

"Bölle" Klassik Menü

der absolute "Liebling" unserer Gäste

Gemischte Vorspeisenplatte

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

• • • •

Schweinelende „Böle“

Spezial-Pfeffersauce | Reis

oder

Rumpsteak mit Whiskycrème

rosa Pfeffer | Kroketten

oder

Hirsch-Edelgulasch

Preiselbeeren | Spätzle

oder

Dialog von Lachs und Zander gebraten

Tomaten-Champignonragout
Schlotten | Kräuter
Salzkartoffeln

• • • •

Dessert-Variation im Glas

Tiramisu
Crème Caramel
Mousse au chocolat
Panna Cotta | Beerenragout

Wir berechnen das angebotene Menü pro Person mit 44,90 Euro

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



Bölle-Klassik "MIX"

Wir servieren Ihnen Vorspeisenplatten
in Form eines Tischbuffets.
Der Hauptgang wird in Buffetform aufgebaut.
Das Dessert servieren wir Ihnen wieder auf Platten als Tischbuffet.

Gemischte Vorspeisenplatte

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



Schweinelende „Bölle“
Spezial-Pfeffersauce

und

Hirsch-Edelgulasch
Preiselbeeren

und

Dialog von Lachs und Zander gebraten
Senf-Dill-Sauce

dazu

Reis
Spätzle
Salzkartoffeln



Dessert-Variation im Glas

Tiramisu
Creme Caramel
Mousse au chocolat
Panna Cotta | Beerenragout



Buffets können erst ab 25 Personen gebucht werden.

Wir berechnen das angebotene Buffet pro Person mit 48,90 Euro

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



Hessisches-Menü

Vital-Salat

Blattsalate | Balsamico-Vinaigrette
Körner | Nüsse



Rinderkraftbrühe

Gemüwestreifen | Markklößchen



Kochkäseschnitzel

panierter Schweinerücken
Kochkäse | Bratkartoffeln

oder

Kasseler Rauchrücken

Waldpilz-Rahmsauce | Kroketten

oder

Gekochter Tafelspitz

Meerrettichsauce
Salzkartoffeln

oder

Zanderfilet gegrillt

Frankfurter Grüne Soße | Salzkartoffeln



Apfelstrudel

Vanillesauce | Sahne

Wir berechnen das angebotene Menü pro Person mit 35,90 Euro

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

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



Bessunger-Menü

Bunter Salat der Saison

Joghurtdressing



Tomatensuppe

Rahmhaube | Basilikum



Bauernschnitzel

panierter Schweinerücken
Pfannen-Röstzwiebeln
Champignons | Dörrfleisch
Steakhouse Pommes

oder

Schweinelende "Bölle"

Spezial-Pfeffersauce | Reis

oder

Zwiebelrostbraten

Röstzwiebelsauce
Kroketten

oder

Zanderfilet

Prosecco-Dijonsensauce
Butterreis



Apfelstrudel

Vanilleeis | Sahne

Wir berechnen das angebotene Menü pro Person mit 37,50 Euro

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

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