

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
Geburtskind gratis!



FIN STÜCK DARMSTADT

Familien & Firmenfeier

Stand Juni 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 **48,90 €**



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 €**
