RESTAURANT BÖLLE



ÜBER UNS

- Stadtrandlage am Wald, Richtung Odenwald
- Gute Anbindung mit öffentlichen Verkehrsmitteln: Straßenbahn, Busse Richtung Ober-Ramstadt
- Restaurant mit 150 Plätzen
- Gartenlokal mit 160 Plätzen
- Parkplätze am Haus
- Feiern in freier Natur, wenn der Wettergott zustimmt
- Kinderspielplatz im Garten
- Spazierwege im direkt angrenzenden Wald

Ihre Veranstaltung soll ein Erfolg werden? Wir halten ein vielfältiges Angebot für Sie bereit:

- Saisonspezialitäten
- kalt-warme Buffets individuell zusammengestellt
- Menüangebote
- Kinderspeisen

ZUSAMMEN FEIERN



ES GIBT VIELE GRÜNDE...

...ins Bölle zu kommen!

Taufe | Kommunion | Konfirmation
Geburtstag | Einschulung | Hochzeit
Familienfeier | Weihnachtsfeier
Firmenfeier | Trauerfeier



GUTSCHEIN VERSCHENKEN

Zu jedem Anlass das passende Geschenk!

Restaurant Bölle
Nieder-Ramstädter Str. 251 | 64285 Darmstadt
Tel. 06151 422987 | info@restaurant-boelle.de
www.restaurant-boelle.de

Öffnungszeiten:
Dienstag – Sonntag und feiertags:
11.30 - 22.30 Uhr
Montag: Ruhetag (außer an Feiertagen)

RESTAURANT Bölle
EIN STÜCK DARMSTADT

Familienfeiern | Firmenfeiern



FEIERN IM BÖLLE

„Lachen ist eine Macht, vor der die Größten sich beugen müssen."
Emile Zola

Stand Oktober 2026

BUFFET

KLASSIK BUFFET

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

Hähnchenbrustgeschnetzeltes
„Züricher Art“
Rahmsauce | Champignons | Reis

Zwiebelrostbraten
Zwiebelsauce | Kroketten

Dialog von Lachs und Zander gebraten
Senf-Dillsauce | Salzkartoffeln

Marktfrisches Gemüse

Dessert Variationen im Glas
Panna Cotta | Beerenragout
Mousse au Chocolat
Crème Caramel
Tiramisu

pro Person
51,10 €

BÖLLE









MENÜ

KLASSIK MENÜ

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

Hähnchenbrustgeschnetzeltes
„Züricher Art“
Rahmsauce | Champignons | Reis

oder

Rumpsteak
Cognac-Pfeffersauce | Rösti

oder

Hirsch-Edelgulasch
Preiselbeeren | Spätzle

oder

Dialog von Lachs & Zander gebraten
Basilikumrahm | Cocktailtomaten
Salzkartoffeln

oder

Toskanischer Gemüseteller
marktfrisches Gemüse | Kräuter
Tomaten-Sahnesauce | Reis

Dessert Variationen im Glas
Panna Cotta | Beerenragout
Mousse au Chocolat
Crème Caramel
Tiramisu

pro Person
47,70 €