

# 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, lauwarmer Schokoladensauce  
Warme Quarkkeulchen mit Kirschkompott  
Crème brûlée, frische Obstvariation

**EUR 52 PRO PERSON**

## ITALIENISCHE KÄSEAUSWAHL

mit Trauben, Nüssen und Feigenseuf

**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

**EUR 44 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

## KLEINE SAISON-LECKEREI

Feine Crème brûlée  
– am Tisch gebrannt –

**EUR 4,50 PRO PERSON**

## SAISONHIT IM HERBST

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

Glasnudelsalat mit Rindfleisch, Streifengemüse, Trockenpilzen und Kräutern

HERBST BOWL - Radicchio, Endivie, Äpfel, Nüsse und Kürbiskernöl

Waldpilzsalat mit mildem Hirtenkäse und Rapsöl

Junge Strömlinge - eingelegt in verschiedenen Marinaden

Heißgeräucherter Lachs mit Meerrettich-Crème

Hausgebackenes Brot, Butter, feine Öl- und Salzspezialitäten

### LIVE VON DER SCHWUNGRADMASCHINE

Rosmarinschinken aus der Fleischerei Kaeding mit eingelegtem Kürbis

### HERBSTSÜPPCHEN

Kürbiscremesuppe mit Kernen und Öl

### FISCH, FLEISCH & VEGGIE

LIVE TRANCHIERT - Kalbshüfte mit Kartoffel-Kürbisgratin und Wurzelgemüse

Gebratenes Müritz-Barschfilet mit buntem Spitzkohl und Paprikareis

Kräftiges Wildschweinragout mit Waldpilzen und Schupfnudeln

LIVE ZUBEREITET - Gebutterte Pasta aus dem Parmesanrad mit Lauch, Seitlingen und Kräuterrahm

### DESSERTS AUS DEM HERBSTGARTEN

Frische Waffeln mit Mirabellensauce und Meersalz

Quarkmousse mit Zwetschgenragout

Bimen-Tarte, gefüllt mit Mandelcrème

Weißes Schokoladenmousse mit Brownie  
Frische Obstvariation

**EUR 60 PRO PERSON**