

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,
Falafel mit Joghurt, gebeizter Ostseelachs,
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