

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



Frische Blatt- und Rohkostsalate
mit zwei verschiedenen Dressings
Verschiedene Schinken an Melonenschiffchen
Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
Räucherlachs mit Senfdillcreme
Italienisches Grill-Gemüse
Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum
verschiedene Brotsorten, Brötchen
und Butter

■ ■ ■

Rote Curry Suppe
mit Kokosmilch
und gebratenen Garnelen

■ ■ ■

Schweinelende "Bölle"
mit Spezial-Pfeffersauce

Hähnchenbrust
in Curry-Ananas-Sauce

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

■ ■ ■

Verschiedenes marktfrisches Gemüse

■ ■ ■

Salzkartoffeln
Bandnudeln
Butterreis

■ ■ ■

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

Wir berechnen das angebotene Buffet pro Person mit 40,90 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

Bölle-Klassik "MIX"

Wir servieren Ihnen Vorspeisenplatten (für jeweils 4-5 Personen)
in Form eines Tischbuffets.

Der Hauptgang wird in Buffetform aufgebaut.

Das Dessert servieren wir Ihnen wieder auf Platten als Tischbuffet.

Gemischte Vorspeisenplatte

Räucherlachs, Shrimpsalat, geräucherte Forelle,
Mozzarella-Spießchen mit Cocktailtomaten,
italienisches Grill-Gemüse,
Rucolasalat mit Balsamicocreme
und frisch gehobeltem Parmesan,
Seranoschinken, eingelegte Oliven
Brot und Butter

■ ■ ■

Schweinelende „Bölle“

mit Spezial-Pfeffersauce

und

Hirsch-Edelgulasch

mit Preiselbeeren

und

Dialog von Lachs und Zander gebraten

mit Tomaten-Champignonragout,
Schlotten und Kräutern

Dazu

Spätzle

Bandnudeln

Salzkartoffeln

■ ■ ■

Dessert-Variation im Glas

Tiramisu

Creme Caramel

Mousse au chocolat

Panna Cotta mit Beerenragout

Büffets können erst ab 25 Personen gebucht werden.

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

"Bessunger Buffet"

Frische Blatt- und Rohkostsalate

Joghurtdressing

Balsamico-Vinaigrette

Italienisches Grill-Gemüse

Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum

**verschiedene Brotsorten, Brötchen
und Butter**

■ ■ ■

Schweinelende "Bölle"

mit Spezial-Pfeffersauce

Hähnchenbrust

mit Curry-Anans-Sauce

Lachs-Lasagne

mit Prosecco-Sahnesauce

Toskanische Gemüsepfanne

verschiedenes marktfrisches Gemüse
mit Kräutern und Tomaten-Sahne-Sauce

■ ■ ■

Bandnudeln

Butterreis

Spätzle

■ ■ ■

Mousse au chocolat

Apfelstrudel

Rote Grütze

Vanillesauce

Wir berechnen das angebotene Buffet pro Person mit 31,50 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 minimale Personenzahl von 25 dient als Mindest-Rechnungsgrundlage

Hessisches Buffet



Frische Blatt- Rohkostsalate

Joghurtdressing

Balsamico-Vinaigrette

Brotcroûtons und geröstete Sonnenblumenkerne

Handkäs´Salat

mariniert in Apfel-Zwiebel-Vinaigrette

mit rosa Beeren und Walnüssen

Kleine Schweinemetz-Igel, bunt garniert

Matjesfilets in verschiedenen Marinaden

Auswahl an Brot und Brötchen

Butter

■ ■ ■

Beiseförther Strohhesssupp´

Sauerkraut-Kartoffelsuppe mit Speck und Zwiebeln

■ ■ ■

Ochsenbrust

mit Frankfurter Grüner Soße und Salzkartoffeln

Schweinebraten

mit Rotkohl und Knödeln

Grindkopp

in Zwiebelsauce mit Salzkartoffeln

Odenwälder Schnitzel

mit Bratkartoffeln und Kochkäse

■ ■ ■

Apfel- und Kirsch-Streuselkuchen

Apfel-Tiramisu

Wir berechnen das angebotene Buffet pro Person 27,90 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-ARRANGEMENT

Frische Blatt-und Rohkostsalate

mit zwei verschiedenen Dressings

Verschiedene Schinken an Melonenschiffchen

Forellenfilet mit Sahnemeerrettich

Räucherlachs mit Senfdillcreme

Italienisches Grill-Gemüse

Tomaten mit Mozzarella und frischem 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

Toskanische Gemüsepfanne

verschiedenes marktfrisches Gemüse

mit Kräutern und Tomate-Sahne-Sauce

■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

Rosmarinkartoffeln

Salzkartoffeln

Bandnudeln

Butterreis

■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

Dessert-Variation im Glas

Tiramisu

Creme Caramel

Mousse au chocolat

Panna Cotta mit Beerenragout

Wir berechnen das angebotene Arrangement pro Person mit 67,90€

Dieses ALL-INKLUSIV-Angebot beinhaltet:
Essen und Getränke für 5 Stunden
alle alkoholfreien Getränke, alle Biere, Heißgetränke und die
angebotenen Weine

Weißwein:

Pinot Grigio delle Venezie
IGT Principato, Italien - trocken,
geschmeidig, frisch

Roséwein:

Homenaje Rosado
aus Spaniens Norden,
weicher Rosé mit einer angenehm
frischen Fruchtnote

Rotwein:

MANDUS Primitivo di Manduria
aus dem Süden Italiens
tiefdunkel, weich und rund,
mit dezenter Holznote, im Barriquefass gelagert

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 zuvor die Personenzahl zu aktualisieren, welche dann als
Rechnungsgrundlage dient.

Die minimale Personenzahl von 25 dient als Mindest-Rechnungsgrundlage