



*Entspannte Weihnachtsfeiern
& genussvolle Festtage*

Strönholt
BISTRO · CAFE · RESTAURANT

KAI 3
RESTAURANT

Vinothek.budersand

Bar.budersand





Wahnsinn wie die Zeit vergeht, das Jahr hatte doch erst angefangen und nun sind wir schon in der zweiten Jahreshälfte und jeder neue Tag ist wieder kürzer als der vorherige. Der Gedanke an die Zeit der Lichter, der Spaziergänge im Schnee und an duftende Kekse am Kamin, bringt uns ein wohliges Gefühl der Vorfreude auf die Weihnachtszeit.

Planen Sie bereits jetzt den gemütlichen Ausklang des Jahres für sich und Ihr Team oder Ihre Kunden. Genießen Sie in kleiner oder großer Runde Ihre diesjährige Weihnachtsfeier bei uns im BUDERSAND. Ob ein festliches Menü mit traditioneller Gänsekeule, besondere Kreationen mit aromatischem Trüffel oder ein familiärer Abend in mediterranem Ambiente - wir aus dem Restaurant KAI3, der Vinothek.budersand, der Bar.budersand und dem Restaurant Strönholt werden Sie und Ihre Mitarbeiter, Geschäftspartner oder Freunde in entspannter Atmosphäre kulinarisch und herzlich verwöhnen.

Gerne beraten wir Sie persönlich und auf Ihre Wünsche abgestimmt.
Wir freuen uns auf Sie.

Felix Gabel & 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.

Beginnen Sie mit einem geselligen Glühweinpfang und genießen Sie anschließend in kleiner oder großer Runde beispielsweise eine Kombination aus cremiger Kürbissuppe, klassischer Gänsekeule mit Rotkohl und Kartoffelklößen u.v.m.



UNSERE MENÜS

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen und Öl

Holsteiner Gänsekeule mit Rotkohl, Kartoffelklößen und Backpfel

Geeister Rumtopf im Glas mit gebrannten Mandeln

MENÜ EINS

Feldsalat mit Speck, Croûtons und Kartoffelvinaigrette

Gebratene Perlhuhnbrust mit Gnocchi, Rosenkohl und Gewürzjus

Crème Brûlée mit Zwetschgenröster

MENÜ ZWEI

Maronenschaumsuppe mit geräuchertem Entenschinken

Pochierter Winter-Kabeljau mit Waldpilzrisotto und Krustentiersauce

Sylter Rote Grütze mit hausgemachtem Cremeeis

MENÜ DREI

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

Strönholt
BISTRO · CAFE · RESTAURANT



Unsere Empfehlung

WEIHNACHTSBRUNCH
25. Dezember 2024 | 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr

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

EURO 70,- pro Person inkl. einem Glas Champagner



Restaurant KAI3 – für den Feinschmecker

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

Beginnen Sie den Abend mit einem geselligen Glühweinpempfang und genießen Sie die besondere Aromenküche von Sternekoch Felix Gabel und seinem Team. Wählen und genießen Sie aus der Großen Aromenreise, dem Trüffelmenü oder unserem weihnachtlichen Überraschungsmenü und erleben Sie "Nordic Fusion"!



Unsere Empfehlung

UNSER ÜBERRASCHUNGSMENÜ

Weihnachten ist die Zeit der liebevollen Überraschungen und Aufmerksamkeiten. Entdecken Sie unser 5-Gänge-Überraschungsmenü inklusive festlichem Aperitif, Wasser während des Essens und einer Kaffeespezialität als gemeinsamen Abschluss und freuen Sie sich auf ein besonderes Erlebnis im KAI3.

5-Gänge-Überraschungsmenü pro Person EURO 150,-
inkl. Aperitif, begleitendem Wasser und einer abschließenden Kaffeespezialität.

Dieses Angebot gilt ab 6 Personen.



UNSERE GROSSE AROMENREISE & UNSER TRÜFFELMENÜ

WATT EN MEER

Small 5 | Holy Trinity, New Orleans Bouillabaisse

SÜSSES SONST GIBT'S SAURES

Jakobsmuschel, Kürbis, Hühnerhaut, Seeigel-Veloute süß-sauer

WIE BEI MAMA

Seeteufel, B&B Pickles, Soljanka

WENN DER KLEINE HUNGER KOMMT

Wagyu, Röstipommes, Deichkäse, Roscoff Zwiebel

SYLTER JÄGERSCHNITZEL

Reh, Pilz, Moosbeere, Fichtensprosse

DAS X-PERIMENT

Friesisch Blue, Eiskirsche, Kakao, Portweineis

PEANUT BUTTER JELLY SANDWICH

Cassis, Erdnuss, Brioche

Wählen Sie aus den aktuellen Menüs im KAI3.
5-Gänge-Menü pro Person EURO 198,- oder 7-Gänge-Menü pro Person EURO 228,-
inkl. Dessert und Glühweinpempfang, exkl. Getränke



„DER KLASSIKER“

Entenleber, Walnuss, Quitte, schwarzer Trüffel Region Perigord Frankreich

MAULTASCHE „KAIS-STYLE“

Hummer, Zwiebel, Lardo, weißer Trüffel Region Alba Frankreich

YIN & YANG

Knollensellerie, Kalbsragout, Kirsche, Wintertrüffel Region Aragonien Spanien

BREAKFAST AT LANDONS

Brie, Kaffee, Ahorn-Pfeffer-Reduktion, schwarzer Trüffel Region Umbrien Italien

OMAS BIRNENKUCHEN

Birne, Topfen, winterliche Gewürze, weißer Trüffel Region Istrien Kroatien

5-Gänge-Menü pro Person EURO 278,- inkl. Glühweinpfang, exkl. Getränke

(Bitte beachten Sie, dass es sich bei den Menüs um Beispiele handelt,
die aktuellen Angebote finden Sie auf unserer Website.)



Vinothek._{budersand}

Vinothek.budersand – Genießen in mediterraner Atmosphäre

Feiern Sie in familiärer 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 Glühweinempfang und
erleben Sie im Anschluss unsere leckeren italienischen Vorspeisen,
köstliche Pastagerichte und besonderen Grill Spezialitäten vom Green
Egg Holzkohlegrill. Freuen Sie sich auf einen mediterranen und
geselligen Abend begleitet von ausgesuchten Weinen.



UNSERE MENÜS

Italienischer Rohschinken, Focaccia, Oliventapenade und Grissinistangen

Caprese Salat mit Büffel-Mozzarella, Kirschtomaten und Pesto

Fettuccine Al Tartufo, Champagner-Parmesanschaum und Schnittlauch

Zitronen-Baiser-Tarte mit Pistazieneis und Meersalznüsse

MENÜ EINS

Italienischer Rohschinken, Focaccia, Oliventapenade, Grissinistangen

Tomaten-Orangensuppe mit Basilikumpesto und Pinienkernen

Rückensteak vom Husumer Galloway Rind mit Sauce Béarnaise,
Rosmarinkartoffeln und mediterranem Gemüse

Hausgemachtes Eis mit Friesenkekscrumble und Eierlikör

MENÜ ZWEI

4-Gänge-Menü pro Person EURO 59,-
inkl. Glühweinpempfang exkl. Getränke

Bar.budersand – Weihnachtlicher Genuss am Nachmittag oder am Abend

Weihnachten ist einfach eine besondere Zeit im Jahr.
Bei uns duftet die Lobby nach frisch gebackenen Keksen, im Kamin
flackert ein Feuer und die allgemeine Hochstimmung steckt an.

Freuen Sie sich auf Highlights wie unser übergroßes Lebkuchenhaus
und unseren festlich geschmückten Weihnachtsbaum.

Lauschen Sie der stimmungsvollen Klaviermusik,
freuen Sie sich auf gemütliche Winterabende
und genießen Sie verträumte weihnachtliche Nachmittage
mit der Familie oder Freunden.



Unsere Empfehlung ✨

Bar.budersand – BUDERSAND High Tea

Das steht für Tee-Genuss wie bei den Royals, auch zur Weihnachtszeit. 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 der kleine Lord lieben würde. Natürlich alles in der BUDERSAND Pâtisserie gefertigt, auf feinste englische Art serviert und flankiert von einem aufgebrihten Kännchen Tee. Auf Sylt „darf“ man selbstverständlich auch erstklassigen Kaffee zur Teatime genießen.

Freuen Sie sich auf eine entspannte Winterzeit in unserer Bar.budersand.

EURO 36,- pro Person
EURO 49,- pro Person inkl. einem Glas Champagner.





Lea Huwendiek
Assistant Convention
Sales Manager

Sabrina Ossendorf
Sales Manager
Leisure & Conventions

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