



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

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



**Schweinelende "Bölle"
Spezial-Pfeffersauce**

und

**Hähnchenbrustgeschnetzeltes
„Zürcher Art“
Rahmsauce | Champignons**

und

**Dialog von Lachs und Zander gebraten
Senf-Dill-Sauce**

und

Marktfrisches Gemüse

dazu

**Salzkartoffeln
Kroketten
Reis**



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



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

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

Rucolasalat | Balsamicocreme | frisch gehobelter Parmesan
Mozzarella- Tomaten-Spießchen | frischer Basilikum
Räucherlachs | **Shrimpsalat** | **geräucherte Forelle**
Seranoschinken | **eingelegte Oliven**
Italienisches Grill-Gemüse
Brot | **Butter**



Schweinelende „Bölle“
Spezial-Pfeffersauce

und

Hirsch-Edelgulasch
Preiselbeeren

und

Dialog von Lachs und Zander gebraten
Senf-Dill-Sauce

und

Marktfrisches Gemüse

dazu

Salzkartoffeln
Spätzle
Reis



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



Büffets können erst ab 25 Personen gebucht werden.

Wir berechnen das angebotene Buffet pro Person mit 51,90 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 Mindest-Personenzahl von 25 dient als Mindest-Rechnungsgrundlage

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



„Büffet I“

Frische Blatt- und Rohkostsalate
zwei verschiedene Dressings
Tomaten | Mozzarella | frischer Basilikum
Italienisches Grill-Gemüse
Weißbrot | Butter



Schweinelende "Böhle"
Spezial-Pfeffersauce

und

Hähnchengeschnetzeltes
„Zürcher Art“
Rahmsauce | Champignons

und

Zander gebraten
Prosecco-Dijon-Senfsauce

und

Marktfrisches Gemüse

dazu

Salzkartoffeln
Kroketten
Reis



Apfelstrudel
Rote Grütze
Vanillesauce



Wir berechnen das angebotene Buffet pro Person mit 44,90 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 Mindest-Personenzahl von 25 dient als
Mindest-Rechnungsgrundlage



Büffet II

Frische Blatt- und Rohkostsalate
zwei verschiedene Dressings
geröstete Körner | Nüsse | Brotcroûtons
Tomaten | Mozzarella | frischer Basilikum
Weißbrot | Butter



Kochkäseschnitzel
Panierter Schweinerücken | Kochkäse

und

Hirsch-Edelgulasch
Preiselbeeren

und

Lachs-Lasagne
Brokkoli-Sahnesauce

und

Marktfrisches Gemüse

dazu

Bratkartoffeln
Spätzle



Frittierte Apfelringe
Rote Grütze
Vanillesauce



Wir berechnen das angebotene Buffet pro Person mit 42,90 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 Mindest-Personenzahl von 25 dient als Mindest-Rechnungsgrundlage

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