



„Nordic Fusion“ hautnah erleben

Die Budersand Silvester Küchenparty

Begeben Sie sich auf eine Reise und erleben Sie ein kulinarisches Feuerwerk an verschiedensten Food-Stationen und kommen dabei direkt mit unserem Küchenteam rund um Herrn Gabel ins Gespräch.

Bei einem Champagnerempfang und Canapés starten sie in den Abend

Anfänglich

Reichhaltiges Salatbuffet mit diversen Rohkost- und angemachten Salaten mit verschiedenen Dressings

Dazu frisch gebackenes Brot mit Horster Butter und verschiedenen Dips

Nordfriesische Käse und Wurstspezialitäten
mit eingelegtem Gemüse und hausgemachten Chutneys

„Manhattan“ Clam Chowder
mit handgetauchten Jakobsmuscheln
und Hörnumer Miesmuscheln

Sylter Royal Auster mit pikantem Kalbstatar,
Buttermilch, Siracha, Kaviar und Schnittlauch

Zwischendurch

Lauwarme Sushi-Pizza und Sashimi vom Thunfisch,
Hamachi, Makrele und Färöer Lachs
mit Kanzurisauce und Wasabi

Glasierte Ochsenschwanz-Ravioli
mit Selleriepüree und Trüffeljus



„Nordic Fusion“ hautnah erleben

Hauptsächlich

Oldenburger Entenbrust vom Holzkohlegrill
mit geschmortem Kürbis,
Cranberrys und Orangenjus

Bentheimer Spanferkelbauch im Tontopf gegart
mit Lauchschnitte, Apflecreme und Belper Knolle

Dessert

Budersand Cheesecake mit Erdbeereis,
Meyer Lemon und Buchweizencrumble

Mach´s dir selber!
Dreierlei Eis mit diversen Früchten,
Saucen und Toppings

Popcornmaschine und Zuckerwatte

Zur Mitternachtsstunde

Currywurst mit Baguette
Gebratene Käsekrainer
Mac´n Cheese Auflauf
Pizza „New York Style“
Kartoffelsalat / Cole Slaw / Caesar Salad
Fingerfood Desserts und frische Berliner

Euro 330,- pro Person

inkl. korrespondierende Getränke und Champagnerempfang