie da. Sie erkennen uns an der „Sylter Heckenrose“, die wir als kleine rote Blume am Revers tragen. Kontaktieren Sie uns per Mail unter guestrelations@budersand.de oder telefonisch unter +49 (0)4651.4607 426. Bis bald.



BUDERSAND Hotel - Golf & Spa - Sylt
Am Kai 3
25997 Hörnum

Tel. +49 (0)4651.4607-0
Fax +49 (0)4651.4607-450
Mail hotel@budersand.de

www.budersand.de



Golfclub BUDERSAND Sylt
Fernsicht 1
25997 Hörnum

Tel. +49 (0)4651.449 27-10
Fax +49 (0)4651.449 27-11
Mail golf@gc-budersand.de

www.gc-budersand.de



Strönholt Restaurant
Fernsicht 1
25997 Hörnum

Tel. +49 (0)4651.449 27-27
Fax +49 (0)4651.449 27-28
Mail info@stroenholt.de

www.stroenholt.de