

MENÜ-KOMPOSITIONEN FÜR IHRE ERFOLGREICHE UND GENUSSVOLLE VERANSTALTUNG

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

● GUT & LECKER ●

Leicht, bekömmlich und vitaminreich. Genießen Sie unsere „leichte Küche“.

WÄRMT HERZ UND MAGEN

Tagessuppe

LEICHT & LECKER

Gebratene Hähnchenbrust, Tomaten-Lauchgemüse und Basilikum-Risotto

SÜSSER GRUSS

Panna Cotta

EUR 38 PRO PERSON

SIMPLY MEDITERRANEAN

Duftige Gewürze und köstliche Aromen, die die Sinne anregen und Ihren Gaumen zum Klingen bringen.

TASTY STARTER

Rustikale Tomatensuppe mit Grissinis und Olivenöl

HERZSTÜCK

Gebratene Schweinemedallions, gegrilltes Gemüse und Rosmarinkartoffeln

SÜSSE LANDUNG

Schokoladenküchlein mit Melonensalat und Marsala-Crème fraîche

EUR 44 PRO PERSON

REGIONALES MENÜ

Maritim & Regional. Ein Muss für Liebhaber feiner Fisch- und Fleischspeisen.

HAPPEN VON HIER

KÖSTLICHE KLEINE HAPPEN AUS DER REGION

Schinken aus der Fleischerei Kaeding, Maränenkaviar von den Müritzfischern, gratinierter Ziegenkäse, gebeizter Ostseelachs, Mecklenburger Cole Slaw

CHEF'S SPECIAL

Karree vom Duroc-Schwein auf Mecklenburger Ratatouille, dazu gebackene Kartoffeln

KLEINE SÜNDE

Waldfrüchte auf Joghurtmousse und Biskuit mit Brombeereis

EUR 51 PRO PERSON

4-GANG MENÜ BEST OF KAI40

BALAGAN...

DAS SYMPATISCHE DURCHEINANDER AN VORSPEISEN AUF DEM TISCH

Hummus in Variationen mit Ölen und Fladenbrot, karamellisierter Ziegenkäse, luftgetrockneter Schinken mit Grissinis und Oliven

ZWISCHENGANG

Rostocker Fischsuppe mit viel Fisch, Flusskrebsschwänzen, dazu knackiges Gemüse und Brotchips

HAUPTGANG

Gegrilltes Rumpsteak mit grünem Spargel und Kräuter-Kartoffelstampf

DESSERT

TRILOGIE DER BESTEN DESSERTS

Cremiger Cheesecake, hausgemachter Schokoladenpudding, Crème brûlée mit Brombeereis

EUR 61 PRO PERSON



● LUST AUF GENUSS ●

Für Liebhaber der genussvollen Küche. Feine Fisch- und Fleischspezialitäten treffen auf erntefrisches Gemüse und würzige Kräuter - ein wahres Geschmackserlebnis.

ERSTE WAHL

Karamellisierter Ziegenkäse mit Tomatenchutney, Salatherzen und würzigem Wildschinken

FEINES SÜPPCHEN

Kleiner Eintopf vom Hummer mit Noilly Prat, buntem Gemüse und lila Kartoffeln

SURF AND TURF

Gegrilltes Rinderfilet und gebratene Riesengarnelen mit gerösteten Karotten und getrüffeltem Selleriepüree

AUF DER SÜSSEN SEITE

Cheesecake Törtchen mit eingelegten Kumquats und kräftigem Dark Chocolate-Eis

EUR 73 PRO PERSON



FRISCH & EDEL

UNSERE REFRESH-EMPFEHLUNG VOR DEM HAUPTGANG

Mango-Thymiansorbet im Chardonnay-Sekt

EUR 3,50 PRO PERSON

SÜSSE PAUSE

KLEINER POWERKICK NACH DEM ESSEN

Schokolade, Sweets & Kaffee-Spezialitäten

EUR 10 PRO PERSON

FÜR KÄSE-LIEBHABER

FEINE ITALIENISCHE KÄSE-AUSWAHL

Taleggio, Gorgonzola und Scamorza mit Trauben, Nüssen und Feigensenf

EUR 12,50 PRO PERSON