RESTAURANT Bölle
EIN STÜCK DARMSTADT

"Bölle" Klassik Buffet
der absolute "Liebling" unserer Gäste

Frische Blatt- und Rohkostsalate | zwei Dressings
verschiedene Schinken | Melonenschiffchen
Tomaten | **Mozzarella** | frischer Basilikum
Forellenfilet | Sahnemeerrettich
Räucherlachs | Senfdillcreme
Italienisches Grill-Gemüse
verschiedene Brotsorten
Brötchen | **Butter**

— ✦ —

Hähnchengeschnetzeltes
„Zürcher Art"
Rahmsauce | Champignons

und
Zwiebelrostbraten
Röstzwiebelsauce

und
Dialog von Lachs und Zander gebraten
Senf-Dill-Sauce

und
Marktfrisches Gemüse

dazu
Salzkartoffeln
Kroketten
Reis

— ✦ —

Dessert-Variation im Glas
Panna Cotta | Beerenragout
Mousse au chocolat
Creme Caramel
Tiramisu

— ✦ —

Wir berechnen das angebotene Buffet pro Person mit 51,10 Euro

Büffets können erst ab 25 Personen gebucht werden.

Um Ihnen einen perfekten Service bieten zu können, möchten wir Sie bitten 2 Tage vorher die Personenzahl zu aktualisieren, welche dann als Rechnungsgrundlage dient.
Die Mindest-Personenzahl von 25 dient als Mindest-Rechnungsgrundlage

Restaurant Bölle | Tel.: 06151 – 422987 | Fax: 06151 – 425955 | Email: info@restaurant-boelle.de

RESTAURANT Bölle EIN STÜCK DARMSTADT

Bölle-Klassik "MIX"

Wir servieren Ihnen Vorspeisenplatten
in Form eines Tischbüffets.
Der Hauptgang wird in Büffetform aufgebaut.
Das Dessert servieren wir Ihnen wieder auf Platten als Tischbüffet.

Gemischte Vorspeisenplatte

Rucolasalat |Balsamicocreme | frisch gehobelter Parmesan
Mozzarella- Tomaten-Spießchen | frischer Basilikum
Räucherlachs | Shrimpssalat | geräucherte Forelle
Serranoschinken | eingelegte Oliven
Italienisches Grill-Gemüse
Brot | Butter

— ✦ —

Zwiebelrostbraten
Röstzwiebelsauce

und

Hirsch-Edelgulasch
Preiselbeeren

und

Dialog von Lachs und Zander gebraten
Senf-Dill-Sauce

und

Marktfrisches Gemüse

dazu

Salzkartoffeln
Kroketten
Spätzle

— ✦ —

Dessert-Variation im Glas

Panna Cotta | Beerenragout
Mousse au chocolate
Crème Caramel
Tiramisu

— ✦ —

Wir berechnen das angebotene Buffet pro Person mit 54,40 Euro

Büffets können erst ab 25 Personen gebucht werden.

Um Ihnen einen perfekten Service bieten zu können, möchten wir Sie bitten 2 Tage vorher die Personenzahl zu aktualisieren, welche dann als Rechnungsgrundlage dient.
Die Mindest-Personenzahl von 25 dient als Mindest-Rechnungsgrundlage

Restaurant Bölle | Tel.: 06151 – 422987 | Fax: 06151 – 425955 Email: info@restaurant-boelle.de

RESTAURANT Bölle EIN STÜCK DARMSTADT

Büffet I

Frische Blatt- und Rohkostsalate
Joghurtdressing | Balsamico-Vinaigrette
Tomaten | Mozzarella | frischer Basilikum
Italienisches Grill-Gemüse
Weißbrot | Butter

— ✦ —

Schnitzel „Wiener Art“
panierte Schweinerücken
Kochkäse | hausgemachter Grüner Soße

und
Hirsch-Edelgulasch
Preiselbeeren

und
Zanderfilet gebraten
Prosecco-Dijon-Senfsauce

und
Marktfrisches Gemüse

dazu
Bratkartoffeln
Salzkartoffeln
Reis

— ✦ —

Apfelstrudel
Rote Grütze
Vanillesauce

— ✦ —

Wir berechnen das angebotene Buffet pro Person mit 46,60 Euro

Büffets können erst ab 25 Personen gebucht werden.

Um Ihnen einen perfekten Service bieten zu können, möchten wir Sie bitten 2 Tage vorher die Personenzahl zu aktualisieren, welche dann als Rechnungsgrundlage dient.
Die Mindest-Personenzahl von 25 dient als Mindest-Rechnungsgrundlage

Restaurant Bölle | Tel.: 06151 – 422987 | Fax: 06151 – 425955 Email: info@restaurant-boelle.de

RESTAURANT Bölle
EIN STÜCK DARMSTADT

Büffet II

Frische Blatt- und Rohkostsalate
Joghurtdressing | Balsamico-Vinaigrette
Tomaten | Mozzarella | frischer Basilikum
Italienisches Grill-Gemüse
Weißbrot | Butter

Schnitzel „Wiener Art“
panierte Schweinerücken
Kochkäse | hausgemachter Grüner Soße

und
Hähnchengeschnetzeltes
„Zürcher Art“
Rahmsauce | Champignons

und
Lachsfilet
Basilikumrahm | Cocktailtomaten

und
Marktfrisches Gemüse

dazu
Bratkartoffeln
Salzkartoffeln
Spätzle

Frittierte Apfelringe
Rote Grütze
Vanillesauce

Wir berechnen das angebotene Buffet pro Person mit 46,60 Euro

Büffets können erst ab 25 Personen gebucht werden.

Um Ihnen einen perfekten Service bieten zu können, möchten wir Sie bitten 2 Tage vorher die Personenzahl zu aktualisieren, welche dann als Rechnungsgrundlage dient.
Die Mindest-Personenzahl von 25 dient als Mindest-Rechnungsgrundlage

Restaurant Bölle | Tel.: 06151 – 422987 | Fax: 06151 – 425955 Email: info@restaurant-boelle.de