

Chapitre der Bailliage de Sylt vom 25.09.2024 bis zum 30.09.2024

Vormerkung (ohne Preise) oder mit Reservierung der Teilnahme am Chapitre der Bailliage de Sylt und zu den einzelnen Veranstaltungen -

Die Verbindliche Reservierung erfolgt erst bei Zahlung des Gesamtbetrages

Veranstalter sind die Gastronomen - Programmänderungen vorbehalten -

Name Teilnehmer in Druckbuchstaben

Termine - Datum / Uhrzeit	Restaurants und Namen der z. Zt. teilnehmenden Restaurants	Adressen	Art der Veranstaltung - wir beginnen immer mit einem Champagner Empfang	Preis pro PERSON für die Teilnahme an der Veranstaltung	Ich / wir melden uns hiermit verbindliche an	Gesamtpreis pro Veranstaltung d.h. für alle Teilnehmer
Mittwoch - Montag 25.09.2024 - 30.09.2024	Chapitre der Bailliage de Sylt		Anmeldegebühr	€ 30,-	Anzahl Personen	

Das klassische Veranstaltungsprogramm eines kleinen Chapitres mit Dejeuners und Diners

Mittwoch 9/25/24	ab 19:00h	Henrys Braderuper Weg 2 25999 Kampen	Get together Begrüßungs - Dîner Amical	Dreigang Menü € 95,-	Anzahl Personen	
Donnerstag 9/26/24	19:00h	Vogelkoje Lister Straße 100 in 25999 Kampen	Dîner Maison	Viergang Menü 119	Anzahl Personen	
Freitag 9/27/24	12:00 h 12:45 h 14:00 h	Hotel Runholt Kurhausstraße 35 25999 Kampen	Empfang Inthronisation Déjeuner Amical	€ 25,- € 20,- Dreigang Menü € 95,-	Anzahl Personen	
Freitag 9/27/24	19:00h	Gosch - List / Jünne oder Pier 67 Am Hafen 25992 List	Dîner (Viergang Menü)	Viergang Menü € 99,-	Anzahl Personen	
Samstag 9/28/24	19:00 h	Dorfkrug Kampen Braderuper Weg 3 25999 Kampen	Dîner Amical	Dreigang Menü € 152,-	Anzahl Personen	
Sonntag 9/29/24	17:30 18:30 19:00	Dittmeyer Austern Company 16.04.2022 Hafenstr. 10 List 25992 Informationen über die Austern Zucht	Besichtigung Produktion und Lehrstunde Champagner Empfang ohne Besichtigung Dîner Amical	€ 25,- € 20,- Viergang Menü €110,-		
Montag 9/30/24	18:00h	Il Ristorante Süderweg 2 in 25999 Kampen	Dîner Amical	Viergang Menü € 102,-	Anzahl Personen	

Individuelle Einzelanmeldung für ein Meeresfrüchte Menü im Söl'ring Hof und an drei verschiedenen Tagen ein Chaîne Menü - von Confr. Berner Chaîne Menü in der Sturmhaube von Confrere Knochenhauer sowie an drei Tagen ein

Donnerstag 26.09.2024	19:00 H	Söl'ring Hof Am Sandwall 1 25980 Rantum das älteste Chaîne Haus der Insel Sylt	Chaîne Menü von Confr. Berner Personen für max. 12	€ 399,-	Anzahl Personen	
Freitag 9/27/24	19:00 H	Söl'ring Hof am Sandwall 1 25980 Rantum	Chaîne Menü von Confr. Berner Personen für max. 12	€ 399,-	Anzahl Personen	
Samstag 9/28/24	19:00 H	Söl'ring Hof am Sandwall 1 25980 Rantum	Chaîne Menü von Confr. Berner Personen für max. 12	€ 399,-	Anzahl Personen	
Freitag 9/27/24	12:00h - 15:00h	Söl'ring Hof am Sandwall 1 25980 Rantum	13 gängiges Meeresfrüchte Menü Limitiert 15 Personen	€ 385,-	Anzahl Personen	
Donnerstag bis Samstag 26.09.2024 bis 28.09.2024	20:15h bis 23:00 h	Sturmhaube Ripersteig 1 22999 Kampen / Sylt 26.09.2024 Anzahl Personen	Spezielles Dîner Amical für die Gäste der Bailliage de sylt 27.09.2024 Anzahl Personen	€ 120,- 28.09.20024	Anzahl Personen	
		Donnerstag	Freitag	Samstag		

Die Anmeldung ist erst gültig nach Eingang der Zahlung auf dem Konto Dr. Ronald Crone Chaîne Sylt
DE39200505501500781875

IBAN

Gesamt Überweisung

€

Sylt, den 14.07.2024

Mit besten Grüßen
Vive la Chaîne
Dr. Ronald Crone
Bailli - Bailliage de Sylt



Rückantwort an
r.crone@chaine-sylt.de

Inthronisation

Ich melde mich hiermit zur Inthronisation am 28.09.2024 an

Die Zustimmung meines Baillis liegt vor - er hat meinen Antrag an die Chancellerie weiter gegeben

Bailliage	
gewünschter Grad	
Unterschrift	Name - bitte ausgeschrieben Druckbuchstaben
E-Mail	
Mobil Nr.	
Adresse	



Gosch / List Restaurant Pier 67

Am Freitag, den 17.09.2024 um 19:00h

Wer den Lister Hafen anläuft – zu Wasser oder zu Lande – legt früher oder später auch mal bei uns an! Denn einen schöneren Ausblick auf Kutter, Yachten und das Lister Wattenmeer, als von unserem „Auendeck“ gibt’s, einfach nicht. Direkt am Wasser servieren wir unseren Gästen eine feine Auswahl an Gerichten „von der Waterkant bis ins Binnenland“ – beziehungsweise „Surf & Turf“ und richtig gute Weine.

Gosch am Lister Hafen ist mit seinen gastronomischen Betrieben eine Attraktion – eine gelebte Tradition – wer auf die Insel Sylt kommt, muss Gosch in List besuchen. Hier im Hafen liegt die Keimzelle des Gosch Imperiums

Preis pro Person € 99, - incl. Champagner Empfang

Unser Chaîne Menü am 17.09.2024 um 19:00h im Pier 67

mit der hohen Frische - Qualität von Gosch

Champagner Empfang – Saint Gal Champagner

Kokos-Curry-Suppe

Hummersalat

Seezunge ca. 300g mit den klassischen Beilagen

Dreierlei Dessert

Wasser und

Chardonnay Weißburgunder Knipser, Pfalz

Menüpreis € 99,- incl. begleitende Getränke & Champagner

Nicht vergessen – wer länger durchhält – der geht vielleicht noch ein wenig weiter –
für den Abend gibt es etwas Besonderes – die Bar vom Pier 67-
der Konsum dort ist leider nicht in der Pauschale inkludiert

*„Für einen Absacker gibt's keinen schöneren Ort als an unsere gemütlichen Bar.
Da wird's dann beim „Fest machen“ abends schon mal etwas stürmisch am Hafen...“*



Dittmeyer Austern Company

Die Sylter Auster – für alle, die das Besondere suchen

Sonntag 29. September 2024

17:30h Besichtigung - Lehrgang,

18:30h Champagner Empfang

19:00h Uhr Dîner Maison

Die Sylter Austern-Tradition

Auf Sylt wurden bis in die 20er-Jahre des letzten Jahrhunderts jährlich über eine Million Austern aus dem Wattenmeer gefischt – ein Raubbau, der in einen starken Rückgang der Population mündete und schließlich sogar ihr Aussterben zur Folge hatte. Im Jahre 1986 begann Dittmeyer's Austern-Compagnie die einzigartige Sylter Austertradition wiederzubeleben und fortzuführen. Unsere Geschichte liest sich ein bisschen wie ein Krimi: Nehmen Sie sich also ruhig etwas Zeit für die Lektüre.

[Long-Story.pdf \(sylter-royal.de\)](#)

[Geschichte-der-Dittmeyers-Austern-Compagnie-2021-1.pdf \(sylter-royal.de\)](#)

Seit 1986 führen wir mit unserer Sylter Royal die lange Tradition der norddeutschen Austernfischerei fort. Die Sylter Royal wird im Nationalpark nordfriesisches Wattenmeer, in der Blidselbucht vor List, auf Austernbänken großgezogen. Ebbe und Flut bestimmen dabei unseren Arbeitsrhythmus. Bedingt durch die oftmals strengen Winter unserer Region mit Eisgang müssen wir die Sylter Royal in Meerwasserbecken, versorgt durch eine Seewasserleitung, in unserem Betrieb überwintern.

Unsere Sylter Royal wird aus Qualitätsgründen stets nur in vorbestellten Mengen dem Meerwasser entnommen und nach Kontrolle und Kennzeichnung in Naturspan-Körben verpackt

Hier nun unser Programm:

- Zunächst die Besichtigung der Austern Zucht und Besuch des Museums
- darauf folgt der Champagner (St. Gal Champagner) Empfang
- so gestärkt laden wir zum typischen Lister Meeresfrüchte Dîner

- Forellenkaviar mit Chips und Crème Fraiche
dann – darauf wollen wir nicht verzichten –
Austern Natur und / oder auf verschiedene Arten überbacken
als Highlight –
Hummer mit den üblichen Beilagen -
– die Hummer befinden sich ganzjährig in einem großen Wasserbecken im
Restaurant -

Zum Abschluss: Crêpes Suzette mit Eis und mit einem Schuss Calvados
Dazu gibt es reichlich Wasser, Weißwein und Kaffee

€ 25,- Besichtigung Austern Museum und Aufzucht der Austern incl. Champagner Empfang

€ 20,- Champagner Empfang – ohne Besichtigung

€ 110,- Menüpreis incl. begleitende Getränke