



*Entspannte Weihnachtsfeiern ✨
& genussvolle Festtage*

Strönholt
BISTRO · CAFE · RESTAURANT

KAI 3
RESTAURANT

Vinothek.budersand

Bar.budersand



Restaurant Strønholt



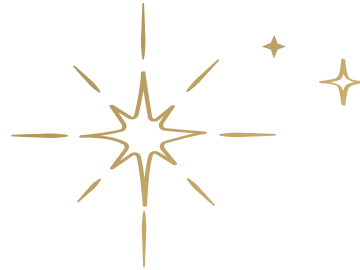
Restaurant KAI3



Vinothek.budersand



Bar.budersand



Für mich ist es jedes Jahr wieder eine Überraschung, wie schnell doch die Zeit vergeht, das Jahr an Fahrt aufnimmt, der Sommer auf den Frühling folgt und sich das Jahresende bereits in gar nicht all zu ferner Zukunft andeutet.

Der Gedanke an Kerzenlicht, knirschenden Schnee und Kekse am Kamin ist scheinbar noch so fern und erfüllt uns dennoch mit einem wohligen 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 asiatischem 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 – entspannte Atmosphäre und weihnachtliche Klassiker

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 Menü-Klassikern 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 Gans am Tisch
tranchiert und Kartoffelklößen u.v.m.



UNSERE MENÜS

VORSPEISE | Kürbiscremesuppe | geröstete Kürbiskerne | Kürbiskernöl

HAUPTGANG | Geschmorte Rinderbäckchen | Rotweinjus | Apfelrotkohl | Kartoffelgratin

DESSERT | Bratapfel-Tiramisu | Vanille | Spekulatius

MENÜ EINS

VORSPEISE | Räucherlachs | Honig-Senf-Dressing | Kartoffelrösti | Feldsalat

HAUPTGANG | Brust und Keule von der Ente | Orangensauce | Rotkohl | Kartoffelknödel

DESSERT | Lebkuchenparfait | Glühweinkirschen | Mandelcrumble

MENÜ ZWEI

VORSPEISE | Geflügel Consommé | Ravioli | Wurzelgemüse

HAUPTGANG | Gans am Tisch tranchiert | Preiselbeerjus | Rosenkohl | Serviettenknödel

DESSERT | Vanille-Panna-Cotta | Zimtpflaumen | gebrannte Mandeln

MENÜ DREI

Wählen Sie zwischen drei weihnachtlichen 3-Gänge-Menüs. Jeweils inkl. Glühweinempfang, exkl. Getränke.
Menü 1 und 2: pro Person EURO 55,- | Menü 3: pro Person EURO 65,- (ab 4 Personen buchbar)

Strönholt
BISTRO · CAFE · RESTAURANT



Unsere Empfehlung

WEIHNACHTSBRUNCH
25. Dezember | Von 11.30 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 85,- pro Person inkl. Champagner-Empfang, Kaffee, Tee, Wasser und verschiedene Säfte.



Restaurant KAI3 – ein besonderer Moment für Genießer

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 Champagner-Empfang und genießen Sie die besondere Aromenküche von Sternekoch Felix Gabel und seinem Team. Wählen und genießen Sie aus der Großen Aromenreise, dem Trüffelménü oder unserem weihnachtlichen Überraschungsménü und erleben Sie "Nordic Fusion"!



WINTER EDITION GÄNSEMÉNÜ 11. NOVEMBER BIS 26. DEZEMBER

Ein BUDERSAND-Klassiker für zu Hause, servierfertig in nur 35 Minuten. Zaubern Sie ohne große Mühe ein winterliches 3-Gang-Ménü für sich und Ihre Lieben. Genießen Sie als Vorspeise eine Maronen-Schaumsuppe mit Portwein, gerösteten Haselnüssen und Thymianöl. Als Hauptgang konfierte Gänsekeule, klassisch mit Kartoffelknödeln, Apfelrotkohl und Preiselbeerjus und zum Abschluss ein winterliches Dessert von Lebkuchenmousse mit Orangenkompott und Mandelcrumble. Mithilfe einer Anleitung bringen Sie das vorbereitete Ménü innerhalb kürzester Zeit auf Ihren Teller.

Boxeninhalt und Bestellinformationen finden Sie auf unserer Website.

EURO 138,- pro Box für 2 Personen exkl. Versandkosten

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 169,-
inkl. Champagner-Empfang in der Küche, begleitendem Wasser und einer abschließenden Kaffeespezialität.

Dieses Angebot gilt ab 6 Personen.



UNSERE GROSSE AROMENREISE & ALTERNATIV: UNSER TRÜFFELMENÜ

SNACKS | AMUSE BOUCHE | TERBEKES

PIRATES OF THE NORDFRISIEN | Stör | Banane | Petersilie | Ingwer

FRÜHLING AUF VORRAT | Kaninchen | fermentierter Spargel | Bärlauch | Morcheln

SYLTER WIESN | Kaisergranat | Sylter Royal Auster | Salzwiesenkräuter | Bier-Senfsauce

LIEBLINGSORTE | Kalbsbries | Manchego Polenta | Bohnen | Birne

MOIN CHÉRIE | Reh | Piemonteser Haselnuss | Fichte | Moosbeere

ENTE GUT ALLES GUT | Ente | Kürbis | Orange | Gewürzjus

DAS LACHENDE ENDE | Espresso-Käse | Safran | Aprikose | Rauchmandel

OMAS PFLAUMENSTREUSEL | Pflaume | Amarettini | Weiße Schokolade | Sylter Earl Grey

PETIT FOURS

Wählen Sie aus den aktuellen Menüs im KAI3.

4-Gänge-Menü, 6-Gänge-Menü oder 8-Gänge-Menü inkl. Dessert und Champagner-Empfang in der Küche, exkl. Getränke



SNACKS | AMUSE BOUCHE | TERBEKES

PAUSENBROT | Entenleber | Erdnuss | Sylter rote Grütze | Wintertrüffel

WENN NICHT JETZT ... WANTAN | Hummer | Kürbis | Sanddorn-Seeigelfelouté | Wintertrüffel

BELLA ITALIA | Weidekalb | Polenta | Marsalaschaum | Wintertrüffel

WINTERGOLD | Brie | Quitte | gebrannte Mandel | Wintertrüffel

SÜSSES AUS DEM WALD | Original Beans | Eiskirsche | Vanillesahne | Wintertrüffel

PETIT FOURS

TRÜFFELMENÜ

5-Gänge-Menü inkl. Champagner-Empfang in der Küche, 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 gemeinschaftlicher 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 Glühweinpfang und erleben Sie im Anschluss unsere leckeren Menüs inspiriert von der japanischen Idee des Omakase. Freuen Sie sich auf einen geselligen Abend begleitet von ausgesuchten Weinen.





UNSERE MENÜS

VORSPEISE | SUKIYAKI mit Galloway Rind, Shiitake und konfiertem Eigelb

HAUPTGANG | Sashimi und Sushi Variation vom Färöer Lachs, Thunfisch und Gelbschwanz-Makrele

DESSERT | YUZU CHEESECAKE mit Matcha Eis und kandierter Frucht

MENÜ EINS

VORSPEISE | Frittierter Panko-Spargel mit Orange und Hollandaise

HAUPTGANG | Sashimi und Sushi Variation von Tiefseegarnele, Label Rouge Lachs und Blauflossen Thunfisch

DESSERT | Pistaziencreme mit eingelegter Eiskirsche und Litschi-Sorbet

MENÜ ZWEI

3-Gänge-Menü pro Person EURO 68,–
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.



BUDERSAND HIGH TEA Von November bis März | Von 14.00 bis 17.00 Uhr

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 39,- pro Person
EURO 55,- pro Person inkl. einem Glas Champagner.

Unser Winterspecial ✨ ✨ ✨

TRÜFFEL-KÄSEFONDUE

Im November und Dezember | Immer montags ab 17.30 Uhr

Der Winter ist die perfekte Zeit für gemütlichen Genuss – und was könnte besser passen als ein köstliches Käsefondue in unserem Pop-up Fondue Stübli im Salon Renning? Die Verbindung von zartschmelzendem Käse, aromatischem Périgord-Trüffel und erlesenen Beilagen wie Fenchelsalami, gereiftem Parmaschinken, konfierten Kartoffeln, Cornichons, Perlzwiebeln, Apfelwürfeln, Trauben und Sauerteigbrot sorgen für einen unvergesslichen Abend voller Geschmack und Geselligkeit.

EURO 68,- pro Person (kann ab 2 Personen bestellt werden)



Haben wir Ihr Interesse geweckt?



Sabrina Ossendorf

Sales Manager
Leisure & Conventions

Tel. 04651.4607-461
veranstaltung@budersand.de

Dann freuen wir uns darauf, Ihre Weihnachtsfeier
gemeinsam mit Ihnen zu planen.

Gerne beraten wir Sie persönlich und erstellen ein Angebot, das genau
zu Ihren Wünschen und Ihrer Gruppengröße passt.

Dabei sind Sie selbstverständlich nicht an die vorgeschlagenen Menüs
gebunden. Wählen Sie einen unserer Menüvorschläge oder lassen Sie
sich ein individuelles Menü ganz nach Ihren Vorstellungen zusammen-
stellen. Auch unsere Räumlichkeiten können unabhängig von den
Menüs gebucht werden.

Flexibel und passend für kleine wie große Gruppen. Für eine
persönliche Beratung und weitere Informationen stehen wir Ihnen
gerne zur Verfügung:

Wir freuen uns darauf, gemeinsam mit Ihnen
eine unvergessliche Weihnachtsfeier zu gestalten.