

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

● MAMMA MIA ●

Keine kocht wie Mamma. Genussvolle italienische Küche nach traditionellen italienischen Rezepten. Einfach delizioso.

ANTIPASTO E INSALATA

Unsere Salatbar mit vielerlei Toppings, Saaten und hausgemachten Dressings

Bunte Strauchtomaten und gezupfter Mozzarella mit Basilikum-Pesto und Rucola

Radicchio-Salat mit Trauben, Himbeervinaigrette und Pinienkernen

Meeresfrüchtesalat mit Paprika, Sellerie und Olivenöl

„Panzanella“ – Italienischer Brotsalat mit knackiger Gurke, Paprika, Tomaten, roten Zwiebeln, Olivenöl und geröstetem Brot

Gegrillte eingelegte Fleisch- und Gemüse-Antipasti

Vitello Tonnato – dünne Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce, Kapern und Rucola

Hausgebackenes Brot, Butter; feine Öl- und Salzspezialitäten

NOSTRA SPECIALITÀ

Parmaschinken mit Honigmelone

ZUPPA

Minestrone

PIATTO PRINCIPALE

„Saltimbocca“-Kalbssteaks mit Salbei und Parmaschinken, gegrilltem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

LIVE TRANCHIERT – Rosa gebratene Lammkeule mit Thymian, Rosmarin und Gewürz-Couscous

Gebratene Dorade

mit Tomaten-Lauchgemüse und Duftreis

LIVE ZUBEREITET – Orecchiette-Pasta mit Oliven, Zucchini und Auberginen in Tomatensugo

DOLCE

Tiramisu Classico

Cremige Panna Cotta mit Erdbeersauce

Italienischer Mandelkuchen mit Safransauce

LIVE FLAMMBIERT – Crema Catalana

Frische Obstvariation

EUR 56 PRO PERSON

BEST OF KAI40

BALAGAN...

DAS SYMPATHISCHE DURCHEINANDER, AN KÖSTLICHEN VORSPEISEN

Hummus-Bar in verschiedenen Variationen mit Ölen und Fladenbrot, karamellisierte Ziegenkäse mit Feldsalat, Norddeutsche Kaisersülze, Falafel mit Joghurt, luftgetrockneter Schinken mit Grissinis und Oliven

Unsere Salatbar mit verschiedenen Toppings, Dressings und Saaten

Bunter Strauchtomatensalat mit Mozzarella und Basilikumpesto

EGG Bowl

Pochierte Eier; feiner Pastasalat, Senfcreme, junger Salat, grüner Spargel

MECKLENBURGER RAMEN – Rindfleischbrühe mit feinen Nudeln, Rindfleisch und buntem Gemüse

FÜR LEIB UND SEELE

LIVE TRANCHIERT – Mecklenburger Weiderind mit Sauce béarnaise, Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln

Karamellisiertes Lachsfilet mit Spinat und Kartoffel-Sellerie-Püree

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

Cheesecake mit Beeren-Kompott

Crème brûlée

MEHR SCHOKO GEHT NICHT – Chocolate Cake, hausgemachter Schokoladenpudding, lauwarmer Schokoladensauce

Frische Obstvariation

EUR 40 PRO PERSON

ITALIENISCHE KÄSEAUFWAHL

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 leckere 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 33 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, Streifen Gemüse, Trockenpilzen und Kräutern

HERBST BOWL

Radicchio, Endivie, Äpfel, Nüsse und Kürbiskernöl

Waldpilzsalat mit mildem Hirtenkäse und Rapsöl

Junge Strömlinge – eingelegt in verschiedenen Marinaden

LIVE VON DER SCHWUNGRADMASCHINE

Rosmarinschinken aus der Fleischerei Kaeding mit eingelegtem Kürbis

Heißgeräucherter Lachs mit Meerrettich-Crème

Hausgebackenes Brot, Butter; feine Öl- und Salzspezialitäten

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

Birnen-Tarte, gefüllt mit Mandelcreme

Weißes Schokoladenmousse mit Brownie

Frische Obstvariation

EUR 46 PRO PERSON