



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	Auswahl
01 Oliv' e	14 Salat Italia	
02 Pod schuboj	15 Cesar Salat	
03 Möhrensalat (Vegan)	16 Griechische Salat	
04 Winigret (Vegan)	17 Thunfischsalat Mimosa	
05 Glasnudelsalat Funchösa	18 Frische Salatplatte (Vegan)	
06 Kartoffelsalat	19 Bunter Salat mit Parmaschinken	
07 Bunter Salat mit Garnelen	20 Salat Brokkoli + (Vegan)	
08 Salat Little Chicken	21 Caprese Tomaten/Mozzarella	
09 Salat Rote Beete	22 Antipasti	
10 Marinierte Pilze (Vegan)	23 Gurken Salat nach koreanischer Art	
11 Krautsalat (Vegan)	24 Auberginen salat	
12 Krabensalat	25 Karotten-Kohlrabi-Salat	
13 Nudelsalat	26 Quinoa-Salat mit Limettendressing	

Suppen: Hochzeitstag	Auswahl	2-te Hochzeitstag	Auswahl
Nudelsuppe		Borsch	
Hochzeitssuppe		Gulaschsuppe	
Die Grießnockerlsuppe		Lachssuppe (0,40 Euro pro Person)	

Snacks für Gastetische:	Auswahl	Auswahl
Eingelegte Tomaten, Gurken, Oliven		Antipasti, Zitrone mit Süßkirsche, Tomaten-Mozzarella Spieße, Käsespieße mit Wientrauben. (0,50 Euro pro Person)

Obsttisch (nach Saison):	Auswahl
Wassermelone, Trauben, Erdbeere, Honigmelone, Äpfel, Kirschen, Ananas, Bananen, Pfirsich, Kiwi, Birnen, Aprikosen, Orangen, Vers. Beeren, Pflaumen (3,00 Euro pro Person)	

Fingerfood für den Sektempfang: Premium

Auswahl

Käsespieße mit Trauben, Blätterteig-Schnecken mit Fettakäse,
Belegte Baguettes mit Räucherlachs, Salami, Frischkäse mit Radieschen

Fingerfood für den Sektempfang:

Auswahl

5x zur Auswahl: 15,00 Euro pro Person. Beispiel link: povara.eu

Auswahl

Räucherlachsröllchen mit Sahnemeerrettich	Zucchiniröllchen
Crêpesroulade mit Lachs und Frischkäse	Carpaccio
Lachs auf Gurkenscheibe mit Dillschmand	Käsespieße mit Trauben
Vegetarische Grillspieße mit Gemüse	Gemüsesticks in Hummus
Kleine Tartelettes mit verschiedenen Füllungen	Deviled Eggs (gefüllte Eier)
Tomaten mit frischkäse gefüllt und Garnelen	Blätterteig-Schnecken Medeteran
Lachswürfel auf mediterranen Kartoffelsalat	Pizza Schnecken
Gefüllte Paprikaschoten mit Frischkäse	Bruschetta Tomate-Basilikum
Chicken Nuggets mit Dip	Oliven und Feta Käse Spieße
Vegane Nuggets mit Dip	Gegrillte Garnelenspieße
Cheesburger Muffins	Tomaten-Babymozzarella Spieße
Melonenkugeln mit Parmaschinken	Fruchtspieße
Panierte Mini-Hähnchenschnitzel	Salate im Gläschen/ Schälchen

Desserts: (5,50 Euro pro Person)

Auswahl

Mindestbestellmenge je Desserts: 30 St.

Auswahl

Panna Cotta	Mousse au Chocolat
Tiramisu	Erdbeer-Shortcake
Beeren-Tiramisu	Fruchtiger Mascarpone
Lemon Curd	Bienenstich-Dessert
Vanille- oder Schokoladencreme	

- 50 Schweinebauch mit knuspriger Schwarte
- 51a Buntes Paprikagulasch - Schweinefleisch
- 51b Buntes Paprikagulasch - Rindfleisch
- 51c Buntes Paprikagulasch - Wildschwein - 1,20 Euro pro Person
- 52 Schweinebraten in Jäger Soße
- 53 Schweinerollbraten in Biersoße
- 54 Schaschlik - auf dem Grill 220,- Euro
- 55 Schnitzel
- 56a Jägergulasch mit Preiselbeeren Hirschfleisch 1,50 Euro pro Person
- 56b Jägergulasch mit Preiselbeeren Wildschwein 1,20 Euro pro Person
- 57 Frikadellen, verschiedene Variationen
- 58 Königsberger Klopse
- 59 Boef Stroganoff (Rindfleisch)
- 60 Rindfleisch in Zwiebelsoße
- 61 Hähnchenteile gebacken
- 62 Hähnchenbrust in Zucchini-Sahne Soße
- 63 Hähnchenspieße gebraten
- 64 Cryspis - knusprigen Hähnchenfilet Streifen
- 65 Hot Wings - knusprig panierte Hähnchenteile
- 66 Gebackene Ententeile
- 67 Gebackene Entenbrustfilet knusprig 1,50 Euro pro Person
- 68 Kaninchen mediterran
- 69a Plov - mit Schweinefleisch
- 69b Plov - mit Hähnchenschenkel
- 69c Plov - mit Lammfleisch (Lammrippen) 0,60 Euro pro Person
- 70 Basma - 0,60 Euro pro Person
- 71 Geschmortes Lamm mit Gemüse 1,00 Euro pro Person
- 73 Auberginen-Fächer mit Hackfleisch
- 73 Auberginen-Fächer Vegetarisch
- 74 Lasagne mit Hackfleisch
- 74 Lasagne Vegetarisch

Mittagsbuffet:**Auswahl**

-
- 75a Gefüllte Paprika mit Hackfleisch
-
- 75b Gefüllte Paprika Vegetarisch
-
- 76 Golubzy-Kohlrouladen
-
- 77 Gefüllte Champignons mit Hackfleisch in Tomaten-Sahnesoße
-
- 78 Gebratene Nudeln
-
- 79 Maultaschen
-
- 80 Pasta mit lachs in Soße
-
- 81 Wildlachs in Soße 0,90 Euro pro Person
-
- 82 Fischfilet (aus verschiedenen Fischarten) in Kräuter-Sahne Soße
-
- 83 Seelachsfilet in Soße
-
- 84 Fischfilet im Teigmantel
-
- 85 Gebackene Forelle
-
- 86 Zanderfilet mit Limettensoßen 1,10 Euro pro Person
-
- 87 Gebackene Karpfen nach Saison
-
- 88 Knuspriges Seehechtfilet
-

Mittagsbuffet: Vegane Speisen:**Auswahl**

-
- 101 Mediterrane Vegane Lasagne
-
- 102 Brokkoli-Tofu-Satay
-
- 103 Vegane Käse-Spaghetti
-
- 104 Ofenkürbis mit Tomaten & Spinat
-
- 105 Zucchininudeln mit Tofu-Sesam
-
- 106 Blumenkohl-Gemüse-Curry
-
- 107 Paprika-Potato-Pasta
-
- 108 Ofenkartoffeln & Gemüse
-
- 109 Veganes Plov
-

120 Kartoffeln gekocht, mit Butter und Kräutern

121 Kartoffelbrei

122 Pommes

123 Gebratene Kartoffeln - frittiert

124 Krocketten

125 Backofenkartoffeln mit Gemüse

126 Spätzle

127 Nudeln

128 Spaghetti

129 Gemüsereis

130 Bulgur

131 Gemüse überbacken

132 Geschmortes Gemüße

133 Gedünsteter Rosenkohl

134 Buchweizen nach russischer Art

135 Klöße

136 Champignons im Bierteigmantel

137 Geschmortes Weißkraut mit Putenfleisch oder mit Speck

CATERING-EQUIPMENT (pro Stück)	Anzahl		Anzahl
Menüteller D-27 cm	0,32 Euro	Proseccoglas	0,60 Euro
Teller, D-20 cm	0,25 Euro	Sektglas	0,23 Euro
Suppentasse/Teller	0,30 Euro	Schnapsglas 2cl	0,12 Euro
Messer	0,30 Euro	Bierglas	0,25 Euro
Gabel	0,30 Euro	Weizenglas	0,25 Euro
Löffel	0,30 Euro	Weinglas	0,27 Euro
Teelöffel	0,25 Euro	Wasserglas	0,20 Euro
Kuchengabel	0,25 Euro	Bierglas Tulpe	0,45 Euro
Suppentasse/Teller	0,30 Euro		
Kaffeetasse inkl. Untertasse	0,40 Euro	Müllentsorgung 250,- Euro pro Tag	
Milchkännchen / Creamer "Catering"	0,69 Euro		