

## **"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**



**Schweinelende "Bölle"**  
Spezial-Pfeffersauce

und

**Hähnchenbrust**  
Tomatensauce mit Wurzelgemüse

und

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

und

**Marktfrisches Gemüse**

dazu:

**Salzkartoffeln  
Rösti  
Reis**



**Dessert-Variation im Glas**

Tiramisu  
Creme Caramel  
Mousse au chocolat  
Panna Cotta | Beerenragout

**Wir berechnen das angebotene Buffet pro Person mit 48,90 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](mailto:info@restaurant-boelle.de)



## **"Bessunger Buffet"**

**Frische Blatt- und Rohkostsalate**  
zwei verschiedene Dressings  
**Tomaten | Mozzarella | frischer Basilikum**  
**Italienisches Grill-Gemüse**  
**verschiedene Brotsorten**  
**Brötchen | Butter**



**Schweinelende "Bölle"**  
Spezial-Pfeffersauce

und

**Hähnchenbrust**  
Tomatensauce mit Wurzelgemüse

und

**Lachs-Lasagne**  
Prosecco-Sahnesauce

und

**Marktfrisches Gemüse**

dazu

**Bandnudeln**  
**Reis**



**Mousse au chocolat**  
**Apfelstrudel**  
**Rote Grütze**  
**Vanillesauce**

**Wir berechnen das angebotene Buffet pro Person mit 42,50 Euro**

Büffets können erst ab 25 Personen gebucht werden.

Um Ihnen einen perfekten Service bieten zu können, möchten wir Sie bitten 2 Tage zuvor die Personenzahl zu aktualisieren, welche dann als Rechnungsgrundlage dient.

Die Mindest-Personenzahl von 25 dient als Mindest-Rechnungsgrundlage

## Hessisches Buffet

### Frische Blatt- und Rohkostsalate

zwei verschiedene Dressings  
geröstete Körner | Brotcroûtons

### Handkäs´Salat

Apfel-Zwiebel-Vinaigrette  
rosa Beeren | Walnüsse

### Matjesfilets | Hausfrauensauce

Brot | Brötchen | Butter

•••••

### Rinderkraftbrühe

Gemüwestreifen | Markklößchen

•••••

### Tafelspitz

Frankfurter Grüne Soße

### Apfelwein-Gulasch

Sauerkraut

### Kochkäseschnitzel

Panierter Schweinerücken | Kochkäse

dazu

**Salzkartoffeln**

**Bratkartoffeln**

**Knödel**

•••••

**Apfel- Streuselkuchen**

**Kirsch-Streuselkuchen**

**Apfel-Tiramisu**

**Wir berechnen das angebotene Buffet pro Person mit 38,90 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