



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 Fettkäse,
Belegte Baguettes mit Räucherlachs, Salami, Frischkäse mit Radieschen

Fingerfood für den Sektempfang:

Auswahl

5x zur Auswahl: 15,00 Euro pro Person. Beispiel link: [posara.eu](#)

Auswahl

Räucherlachsrollchen mit Sahnemeerrettich

Crêpesroulade mit Lachs und Frischkäse

Lachs auf Gurkenscheibe mit Dillschmand

Vegetarische Grillspieße mit Gemüse

Kleine Tartelettes mit verschiedenen Füllungen

Tomaten mit friskäse gefüllt und Garnelen

Lachswürfel auf mediterranen Kartoffelsalat

Gefüllte Paprikaschoten mit Frischkäse

Chicken Nuggets mit Dip

Vegane Nuggets mit Dip

Cheesburger Muffins

Melonenkugeln mit Parmaschinken

Panierte Mini-Hähnchenschnitzel

Zucchinirollchen

Carpaccio

Käsespieße mit Trauben

Gemüsesticks in Hummus

Deviled Eggs (gefüllte Eier)

Blätterteig-Schnecken Medeteran

Pizza Schnecken

Bruschetta Tomate-Basilikum

Oliven und Feta Käse Spieße

Gegrillte Garnelenspieße

Tomaten-Babymozzarellaspieße

Fruchtspieße

Salate im Gläschen/ Schälchen

Desserts: (5,50 Euro pro Person)

Auswahl

Mindestbestellmenge je Desserts: 30 St.

Auswahl

Panna Cotta

Tiramisu

Beeren-Tiramisu

Lemon Curd

Vanille- oder Schokoladencreme

Mousse au Chocolat

Erdbeer-Shortcake

Fruchtiger Mascarpone

Bienenstich-Dessert

Mittagsbuffet:

Auswahl

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 Jägersgulasch mit Preiselbeeren Hirschfleisch 1,50 Euro pro Person

56b Jägersgulasch 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 Crispis - 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

Beilagen:**Auswahl**

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 Gemüse

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 | | |