

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, lauwarme Schokoladensauce
Warme Quarkkekuchen mit Kirschkompott
Crème brûlée, frische Obstvariation

EUR 52 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 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

UNSERE SAISONSPEZIALITÄT

Glühwein-Empfang
mit Winterhäppchen

EUR 6,50 PRO PERSON

SAISONHIT IM WINTER

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

Rindfleischsalat mit Birne, Möhren, Chinakohl, Mais und Ahornsirup und Gewürzlachstatar mit Zitronen-Couscous

Wildpastete mit mariniertem Feldsalat und Maronen

SUPER FOOD BOWL - Trauben, gebackener Kürbis, Nüsse und Ziegenkäse

Mecklenburger Tollatsch und Orangenmarmelade

Hausgebackenes Brot, Butter, feine Öl- und Salzspezialitäten

Im Ganzen geräucherter Lachs von den Müritzfischern mit Honig-Senssauce und sauer eingelegtem Gemüse

LIVE VON DER SCHWUNGRADMASCHINE

Wildfenchelsaftschinken aus der Fleischerei Kaeding mit Zwiebelmarmelade und Bauernbrot

WINTERSÜPPCHEN

Maronen-Cremesuppe mit Früchtebrot

FISCH, FLEISCH & VEGGIE

LIVE TRANCHIERT - Rosa gebratenes Roastbeef mit Vanille-Karotten, roten Zwiebeln, Kräuterkartoffeln

Kalbsrahmgulasch mit Serviettenknödel und Preiselbeermotkohl

Gebratenes Dorschfilet, Wirsing in Rahm, roter Reis

LIVE ZUBEREITET - Gebutterte Pasta aus dem Parmesanrad mit Wurzelgemüse, Walnüssen und Orangen-Safransauce

DESSERTS AUS DEM WINTERGARTEN

Schokoladentarte mit Nougatsahne

Rotweincrème mit eingelegten Äpfeln

Orangen-Grießmousse mit Schwarzbrot und Ananas

Winterapfelkuchen mit Vanille-Crème fraîche

Frische Obstvariation

EUR 60 PRO PERSON