

## 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

Es gibt viele *Gründe*,  
ins *Bölle* zu kommen.



- |                |                   |
|----------------|-------------------|
| - Einschulung  | - Familienfeier   |
| - Kommunion    | - Hochzeit        |
| - Konfirmation | - Firmenfeier     |
| - Taufe        | - Weihnachtsfeier |
| - Geburtstag   | - Trauerfeier     |

### GEBURTSTAGSKINDER ZAHLEN NICHTS!

Laden Sie Ihre Geburtstagsgäste zu uns ein.  
Ab 10 Personen ist das Essen für das  
Geburtstagskind gratis!



FIN STÜCK DARMSTADT

## Familien & Firmenfeier

Stand Jan. 2023



Lachen ist eine Macht, vor der die Größten  
dieser Welt sich beugen müssen.  
~ Émile Zola

Nieder-Ramstädter Str. 251  
64285 Darmstadt

Geöffnet: 11.30–23.00 Uhr  
Saisonbedingter Ruhetag  
siehe Website

Telefon: 06151-42 29 87  
Fax: 06151-425955

info@restaurant-boelle.de  
www.restaurant-boelle.de



## Klassik Buffet

---

### Frische Blatt- und Rohkostsalate

zwei verschiedene Dressings  
**verschiedene Schinken** | Melonenschiffchen  
**Tomaten** | **Mozzarella** | frischer Basilikum  
**Forellenfilet** | Sahnemeerrettich  
**Räucherlachs** | Senfdillcreme  
**Italienisches Grill-Gemüse**  
Verschiedene Brotsorten | Brötchen | Butter



### Tomatensuppe

Rahmhaube | Basilikum



### Schweinelende „Bölle“

Spezial-Pfeffersauce | Reis

### Hähnchenbrust

Tomatensauce mit Wurzelgemüse | Rösti

### 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 **47,50 €**

---



## Klassik Menü

---

### Gemischte Vorspeisenplatte

Rucolasalat | Balsamico-creme  
frisch gehobelter Parmesan  
Mozzarella-Tomaten-Spieße  
frischer Basilikum  
Räucherlachs | Shrimpsalat  
geräucherte Forelle  
Serranoschinken | eingelegte Oliven  
Italienisches Grill-Gemüse  
Brot | Butter



### Schweinelende „Bölle“

Spezial-Pfeffersauce | Reis

oder

### Rumpsteak mit Whiskycreme

rosa Pfeffer | Kroketten

oder

### Hirsch-Edelgulasch

Preiselbeeren | Spätzle

oder

### Dialog von Lachs & Zander gebraten

Tomaten-Champignonragout  
Schlotten | Kräuter | Salzkartoffeln



### Dessert Variationen im Glas

Panna Cotta | Beerenragout  
Mousse au Chocolat  
Crème Caramel  
Tiramisu

pro Person **44,90 €**

---