

**"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 38,90 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