



Exklusive Weihnachtsfeiern  
& genussvolle Festtage  
in entspannter Atmosphäre

**Strönholt**  
BISTRO · CAFE · RESTAURANT

**Vinothek.**<sub>budersand</sub>

**KAI 3**  
RESTAURANT





Ein weiteres spannendes Jahr liegt hinter uns. Nun heißt es das Jahr ausklingen lassen und mit dem Team die Weihnachtsfeier planen. Darf ich Sie herzlich zu uns ins BUDERSAND einladen?

Lassen Sie 2023 kulinarisch ausklingen und gönnen Sie sich gemeinsam mit Ihrem Team oder Kunden entspannte, festliche, aber vor allem genussvolle Momente.

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 KAIS, der Vinothek.budersand und dem Restaurant Strönholt werden Sie und Ihre Mitarbeiter, Geschäftspartner oder Freunde in entspannter Atmosphäre kulinarisch und herzlich verwöhnen.

Gerne beraten wir Sie individuell 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 Glühweinpempfang und genießen Sie anschließend in kleiner und großer Runde eine Kombination aus cremiger Kürbissuppe, klassischer Gänsekeule mit Rotkohl und Kartoffelklößen u.v.m.





MENÜ EINS

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen und Öl

\*\*\*

Holsteiner Gänsekeule mit Rotkohl, Kartoffelklößen und Backapfel

\*\*\*

Geeister Rumtopf im Glas mit gebrannten Mandeln

Feldsalat mit Speck, Croûtons und Kartoffelvinaigrette

\*\*\*

Gebratene Perlhuhnbrust mit Gnocchi, Rosenkohl und Gewürzjus

\*\*\*

Crème Brûlée mit Zwetschgenröster

Maronenschaumsuppe mit geräuchertem Entenschinken

\*\*\*

Pochierter Winter-Kabeljau mit Waldpilzrisotto und Krustentiersauce

\*\*\*

Sylter Rote Grütze mit hausgemachtem Cremeeis

Wählen Sie zwischen drei Weihnachtsmenüs.

3-Gänge-Menü pro Person EURO 44,- inkl. Glühweinempfang, exkl. Getränke









## 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 oder dem großartigen Trüffelmenü und erleben Sie "Nordic Fusion"!



**GROSSE AROMENREISE**

**Sylter grüne Sauce**

Schleswig-Holstein Wagyu, Salzwiesenkräuter, Kartoffel

\*\*\*

**Himmel und ÄD**

Forelle von Benecke, Bodin Noir, Apfel-Röstwiebel-Sauce

\*\*\*

**Fernweh**

Joselito Presa, Hummer, Mango, Tom Kha Gai Sauce

\*\*\*

**Sehnsucht nach Sonne**

Knuspriger Kalbsbries, Fenchel, Paprika-Chorizo-Sauce

\*\*\*

**Die Liebe meines Lebens**

Dry aged Schwarzfederhuhn, weißer Spargel, Morchel, Frikassee-Velouté

\*\*\*

**Breakfast at Landons**

Brie, Perigord Trüffel, Kaffee, Ahorn-Pfeffer-Reduktion

\*\*\*

**Ritter der Kokosnuss**

Ziegenfrischkäse, Rhabarber, Petersilie

Wählen Sie aus den aktuellen Menüs im KAI3. 5-Gänge-Menü pro Person EURO 168,-  
oder 7-Gänge-Menü pro Person EURO 198,-  
inkl. Dessert und Glühweinempfang, exkl. Getränke



## TRÜFFELMENU

### Das Geheimnis der Würze

Wild Tatar, Kimchi, Chawanmushi, Reh-Trüffel-Dashi, schwarzer Trüffel Spanien

\*\*\*

### Vier Fäuste für ein Halleluja

Steinbutt, Pastinake, Birne, Haselnussöl-Jus, schwarzer Trüffel Italien

\*\*\*

### Kopf sagt: Sport – Herz sagt: Spätzle

Kalbsbries, Käsespätzle, Parmesan-Trüffelschaum, Röstzwiebel, weißer Trüffel Italien

\*\*\*

### Eine Kohlfahrt, die ist lustig...

Wagyu, Entenleber, Grünkohl, montierte Senf-Jus, schwarzer und weißer Trüffel Italien

\*\*\*

### Amarena Becher 3.1

Eiskirsche, Vanille, Zartbitter-Schokolade, weißer und schwarzer Trüffel Italien

5-Gänge-Menü pro Person 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 – exklusiv in mediterraner Atmosphäre

Feiern Sie in exklusiver 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 Pasta Gerichte und leckere Grill Spezialitäten vom Green Egg Holzkohlegrill. Freuen Sie sich auf einen mediterranen und leckeren Abend begleitet von ausgesuchten Weinen.



## MENÜ EINS

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 ZWEI

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





Lea Huwendiek  
Assistant Convention  
Sales Manager

Sabrina Lauer  
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](mailto:veranstaltung@budersand.de).