

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

• KING OF BBQ •

Genießen Sie den American Way of Life mit herrlich saftigem Grillfleisch und würzigen Spezialitäten.

APPETIZER

Unsere Salatbar mit verschiedenen Belegen, Dressings, Essigen und Ölen

Gegrillter Gemüsesalat mit Grana Padano, Zucchini, Blumenkohl, Paprika und Pilzen

PASTA BOWL CHORIZO - Karamellisierte Chorizo, mariniertes Gemüse und Kräuter

Bunte Strauchtomaten und gezupfter Mozzarella mit Basilikum-Pesto und Rucola

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

Hausgebackenes Brot, Butter, feine Öl- und Salzspezialitäten

HEISSE LIEBE

Maiscremesuppe mit würzigem Popcorn

KISSED BY THE FLAMES

Saftige Rib Eye Steaks, Zitronenhähnchen, in Marlower Pils marinierte Schweinenackensteaks, gegrillte Pulled Beef Sandwiches, Schlemmer-Bratwurst aus der Fleischerei Kaeding

FISCH & VEGGIE

Karamellisiertes Lachsfilet und mediterran gefüllte Crêpes

BBQ-CLASSICS

BBQ-Gemüseragout mit Mais, Kidneybohnen, Bacon, roten Zwiebeln und Ahornsirup

Kleine Ofenkartoffeln, gegrillter Gemüsespieß, knuspriges Knoblauchbaguette

WÜRZIG ODER MILD?

BBQ-Sauce, Whisky-Preiselsauce, Currysauce, Sour Cream, Aioli, Chili-Mayonnaise, Salsa, Kräuterbutter

SWEET TREATS

Frische Erdbeeren mit Vanillerahm
Panna Cotta mit Mango
Frische Obstvariation
Apple Tarte

EUR 63 PRO PERSON

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

LIVETRANCHIERT - 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 KÄSEAUFWAHL

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

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

ERDBEER-TRIO

Frische Erdbeeren mit Vanillesauce,
Erdbeer-Tartelettes mit Schlagsahne und
erfrischende Erdbeer-Bowle

EUR 7,50 PRO PERSON

SAISONHIT IM SOMMER

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

Taccosalat mit Oliven und Himbeerdressing

PASTA BOWL - Gebeizter Lachs, marinierte Kirschtomaten, bunte Kresse

Vitello Tonnato - Dünne Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce und Radieschen

Bunte Strauchtomaten und gezupfter Mozzarella mit Basilikum-Pesto und Rucola

Gegrillte Fleisch- und Gemüse-Antipasti

Hausgebackenes Brot, Butter, feine Öl- und Salzspezialitäten

LIVE VON DER SCHWUNGRADMASCHINE

Luftgetrockneter Schinken mit Honigmelone

SOMMERSÜPPCHEN

Pfifferlingsrahmsuppe

FISCH, FLEISCH & VEGGIE

LIVETRANCHIERT - im Ganzen gebackener Truthahn mit Marktgemüse, Sauce Hollandaise und Butterkartoffeln

Müritz-Zanderfilet auf der Haut gebraten mit gegrillter Paprika und rotem Reis

Kleine Rindersteaks mit Sauce béarnaise, Pfannengemüse und Kartoffelgratin

LIVE ZUBEREITET – Pasta aus dem Parmesanrad mit Zuckerschoten, Cherrytomaten und Basilikumrahm

DESSERTS AUS DEM SOMMERGARTEN

Frische Erdbeeren mit Vanillerahm

Mango-Grütze mit Himbeeren
Crème brûlée

Apple Crumble mit Schlagsahne
Frische Obstvariation

EUR 60 PRO PERSON