

BUFFETS FÜR LEIB UND SEELE ODER DIE QUAL DER WAHL

Radisson Blu Hotel, Rostock Lange Straße 40 18055 Rostock +49 (0) 381 3750 3550 events.rostock@radissonblu.com

BEST OF KAI40

BALAGAN...

Hummus-Bar in verschiedenen Variationen mit Ölen und Fladenbrot, pikanter Apfel-Tomatensalat mit geröstetem Brot, Hecht-Tatar und gebeizter Ostseelachs mit Wildkräutersalat an Zitrusnote

Unsere Salatbar mit verschiedenen Toppings, Dressings und Saaten

Marinierte Strauchtomaten und cremiger Burrata mit Basilikum-Pesto

SALAD BOWL KAI40 STYLE - Wildkräutersalat, gegrillter grüner Spargel, marinierte Gurken, eingelegte Champignons und gehobelter Bergkäse

VON DER SCHWUNGRADMASCHINE

Kräftiger Wildschweinschinken aus der Fleischerei Kaeding mit Brot und Kräuterquark

MECKLENBURGER RAMEN

Rindfleischbrühe mit feinen Nudeln, Rindfleisch und buntem Gemüse

FÜR LEIB UND SEELE

LIVE TRANCHIERT - Mecklenburger Weiderind mit Sauce béarnaise, Grillgemüse und Kartoffelgratin

Ganze Seiten vom Ostsee-Zander mit Spinat, Knoblauch und Rosmarinkartoffeln

HIMMEL & ERDE

Knusprig gebratene Rotwurst aus der Fleischerei Kaeding, Geflügelleber mit glasierten Apfelspalten, Kartoffelstampf und Zwiebelsalat

Wilde Carbonara - Gebutterte Bandnudeln mit Schnittlauchrahm, Cranberries, Wildschweinschinken und Büffelmozzarella

SÜSSE LIEBE

Mehr Schoko geht nicht - Chocolate Cake, hausgemachter Schokoladenpudding, lauwarme Schokoladensauce
Warme Quarkkeulchen mit Kirschkompott
Crème brûlée, frische Obstvariation

EUR 48 PRO PERSON

ITALIENISCHE KÄSEAUSWAHL

mit Trauben, Nüssen und Feigensenf

EUR 8,50 PRO PERSON

CHEF'S SURPRISE

– Bereits ab 15 Personen buchbar –

Zurücklehnen und genießen. Unser Küchenchef kreiert am Tag Ihrer Veranstaltung für Sie ein leckeres Buffet mit vielerlei Köstlichkeiten.

APPETITANREGER

Unsere Salatbar mit Toppings und Saaten, Essig, Öl und Dressing-Variationen

3 angemachte Salate und eine weitere Vorspeise

Hausgebackenes Brot, Butter, feine Öl- und Salzspezialitäten

FEINES AUS DEM SUPPENTOPF

Suppe des Tages

FISCH, FLEISCH & VEGGIE

I Hauptgang mit Fleisch

I Hauptgang mit Fisch

I vegetarisches Pasta-Gericht

Zu allen Fisch- und Fleischgerichten servieren wir passende Beilagen

SÜSSER GRUSS AUS DER KÜCHE

3 Dessert-Variationen

Obstkorb

EUR 41 PRO PERSON

HAUSGEMACHTES SOFTEIS

– live und frisch gezapft –
mit klassischen und gewagten Toppings

EUR 5,50 PRO PERSON

Buchbar ab 40 Personen und nach Verfügbarkeit

UNSERE SAISONSPEZIALITÄT

Deutscher Stangenspargel
mit Sauce Hollandaise und Butterkartoffeln

EUR 8,50 PRO PERSON

SAISONHIT IM FRÜHLING

Frisch, lecker, regional. Genießen Sie die feine Komposition saisonaler Köstlichkeiten unseres Jahreszeitenbuffets.

FRISCHER AUFTAKT

Unsere Salatbar mit Toppings und Saaten, Dressing-Variationen, Essig und Öl

Grüner Spargelsalat mit Paprika und marinierten Shrimps

Pastasalat mit Frühlingslauch, getrockneten Tomaten und gezupftem Mozzarella

Fruchtiger Rindfleischsalat mit Mango und Radieschen

Wikingerlachs von den Müritzfischern und im Ganzen geräuchertes Lachsfilet mit marinierten Gurken

Hummus-Bar mit Rote Bete, Curry und Sesam, dazu Weizenfladen und Olivenöl

Hausgebackenes Brot, Butter, feine Öl- und Salzspezialitäten

LIVE VON DER SCHWUNGRADMASCHINE

Zarter Rostocker Karreeschinken mit Radieschensalat

FRÜHLINGSSÜPPCHEN

Cremige Spargelsuppe mit geröstetem Landbrot

FISCH, FLEISCH & VEGGIE

LIVE TRANCHIERT - Rosa gebratenes Roastbeef mit Estragon-Buttersauce, Ratatouille und Kartoffelgratin

Mecklenburger Welsfilet, gedünstet, mit jungem Blattspinat und neuen Kartoffeln

Tranchen vom Schweinefilet mit gebuttertem Frühlingslauch und Couscous

LIVE ZUBEREITET - Gebutterte Pasta aus dem Parmesanrad mit Spargelspitzen, Cherrytomaten und Bärlauchrahm

DESSERTS AUS DEM FRÜHLINGSGARTEN

Zitronen-Minz-Crème mit Schokoladensauce
Orangen-Panna Cotta mit fruchtiger Himbeersauce
Rhabarber-Crumble mit Schlagsahne
Crème brûlée
Frische Obstvariation

EUR 55 PRO PERSON