
BRUST & KEULE

MONTAG - SAMSTAG AB 18 UHR
17. NOVEMBER - 21. DEZEMBER 2022

BUFFET

FEEL THE DIFFERENCE

www.kai40.de



IHR WINTERLICHES BUFFET

mit Familie, Freunden & Kollegen

FRISCHER AUFTAKT - VORSPEISEN

Winterliche Blattsalate mit fermentiertem Gemüse, Chutneys, mariniertem Käse & verschiedenen Salzen ✓

Gezupfter Rauchlachs, Feigen, Stangensellerie, Paprika & Gurken ✓

Cremiger Hummus, Trockenobst, Balsamicozwiebeln & Schokolade ✓

Quinoa Salat & Hähnchenbrust mit Erdnussdressing & karamellisiertem Ziegenkäse ✓ auf Wunsch

LIVE VON DER SCHWUNGRADMASCHINE

Mecklenburger Weihnachtsschinken aus der *Fleischerei Kaeding* mit aromatisiertem Orangen-Öl ✓

WÄRMT HERZ & MAGEN

Süßkartoffel-Orangensuppe, Backpflaumen, Chutney & Holunderdressing ✓

SUPERFOOD BOWL

Marinierte Graupen, eingelegte Avocado & Kumquats, Cranberries, karamellierte Nüsse & Johannisbeeressig ✓

FÜR LEIB UND SEELE - HAUPTGERICHTE

Live tranchierte Gänsekeule & gebackene Ente mit Kirschtotkohl & Kartoffelklößen

Gebratene Schnitzel, lauwarmer Kartoffelsalat, Feldsalat & Kernöl

Zartes Hirschragout, Zartbitterschokolade, Pilze & glasierte Birne

Gebratenes Zanderfilet, getrüffelter Wirsing & Petersilienkartoffeln ✓

PASTA AUS DEM PARMESANRAD

Gebutterte Pasta aus dem Parmesanrad mit Walnüssen, Wurzelgemüse & Safran-Orangensauce ✓ auf Wunsch

SÜSSER ABSCHLUSS - DESSERTS

Spekulatius Creme Brûlée mit eingelegten Zwetschgen

Bayrisch Creme vom Bratapfel mit Blutorangensauce

Karamellierter Kaiserschmarrn mit Vanillesauce & Staubzucker



WEITERE DETAILS UNTER KAI40.DE

Reservierung online oder
telefonisch 0 381 3750 0

REGIONAL = ✓

VEGETARISCH = ✓

VEGAN = ✓