

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

GEBURTSTAGSKINDER aufgepasst!

Laden Sie Ihre Gäste zu uns ein und wählen Sie eines unserer angebotenen Menüs, so ist das Essen für SIE gratis

Dieses Angebot gilt ab 10 Personen

Restaurant Bölle

Niederramstädter Str. 251 | 64285 Darmstadt
Tel. 06151 422987 | info@restaurant-boelle.de
www.restaurant-boelle.de

Öffnungszeiten:

täglich von 11.30 - 22.30 Uhr
saisonbedingter Ruhetag siehe Website



Familienfeiern | Firmenfeiern



FEIERN IM BÖLLE

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

Stand Oktober 2024

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

Schweinelende „Bölle“

Spezial-Pfeffersauce | Kroketten

Hähnchenbrustgeschnetzeltes
„Züricher Art“

Rahmsauce | Champignons | Reis

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

50,50 €



BÖLLE

MENÜ

KLASSIK MENÜ

Gemischte Vorspeisenplatte

Rucolasalat | Balsamicocreme

frisch gehobelter Parmesan

Mozzarella-Tomaten-Basilikum-Spieße

Räucherlachs | Shrimpsalat

geräucherte Forelle | Serranoschinken

eingelegte Oliven | Italienisches Grill-Gemüse

Brot | Butter

Schweinelende „Bölle“

Spezial-Pfeffersauce | Kroketten

oder

Rumpsteak

Cognac-Pfeffersauce | Rösti

oder

Hirsch-Edelgulasch

Preiselbeeren | Spätzle

oder

Dialog von Lachs & Zander gebraten

Tomaten-Champignonragout

Schlotten | Kräuter | 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

46,90 €