

KAI3

21 MICHELIN STERNE
LEUCHTEN ÜBER SYLT

FESTIVAL DER STERNE



BUDERSAND Hotel - Golf & Spa - Sylt

Am Kai 3
D - 25997 Hörnum
Tel. +49(0)4651.46070
hotel@budersand.de
www.budersand.de

Das 5-Sterne-Superior Hotel BUDERSAND verbindet eindrucksvolle Architektur mit beispiellosem Genuss und unzähligen Entspannungsmöglichkeiten. Zu den Besonderheiten zählt neben dem umfangreichen Spa-Bereich (1.000 Quadratmeter) auch Deutschlands erster echter 18-Loch-Links-Course nach schottischem Vorbild, der schon mehrfach vom Golf Magazin ausgezeichnet wurde. Die Bibliothek des Hauses überzeugt mit rund 1.200, von Literaturkritikerin Elke Heidenreich handverlesenen Büchern. Viele der 79 Zimmer und Suiten verfügen über Balkone und Terrassen mit freier Sicht auf die Nordsee.



Vom 4. bis zum 7. November 2012 wird das hoteleigene Fine-Dining-Restaurant KAI3 zur Bühne für das »Festival der Sterne«. Küchenchef und Sternekoch Jens Rittmeyer hat 13 befreundete Meisterköche, Wegbegleiter und Lehrmeister eingeladen. Gemeinsam mit ihnen und seinem Team inszeniert der gebürtige Hallenser eine kulinarische Sterne-Flut auf Sylt.



Die Köche haben zusammen insgesamt 21 Sterne im Guide Michelin. Erwartet werden unter anderem:

- Thomas Bühner (3 Michelin Sterne),
- Heiko Nieder (2 Michelin Sterne),
- Hans Horberth (2 Michelin Sterne),
- Kevin Fehling (2 Michelin Sterne),
- Christoph Ruffer (2 Michelin Sterne),
- Wolfgang Becker (2 Michelin Sterne),
- Christoph Rainer (2 Michelin Sterne),
- Dieter Koschina (2 Michelin Sterne),

Ronny Siewert (2 Michelin Sterne) und weitere Spitzenköche aus Deutschland, Dänemark und Spanien. Umrahmt wird das Festival von Luncheons und Workshops über Trüffel, Fleisch von Otto Gourmet, Prunier Kaviar sowie Krug Champagner. Master Sommelier Hendrik Thoma übernimmt die Weinmoderation und wird mit Charme, Witz und Sachverstand durch die Abendveranstaltungen führen.

VIP-Luxury-Package

Für Menschen, die das Besondere lieben und gerne einmal 21 Michelin Sterne und ihre Köche aus nächster Nähe erleben möchten, gibt es in diesem Jahr erstmals das VIP-Luxury-Package. Es verspricht pures Gourmet-Feeling und beinhaltet die An- und Abreise im Privatjet (deutschlandweit), fünf Übernachtungen in einer Suite, die Teilnahme an allen Festivalveranstaltungen, eine Limousine mit Privat-Chauffeur auf der Insel und viele weitere Aufmerksamkeiten. Dieses Filetstück ist nur begrenzt verfügbar und kostet 9.950 Euro pro Person bei Doppelbelegung in einer BUDERSAND-Suite.

Zum Festival der Sterne 2012 bietet das Hotel BUDERSAND vielfältige Arrangements für kulinarische Momente an, die individuell zusammengestellt werden können. Die Tages- und Abendveranstaltungen können einzeln oder zu mehreren sowie als Übernachtungsarrangement gebucht werden. So kostet beispielsweise die Teilnahme am Kaviar-Lunch am 6. November inklusive einer Übernachtung ab 294 Euro pro Person im Doppelzimmer.

Weitere Informationen unter www.festival-der-sterne.de

DUNHILL AGED CIGARS

PERFECTIONISTS IN TOBACCO

Dunhill wird auf allen Kontinenten der Erde für seine Qualität und seinen Lifestyle geschätzt. Egal in welchem Zusammenhang Sie mit Dunhill in Verbindung kommen, folgende Dinge sind garantiert: Liebe zum Detail, Handwerkskunst, erlesene Rohstoffe und erstklassige Qualität. Nun haben sich die beliebten Dunhill Aged Cigars einem Makeover unterzogen, das unter anderem fünf neue Formate in die edlen 10er-Boxen brachte – benannt nach jeweils einem Plantagen-Ort in der Dominikanischen Republik.

Geschmack: Tradition, Erfahrung und Passion der besten Dunhill Torcedores fließen in jede der Aged Cigars ein. Cremige Noten, zarter Süße-Touch, sanft nussige Aromen mit einem eleganten Abgang.

Herkunft: Dominikanische Republik
Deckblatt: Connecticut Shade
Umblatt: Dominikanische Republik
Einlage: Dominikanischer Olor + Piloto

