



Herzlich willkommen bei Partyservice Bellmann!

Wir freuen uns, Ihnen unsere vielseitige Catering-Speisekarte präsentieren zu dürfen. Als Ihr zuverlässiger Partner für kulinarische Genüsse bieten wir Ihnen eine breite Auswahl an exquisiten Gerichten, die speziell darauf abgestimmt sind, Ihre Veranstaltung zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen.

Egal, ob Sie eine private Feier, eine Firmenveranstaltung oder ein großes Fest planen – unser Team aus erfahrenen Köchen und Event-Experten steht Ihnen zur Seite, um Ihre Gäste mit köstlichen Speisen zu verwöhnen. Dabei legen wir großen Wert auf die Verwendung frischer, qualitativ hochwertiger Zutaten und die kreative Zubereitung unserer Speisen.

Tauchen Sie ein in unsere kulinarische Welt und lassen Sie sich von unserer Vielfalt inspirieren. Wir sind stolz darauf, Ihre individuellen Wünsche und Bedürfnisse zu erfüllen, um Ihr Event perfekt abzurunden.

Guten Appetit und viel Vergnügen wünscht Ihnen

Partyservice Bellmann

Fürther Str. 4
91189 Rohr

www.povara.eu

01749217371

[info @ povara.eu](mailto:info@povara.eu)

SALATE:

Auswahl

Kale-Salat mit Fenchel und Orangen : Grünkohl, Orangen, Fenchel, Pinienkerne, Granatapfel.

Dressing: Tahin, Apfelessig, Zitronensaft, Ahornsirup, Salz, Pfeffer

Soba-Nudel-Salat mit Erdnussdressing: Zucchini, Soba-Nudel, Gurke, Weißkohl, Rübli, Frühlingzwiebel, Erdnüsse.

Dressing: Erdnussbutter, Kokosmilch, Sojasoße, Limettensaft

Salat mit Lachs und Fetakäse: Lachsfilet, Kirschtomaten, Salatgurken, Rote Zwiebel, Avocado, Blattsalat, Fetakäse, Oliven.

Dressing: Olivenöl, Zitronensaft, Senf

Quinoa Salat mit Avocado: Quinoa, Kichererbsen, Gurke, gelbe Paprika, Cherrytomaten, Avocado, Zitrone, frische Koriander

Linsensalat: Linsen, Paprika, Karotte, Gurke, Lauchzwiebel, Balsamico Essig, Olivenöl, Kürbiskernöl, Petersilie, Feta Käse

Lachswürfel auf mediterranen Kartoffelsalat.

Kirschtomaten-Mozzarella-Salat

Caesar Salat

Wintersalat: Frisée Salat, Blattspinat, Hokkaido Kürbis, Olivenöl, Granatapfel, Kaki, rote Trauben, Avocado, Walnüsse, Kürbiskerne

Dressing: Kürbiskernöl, Olivenöl, Balsamico, Zitronensaft, Honig

Salat Brokkoli oder (Vegan, Glutenfrei)

Bunter Salat mit Garnelen (Glutenfrei)

Krautsalat (Vegan, Glutenfrei)

Bunter Salat mit Parmaschinken (Glutenfrei)

Gurken Salat nach koreanischer Art

Auberginen salat

Quinoa-Salat mit Limettendressing (Glutenfrei)

Karotten-Kohlrabi-Salat (Glutenfrei)

Suppen:

Auswahl

Auswahl

Gemüsesuppe

Gulaschsuppe

Lachssuppe

Kürbissuppe mit Garnelen & Kokos (Glutenfrei)

Fingerfood:		Auswahl	Auswahl
Räucherlachsrollchen mit Sahnemeerrettich (Glutenfrei)		Zucchinirollchen (Glutenfrei)	
Crêperoulade mit Lachs und Frischkäse		Carpaccio (Glutenfrei)	
Lachs-Tatar im pikanten Waffelhörnchen.		Käsespieße mit Trauben (Glutenfrei)	
Vegetarische Grillspieße mit Gemüse (Glutenfrei)		Meeresfrüchte-Cocktail im Knusper-Becher	
Kleine Tartelettes mit verschiedenen Füllungen		Deviled Eggs (gefüllte Eier) (Glutenfrei)	
Tomaten mit frischkäse gefüllt und Garnelen (Glutenfrei)		Blätterteig-Schnecken Medeteran	
Gebackene Blumenkohl-Wings in Tempura-Teig		Mini-Quiche Lorraine	
Gefüllte Paprikaschoten mit Frischkäse (Glutenfrei)		Bruschetta Tomate-Basilikum	
Knusprige Panko-Hähnchenspieße mit Mango-Chili-Dip		Oliven und Feta Käse Spieße (Glutenfrei)	
Vegane Knusper-Spieße mit Sweet-Chili-Dip		Gegrillte Garnelenspieße mit Olive & Kirschtomate (Glutenfrei)	
Mini-Burger		Tomaten-Babymozzarellaspieße (Glutenfrei)	
Melonenkugeln mit Parmaschinken (Glutenfrei)		Fruchtspieße (Glutenfrei)	
Canapés vegetarisch		Gegrillte Gemüse im Waffel-Cup (Veggie)	
Mini-Tacos		Gefüllte Datteln im Speckmantel (Glutenfrei)	

Desserts: Mindestbestellmenge je Desserts: 30 St.		Auswahl	Auswahl
Panna Cotta		Mousse au Chocolat	
Tiramisu		Erdbeer-Shortcake	
Beeren-Tiramisu		Fruchtiger Mascarpone	
Lemon Curd		Bienenstich-Dessert	
Vanille- oder Schokoladencreme			

Krustenbraten vom Schweinebauch mit Biersauce

Zartes Schweinegulasch in kräftiger Bratensoße

Klassisches Rindergulasch in dunkler Rotweinsauce geschmort

Wildschwein-Edelgulasch in Waldpilzrahm mit Preiselbeeren

Schweinebraten in Jäger Soße

Gefüllter Spießbraten vom Schwein in dunkler Malzbiersauce

Järgulasch mit Preiselbeeren Wildschwein

Boef Stroganoff

Rindfleisch in Zwiebelsoße

Bœuf Bourguignon

Hänchenbrust in Zucchini-Sahne Soße

Crispy Chicken Fingers in Knusperpanade

Hot Wings - knusprig panierte Hähnchenteile

Gefüllte Paprika mit Hackfleisch

Gefüllte Paprika Vegetarisch

Kaninchen mediterran

Usbekischer Plov (Reispfanne aus dem Gusseisen-Kessel)

Geschmortes Lamm mit Gemüse 1,00 Euro pro Person

Überbackene Auberginen-Fächer mit Tomaten-Ragout mit Hackfleisch

Überbackene Auberginen-Fächer mit Tomaten-Ragout & Mozzarella

Gefüllte Champignons mit Hackfleisch in Tomaten-Sahnesoße

Lasagne mit Hackfleisch

Lasagne Vegetarisch

Wildlachs in Dill-Rahm

Lachs-Garnelen-Steak in Mango-Rahm

Buntes Fischfilet-Ragout in Kräuter-Sahne

Seelachsfilet in Soße

Zanderfilet mit Limettensoße

Knuspriges Seehechtfilet

Mittagsbuffet: Vegane Speisen:

Auswahl

Mediterrane Vegane Lasagne

Brokkoli-Tofu-Satay

Spaghetti in veganer Käse-Sahne-Sauce mit Kräutern

Gebackener Hokkaido-Kürbis auf Blattspinat mit Tomaten (Glutenfrei)

Cremige Kürbissuppe mit gerösteten Kichererbsen & Kokos (Glutenfrei)

Gelbes Thai-Curry mit Blumenkohl & knackigem Gemüse (mild)(Glutenfrei)

Kartoffel-Pasta-Pfanne mit geschmorter Paprika

Rosmarin-Drillinge vom Blech mit buntem Ofengemüse(Glutenfrei)

Plov (Vegan) mit Kichererbsen, Möhren & Berberitzen (Glutenfrei)

Beilagen:

Auswahl

Kartoffeln gekocht, mit Butter und Kräutern (Glutenfrei)

Kartoffelgratin (Klassisch mit Sahne & Knoblauch)

Bunter Kartoffel-Gemüse-Auflauf (Kartoffeln, Möhren, Brokkoli in Rahm)

Kroketten

Spätzle

Gnocchi in Salbeibutter

Speckbohnen-Bündchen (Grüne Bohnen im Speckmantel)

Gemüsereis

Kräuter-Reis

Bulgur

Kaiser Gemüse überbacken

Geschmortes Gemüse (Glutenfrei)

Gedünsteter Rosenkohl (Glutenfrei)

Gebratene Champignons mit Zwiebeln (Glutenfrei)

Mediterraner Gemüse-Gratin mit Mozzarella-Kruste

Mediterranes Ofengemüse (Glutenfrei)

Geschmortes Weißkraut mit Putenfleisch oder mit Speck (Glutenfrei)

CATERING-EQUIPMENT (pro Stück)		Anzahl	Inklusive Reinigung	Anzahl
Menüteller D-27 cm	0,46 Euro		Proseccoglas	0,60 Euro
Teller, D-20 cm	0,39 Euro		Sektglas	0,33 Euro
Suppentasse/Teller	0,44 Euro		Schnapsglas 2cl	0,15 Euro
Messer	0,40 Euro		Bierglas	0,37 Euro
Gabel	0,40 Euro		Weizenglas	0,37 Euro
Löffel	0,40 Euro		Weinglas	0,41 Euro
Teelöffel	0,35 Euro		Wasserglas	0,32 Euro
Kuchengabel	0,35 Euro		Bierglas Tulpe	0,45 Euro
Suppentasse/Teller	0,30 Euro			
Kaffeetasse inkl. Untertasse	0,53 Euro		Müllentsorgung 250,- Euro pro Tag	
Milchkännchen / Creamer "Catering"	0,83 Euro			