



Die Welt zu Gast auf SYLT!

PROGRAMM

Gourmet Festival Sylt
16. bis 19. Januar 2019



Anmeldungen für alle Veranstaltungen unter
www.gourmet-festival-sylt.de

MITTWOCH, 16. JANUAR

21.00 Uhr Eröffnungsparty im Manne Pahl

Die Champagnerkorken knallen zur Eröffnung traditionell im „Manne Pahl“. Gefeiert wird mit allen Gastköchen sowie den Repräsentanten der Resorts und Weingüter.
100 Euro

DONNERSTAG, 17. JANUAR

19.00 Uhr „Sterne des Oman“ – Four-Hands-Menü – Landhaus Stricker

„Ich freue mich sehr auf meinen Kollegen Dorin Schuster – zusammen holen wir Ihnen die Sterne vom Gourmet-Himmel!“, verspricht Sternekoch Holger Bodendorf. Mit Dorin Schuster kreiert er ein himmlisches 6-Gang-Menü mit korrespondierenden Weinen des charismatischen Ausnahmewinzers Telmo Rodríguez – der vor Ort ist und die Gäste charmant in das Geheimnis seiner Wein-Philosophie einweicht. Dazu präsentiert die Uhrenmanufaktur Blancpain exklusive Zeitmesser.
179 Euro

19.30 Uhr „Chef Sobah's Signature Menu“ – Walter's Hof

Sobah Abdulla, Küchenchef im „Soneva Fushi“ auf den Malediven, bringt die exotische Leichtigkeit seiner Heimat mit eigenen Produkten in 5 Gängen nach Sylt. So haben Sie im „Walter's Hof“ noch nie diniert! Mit begleitenden Top-Weinen von Stag's Leap Wine Cellars und Patz & Hall.
50 Plätze, je 180 Euro

19.30 Uhr „Leidenschaft für Teneriffa“

– Manne Pahl

Gastkoch Juan Miguel Cabrera aus dem „Bahía del Duque“ auf Teneriffa entfacht am Herd des „Manne Pahl“ ein spanisches Feuerwerk mit landestypischen Köstlichkeiten. Begleitet wird die 5-gängige Genussreise mit südafrikanischen Spitzenweinen von Anthonij Rupert.

165 Euro

19.00 Uhr „Hommage an Indiens Gewürzwelt“

– Das Kleine Restaurant

Küchenchef Diwaker Balodi verantwortet seit 2015 die gesunde Wellnessküche des „Ananda In The Himalayas“. Als Botschafter der ayurvedischen Küche zaubert er ein 5-Gang-Menü, das man so auf Sylt nie bekommen würde. Mit fein abgestimmter Weinbegleitung aus dem Hause Poss.

40 Plätze, je 165 Euro

19.00 Uhr „Die Farben & der Geschmack

Mexikos“ – Restaurant Coast

Traditionell & farbenfroh – so beschreibt Gastkoch Víctor Tufiño aus dem „Banyan Tree Mayakoba“ die mexikanische Küche. Mit seinem 5-Gang-Menü entführt er die Gäste kulinarisch in seine Heimat. Begleitet wird das Menü mit Weinen aus den Häusern Symington Family Estates und Urban Kaufmann.

50 Plätze, je 155 Euro

19.30 Uhr „Chef Sobah's Signature Menu“

– Walter's Hof

Sobah Abdulla, Küchenchef im „Soneva Fushi“ auf den Malediven, bringt die exotische Leichtigkeit seiner Heimat mit eigenen Produkten in 5 Gängen nach Sylt. Wenn Sie es Donnerstag verpasst haben: Das ist die letzte Chance auf ein Diner, das es so im „Walter's Hof“ nicht mehr geben wird! Mit begleitenden Top-Weinen von Stag's Leap Wine Cellars und Patz & Hall.

5-Gang-Menü, 180 Euro

Manne Pahl – geschlossene Gesellschaft

19.00 Uhr „Mexikanisches Feuer“

– Restaurant Coast

Traditionell & farbenfroh – so beschreibt Gastkoch Víctor Tufiño aus dem „Banyan Tree Mayakoba“ die mexikanische Küche. Wer sein Menü am Donnerstag verpasst hat oder weitere Facetten des mexikanischen Genusses kennenlernen möchte, hat erneut die Chance auf eine exotische Reise. Begleitet wird das Menü von Weinen der Häuser Symington Family Estates und Urban Kaufmann.

5-Gang-Menü, 50 Plätze, je 155 Euro

19.00 Uhr „Hommage an Indiens Gewürzwelt“

– Das Kleine Restaurant

Küchenchef Diwaker Balodi verantwortet seit 2015 die gesunde Wellnessküche des „Ananda In The Himalayas“. Weil man sein Menü so auf Sylt nie bekommen würde, zaubert der Spitzenkoch seine 5-gängige Hommage an die ayurvedische Küche am Freitag erneut. Mit fein abgestimmter Weinbegleitung aus dem Hause Poss.

40 Plätze, je 165 Euro

FREITAG, 18. JANUAR

11.00 Uhr Start der legendären Gourmet Safari im Oldtimerbus

1. Station: Restaurant „Coast“, Endstation gegen 17 Uhr im „Manne Pahl“

225 Euro

19.00 Uhr „Tanz auf der Kichererbse“ –

Flying Dinner – Landhaus Stricker

Ein abgedunkeltes Restaurant, stimmungsvolle Musik – nur die Küche ist hell erleuchtet. Dort zünden Holger Bodendorf und Dorin Schuster mit ihren orientalischen Gourmethäppchen ein exotisches Genuss-Feuerwerk. Dazu weiht der Ausnahmewinzer Telmo Rodríguez die Gäste persönlich in das Geheimnis seiner Winzerkunst ein. Vorhang auf für den „Tanz auf der Kichererbse“.

155 Euro

SAMSTAG, 19. JANUAR

11.00 Uhr Start der legendären Gourmet Safari im Oldtimerbus

1. Station: Restaurant „Coast“, Endstation gegen 17 Uhr im „Manne Pahl“

225 Euro

Ab 20.00 Uhr Küchenparty im Easy Restaurant

Sylt mit allen Gastgebern, Gastköchen, Repräsentanten der Resorts und Weingütern

Nach dem fulminanten Auftakt in 2018 findet die längst legendäre Küchenparty auch 2019 wieder im stylish-urbanen „Easy“ im Lister Markt statt. Verschiedene Food-Stationen, Cocktailbar, eine exklusive Tombola und weitere Highlights erwarten Sie am nördlichsten Zipfel der Insel!

165 Euro

