



"Bölle" Klassik Menü

der absolute "Liebling" unserer Gäste

Gemischte Vorspeisenplatte

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

■ ■ ■

Schweinelende „Bölle“

mit Spezial-Pfeffersauce dazu Bandnudeln

oder

Rumpsteak mit Whiskycreme

rosa Pfeffer und Krokette

oder

Hirsch-Edelgulasch

mit Preiselbeeren dazu Spätzle

oder

Dialog von Lachs und Zander gebraten

mit Tomaten-Champignonragout,
Schlotten und Kräutern
dazu Salzkartoffeln

■ ■ ■

Dessert-Variation im Glas

Tiramisu
Creme Caramel
Mousse au chocolat
Panna Cotta mit Beerenragout

Wir berechnen das angebotene Menü pro Person mit 38,50 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.

Restaurant Bölle | Tel.: 06151 – 422987 | Fax: 06151 – 425955 | Email: info@restaurant-boelle.de

Bölle-Klassik "MIX"

Wir servieren Ihnen Vorspeisenplatten
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-Menü

Wir servieren Ihnen ein 4-Gänge-Menü
mit 4 verschiedenen Hauptgerichten zur Wahl

Bunter Salat der Saison
mit Joghurtdressing

■ ■ ■

Rinderkraftbrühe
mit Markklößchen

■ ■ ■

Kalbsrahmgulasch
mit Salzkartoffeln

oder

Schweinelende "Bölle"
mit Spezial-Pfeffersauce
dazu Bandnudeln

oder

Hähnchenbrust
mit Curry- Ananas-Sauce
dazu Butterreis

oder

Piccata Milanese von der Aubergine (vegetarisch)
auf Tomatensauce

■ ■ ■

Topfenknödel gefüllt mit Marillen
dazu cremiges Vanilleeis und Sahne

Wir berechnen das angebotene Menü pro Person mit 29,90 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.

Hessisches-Menü

Wir servieren Ihnen ein 4-Gänge-Menü
mit 3 verschiedenen Hauptgerichten zur Wahl

Bunter Salat der Saison

mit Joghurtdressing

■ ■ ■

Kartoffelsuppe

mit Bauchspeck und Brotwürfeln

■ ■ ■

Kochkäseschnitzel

panierter Schweinerücken mit Kochkäse
dazu Bratkartoffeln

oder

Gekochtes Kesselfleisch (mager)

mit Frankfurter Grüner Soße

oder

mit Meerrettichsauce

dazu Salzkartoffeln

oder

Hacksteak

mit Champignonrahm

und Spätzle

■ ■ ■

Frittierte Apfelringe

mit Vanilleeis und Sahne

Wir berechnen das angebotene Menü pro Person mit 26,90 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.



Herzhaftes-Menü

Wir servieren Ihnen ein 3-Gänge-Menü
mit zwei verschiedenen Vorspeisen und
3 verschiedenen Hauptgerichten zur Wahl

Bunter Salat der Saison
mit Joghurtdressing

oder

Tomatensuppe (vegetarisch)
mit Basilikum und Rahmhaube

■ ■ ■

Schnitzel "Wiener Art"
panierter Schweinerücken
dazu Steakhouse Pommes

oder

Hähnchenbrust
mit Curry- Ananas-Sauce
dazu Butterreis

oder

Bandnudeln
mit Champignons, Brokkoli
und Cocktailtomaten

■ ■ ■

Tasse Kaffee Crème
mit Minidessert

Wir berechnen das angebotene Menü pro Person mit 19,90 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.