

Grillen im Kolpings Restaurant „FEUER & FLAMME“

Grillbuffet I – *mit Fleisch und Fisch*

- Steaks vom arg. Entrecote
- Hähnchen-Ananas-Spieße
- Schweinefilet-Spieße mit Paprika und Zwiebeln
- kleine Bratwürste
- Glüh-Lachsfilet
- Burger & Mehr
- Hochwertige Grill-Saucen
- Maiskolben, bunte Gemüse-Säckchen mit Kräutern vom Grill
- Rosmarin-Kartoffeln
- Tortellini-Salat mit Tomaten, Basilikum und weißem Balsamico
- Couscous-Salat mit Fenchel, Granatapfel und Minze
- Gnocchi-Salat mit Frühlingszwiebeln, gebratene Champignons
- Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum
- Wildkräuter-Salat mit gerösteten Sonnenblumenkernen, Himbeerdressing
- Antipasti-Gemüse (gebratene Zucchini, Aubergine, Paprika, usw.)
- Frischer Apfel-Möhren-Salat mit Zitrone,
- Brot- und Brötchen-Auswahl, dazu Normandie-Butter, hausgemachte Kräuterbutter, Guacamole-Dip, Kräutercreme
- Mascarpone-Creme mit Erdbeeren und Minze
- Mousse au Chocolat



Pro Person 26,90 €



Grillbuffet II – *die vegetarische Variante*

- **Folienkartoffeln vom Grill mit Kräutercreme**
- **Kartoffelsalat**
- **Nudelsalat mit Essig und Öl**
- **Griechischer Bauernsalat mit Feta-Käse und eingelegten Kräuteroliven**
- **Vital Bowls vegetarisch**
- **Maiskolben, bunte Gemüse-Säckchen mit Kräutern vom Grill**
- **Rosmarin-Kartoffeln**
- **Tortellini-Salat mit Tomaten, Basilikum und weißem Balsamico**
- **Couscous-Salat mit Fenchel, Granatapfel und Minze**
- **Gnocchi-Salat mit Frühlingszwiebeln, gebratene Champignons**
- **Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum**
- **Wildkräuter-Salat mit gerösteten Sonnenblumenkernen, Himbeerdressing**
- **Antipasti-Gemüse (gebratene Zucchini, Aubergine, Paprika, usw.)**
- **Frischer Apfel-Möhren-Salat mit Zitrone**
- **Brot- und Brötchen-Auswahl, dazu Normandie-Butter, hausgemachte Kräuterbutter, Guacamole-Dip, Kräutercreme**
- **Mascarpone-Creme mit Erdbeeren und Minze**
- **Mousse au Chocolat**

Pro Person 17,90 €

Wir freuen uns über Ihre Tischreservierung.

Tel: 0661 -8650-0

Mail: info@parkhotel-fulda.de