

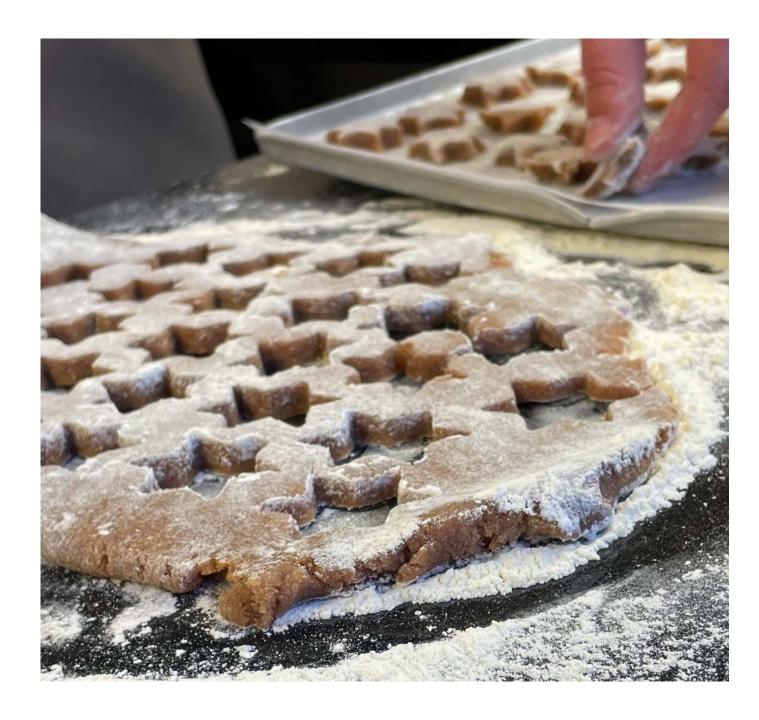
# Entspannte Weihnachtsteiern & genussvolle Festtage















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



# 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 Glühweinempfang 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 Backapfel  ***  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	MENU DREI

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





## WEIHNACHTSBRUNCH 25. Dezember | 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 Glühweinempfang 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"!







## 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 169,inkl. Aperitif, begleitendem Wasser und einer abschließenden Kaffeespezialität.

> > Dieses Angebot gilt ab 6 Personen.







# UNSERE GROSSE AROMENREISE & UNSER TRÜFFELMENÜ

#### PIRATES OF THE NORDFRISIEN

Stör | Banane | Petersilie | Ingwer

\* \* \*

#### FRÜHLING AUF VORRAT

Kaninchen | fermentierter Spargel | Bärlauch | Morcheln

\* \* \*

#### **SYLTER ALLERLEI**

Sylter Meeresfrüchte | Salzwiesenkräuter | Beurre Blanc

\* \* \*

#### **LIEBLINGSORTE**

Kalbsbries | Manchego Polenta | Bohnen | Birne

\* \* \*

#### **AUF AMRUM STEHT EIN LAMM RUM**

Salzwiesenlamm | Tomaten | Zucchini

\* \* \*

#### **SPÄTSOMMERFEUER**

Perlhuhn | Mais | Hagebutte | Pfifferlinge

\* \* \*

#### DAS LACHENDE ENDE

Espresso-Käse | Safran | Aprikose

\* \* \*

#### **KLEINE PORTION UNBESCHWERTHEIT**

Kirsche | Pistazie | Schokolade | Joghurt

Wählen Sie aus den aktuellen Menüs im KAI3.

4-Gänge-Menü p.P. EURO 198,- oder 6-Gänge-Menü p.P. EURO 228,- oder 8-Gänge-Menü p.P. EURO 248,- inkl. Dessert und Glühweinempfang, exkl. Getränke



#### "DER KLASSIKER"

Entenleber | Walnuss | Quitte | schwarzer Trüffel Region Perigord Frankreich

\* \*

#### **MAULTASCHE** "KAI3-STYLE"

Hummer | Zwiebel | Lardo | weißer Trüffel Region Alba Frankreich

\* \* 1

#### YIN & YANG

Knollensellerie | Kalbsragout | Kirsche | Wintertrüffel Region Aragonien Spanien

\* \* \*

#### **BREAKFAST AT LANDONS**

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

\* \* 7

#### **OMAS BIRNENKUCHEN**

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

5-Gänge-Menü p.P. EURO 278,- inkl. Glühweinempfang, 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.



# MENÜ EINS

# MENÜ ZWEI

#### 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

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

4-Gänge-Menü pro Person EURO 59,-inkl. Glühweinempfang 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.





# 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 aufgebrühten 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.





Sabrina Ossendorf
Sales Manager
Leisure & Conventions

Für weitere Informationen und individuelle Angebote kontaktieren Sie uns bitte telefonisch unter 04651.4607-461 oder per Mail an veranstaltung@budersand.de.

