

IMBISS-BUFFETS FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Radisson Blu Hotel, Rostock Lange Straße 40 18055 Rostock +49 (0) 381 3750 3550 events.rostock@radissonblu.com

CHEF'S SURPRISE

APPETIZER

Bunter Blattsalat im Glas
Zwei weitere angemachte Salate

LEICHTER AUFTAKT

Eine Vorspeise nach Wahl des Küchenchefs
(Tomaten-Mozzarella // Vitello Tonnato // Antipasti Spieße)
Belegte Baguettes oder Sandwiches
Tagessuppe mit Baguette und Butter

FLEISCH & VEGGIE

Ein Pastagericht
nach Wahl des Küchenchefs

Ein Fleischgericht
mit passenden Beilagen
nach Wahl des Küchenchefs

NOCH EINE KLEINE LECKEREI

Zwei verschiedene Desserts im Glas
Handobstauswahl

EUR 35 PRO PERSON

● IMBISS-KING ●

FRISCHER AUFTAKT

Caesar Salad mit Original Caesar Dressing,
gegrillten Hähnchenbruststreifen und Grana Padano

Rindfleischsalat mit verschiedenen Gemüsen
und leicht scharfer Marinade

Pasta-Salat mit karamellisierter Salami
und mariniertem Gemüse

Strauchtomaten und Mozzarella mit Basilikumpesto

Belegte Sandwiches mit Käse, Gurke und Rucola

FEINES AUS DEM SUPPENTOPF

Rustikale Tomatensuppe mit Grissinis und Olivenöl

HERZSTÜCK

Mildes Geflügelcurry
mit asiatischem Gemüse und Duftreis

Gebutterte Pasta
mit Paprikarahm und gegrillten Pilzen

SÜSSER GRUSS AUS DER KÜCHE

Schokoladenmousse mit Beerenragout

Vanillecrème mit Himbeersauce

Frische Obstvariation

EUR 37 PRO PERSON

BEST DEAL

BIG IMBISS

APPETITANREGER

Unsere Salatbar mit Toppings und Saaten
Essig, Öl und Dressing-Variationen

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

PASTA BOWL CAESAR
Parmesandressing, Hähnchenbrust, Kirschtomaten und Bacon

Bunte Strauchtomaten und gezupfter Mozzarella
mit Basilikum-Pesto und Rucola

LEICHTER AUFTAKT

Belegte Sandwiches – mit Brie, Feigensenf und Rucola

Weißer Lauchsuppe mit Speckcroûtons

FISCH, FLEISCH & VEGGIE

Pulled Beef Sandwiches
mit Schmorzwiebeln, Cole Slaw und Süßkartoffel-Pommes

Karamellisiertes Lachsfilet mit Spitzkohl

LIVE ZUBEREITET – Pasta aus dem Parmesanrad
mit Paprikarahm und gegrillten Pilzen

KLEINE SÜNDE

Schokoladenmousse mit Beerenragout

Mangocrème mit Himbeere

LIVE FLAMMBIERT – Crème brûlée

Blechkuchen

Frische Obstvariation

EUR 41 PRO PERSON

FÜR KÄSE-LIEBHABER

Taleggio, Gorgonzola und Scamorza
mit Trauben, Nüssen und Feigensenf

EUR 12,50 PRO PERSON

SÜSSE LIEBE

Live gebrannte
Crème brûlée

EUR 6 PRO PERSON