



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

**Salatbuffet von frischen Salaten mit allem
was dazu gehört**

verschiedene Schinken an Melonenschiffchen
Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
Räucherlachs mit Senfdillcreme
Italienische Gemüseplatte
Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum
verschiedene Brotsorten, Brötchen
und Butter

★★★

Rote Curry Suppe
mit Kokosmilch
und gebratenen Garnelen

★★★

Schweinelende "Bölle"
mit Spezial-Pfeffersauce

Dialog von Lachs und Zander gebraten

mit Tomaten-Champignonragout,
Schlotten und Kräutern

Hähnchengeschnetzeltes
"Appenzeller Art"

★★★

Buntes Gemüse der Saison

★★★

Schupfnudeln
Salzkartoffeln
Basmatireis

★★★

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

Wir berechnen das angebotene Buffet pro Person 36,90 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 minimale Personenzahl von 25 dient als mindest Rechnungsgrundlage

Hessisches Buffet

Blattsalate der Saison

mit verschiedenen Dressings,
Brotcroutons und gerösteten Kürbiskernen

Handkäs´Salat

mariniert in Apfel-Zwiebel-Vinaigrette
mit rosa Beeren und Walnüssen

Kleine Schweinemett-Igel, bunt garniert

Kräuterfleischsülze mit Sauce Tartar

Matjesfilets in verschiedenen Marinaden

Auswahl an Brot und Brötchen

Butter

★★★

Beiseförther Strohhlemsupp´

Sauerkraut-Kartoffelsuppe mit Speck und Zwiebeln

★★★

Ochsenbrust

mit Frankfurter Grüner Soße und Salzkartoffeln

Kasseler Rauchrückensteak

in Waldpilzrahmsauce und Spätzle

Grindkopp

in Zwiebelsauce dazu Salzkartoffeln

Odenwälder Schnitzel

mit Bratkartoffeln und Kochkäse

★★★

Apfel- und Kirschstreuselkuchen

Apfel-Tiramisu

Wir berechnen das angebotene Buffet pro Person 24,60 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 minimale Personenzahl von 25 dient als mindest Rechnungsgrundlage

"Bessunger" Buffet

Frische Blattsalate,
Salate der Saison,
Tomaten, Gurken, Radieschen,
Weißkraut, Karotte u.v.m.
Frenchdressing
Essig-Öl-Vinaigrette

Gegrilltes Italienisches Gemüse

**Tomaten mit Mozzarella mit frischem Basilikum
verschiedene Brotsorten, Brötchen und Butter**

★★★

Schweinelende "Bölle"
mit Spezial-Pfeffersauce

Hähnchenbrust
mit Champignonrahm

Lachs-Lasagne
mit Prosecco-Sahnesauce

Toskanische Gemüsepfanne
verschiedene marktfrische Gemüse
mit Kräutern und Sahne

★★★

Schupfnudeln
Spätzle
Duftreis

★★★

Premium Schokoladen-Pudding
von dunkler Schokolade
Apfelstrudel
Rote Grütze
Vanillesauce

Wir berechnen das angebotene Buffet pro Person 27,40 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 minimale Personenzahl von 25 dient als mindest Rechnungsgrundlage

Italienisches Buffet

Bruschetta

geröstete Weißbrotscheiben
mit Tomaten und frischem Basilikum

Blattsalate mit verschiedenen Dressings

dazu Schinken, Käse, Thunfisch, Zwiebel, Ei und Oliven

Rucolasalat mit Balsamicocreme und frisch gehobeltem Parmesan

Parmaschinken mit Melonenschiffchen

Mailänder Salami mit Artischockensalat

Frutti di Mare-Salat mit Kräutern, Zitronensaft und Olivenöl

Vitello Tonnato

Italienische Gemüseplatte

★★★

Minestrone

★★★

Picata Milanese

von der Hähnchenbrust

Medaillons von der Schweinelende

in Gorgonzolasauce

Ossobuco

geschmorte Kalbsbeinscheiben

Bandnudeln in Sahnesauce

mit Schinken, Broccoli und Champignons

★★★

Tomatenspaghetti

Duftreis

Romarinkartoffel

★★★

Tiramisu

Salat von frischen Früchten mit Maraschino

Auswahl italienischer Käsesorten

Wir berechnen das angebotene Buffet pro Person 39,90 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 minimale Personenzahl von 25 dient als mindest Rechnungsgrundlage

Französisches Buffet



Bouillabaisse im Shot

Velouté de cresson
(Kressesuppe)

★★★

Feldsalat in Kartoffel-Speck-Dressing
mit Garnelen im Kartoffelmantel

Avocadomousse mit Lachstatar

Salat nicoise im Whisky Tumbler

Elsässer Rahmkuchen

Gefüllte Champignons
mit Sauce Bernaise überbacken

Pflaumen im Speckmantel

Rillettes auf Crouton
Frz. Salami Auswahl

Brot, Kräuterbrot
Beurre extra fein,
(gesalzene Butter)

★★★

Cote de boeuf / Entrecote am Knochen
hausgemachte Cafe de Paris Butter,
Pommery –Senfsauce, & „Bölle“ Sauce,
dazu Kartoffelgratin
(verschiedene Salze)

Brust von der Maispoularde
mit Rotweinsauce
dazu Kartoffelstampf

Kaninchenragout dazu La Ratte Kartoffel

Rataouille Gemüse,
haricots verts
(Nadelbohnen)

★★★

★★★

Dessert

Crème brûlée

Crêpe Suzette mit Vanille-Eis

Mousse au Chocolat

★★★

Käseplatte mit französischem Käse

Chaource

Brillat-Savarin natur

Ziegenfrischkäse, Comté, Brebis,

Baguette, Walnussbrot und Pumpernickeltaler

dazu Butter

Wir berechnen das angebotene Buffet pro Person 59,90 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 minimale Personenzahl von 25 dient als mindest Rechnungsgrundlage

All- inklusiv Buffet

Salatbuffet von frischen Salaten mit allem was dazu gehört

Verschiedene Schinken an Melonenschiffchen
Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
Räucherlachs mit Senfdillcreme
Italienische Gemüseplatte
Tomaten mit Mozzarella und fr.Basilikum
verschiedene Brotsorten, Brötchen
und Butter

★★★

Gefüllte Champignonköpfe
mit Hackfleisch und Sauce Béarnaise überbacken
auf Blattspinat

Tomatensuppe
mit Basilikum und Rahmhaube

★★★

Schweinelende „Bölle“
mit Spezial-Pfeffersauce

Zwiebelrostbraten

Hähnchenbrust
in Calvadosrahm

Dialog von Lachs und Zander gebraten
mit Tomaten-Champignonragout,
Schlotten und Kräutern

Toskanischer Gemüsepfanne
verschiedene marktfrische Gemüse
mit Kräutern und Sahne

★★★

Schupfnudeln
Grünen Nudeln
Rosmarinkartoffeln
Salzkartoffeln
Duftreis

★★★



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

**Wir berechnen das angebotene ALL-INCLUSIV Buffet
pro Person 65,90 Euro**

beinhaltet:
Essen und Getränke für 5 Stunden
**(alle alkoholfreien Getränke, alle Säfte, alle Biere, alle Kaffee, und
Heißgetränke, angebotene Weine)**

- **Weißwein:** Pinot Grigio delle Venezie
IGT Principato, Italien - trocken,
geschmeidig, frisch
- **Roséwein:** Homenaje Rosad
aus Spaniens Norden,
weicher Rosé mit einer angenehm
frischen Fruchtnote
- **Rotwein:** Las Garzas-Cabernet Sauvignon 2012 Reserva
Chile, tiefdunkler Wein am Gaumen vollmundig
mit langem Finish, typischer Colchagua-
Cabernet feinste Frucht im Glas

In diesem All-inclusive-Angebot NICHT enthalten:

Spirituosen
Cocktails
Sekt und Prosecco

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 minimale Personenzahl von 25 dient als mindest Rechnungsgrundlage