

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 54 PRO PERSON

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

1 Hauptgang mit Fleisch

1 Hauptgang mit Fisch

1 vegetarisches Pasta-Gericht

Zu allen Fisch- und Fleischgerichten servieren wir passende Beilagen

SÜSSER GRUSS AUS DER KÜCHE

3 Dessert-Variationen

Obstkorb

EUR 46 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

Kürbiscrèmesuppe 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 62 PRO PERSON