

# 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

JCB 89F G7 < K I B; F58A 5G7 < B9  
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

91 F 54 DFC D9FGC B

## ITALIENISCHE KÄSEAUSWAHL

mit Trauben, Nüssen und Feigensenf

EUR 12,50 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

91 F 6 DFC D9FGC B

### < 51 G; 9A 57 < H9GCC : H9-G

– 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 gezeitetem Mozzarella

Fruchtiger Rindfleischsalat mit Mango und Radieschen

Im Ganzen geräuchertes Lachsfilet von den Müritzfischern 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

91 F 62 DFC D9FGC B