



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
Oliv´e		Salat Italia (Glutenfrei)
Pod schuboj (Glutenfrei)		Cesar Salat
Möhrensalat (Vegan, Glutenfrei)		Griechische Salat (Glutenfrei)
Winigret (Vegan, Glutenfrei)		Thunfischsalat Mimosa (Glutenfrei)
Glasnudelsalat Funchösa		Frische Salatplatte (Vegan, Glutenfrei)
Kartoffelsalat oder Kartoffelsalat (Glutenfrei)		Bunter Salat mit Parmaschinken (Glutenfrei)
Bunter Salat mit Garnelen (Glutenfrei)		Salat Brokkoli oder Salat Brokkoli (Vegan, Glutenfrei)
Salat Little Chicken		Caprese Tomaten/Mozzarella (Glutenfrei)
Salat Rote Beete (Glutenfrei)		Antipasti
Marinierte Pilze (Vegan, Glutenfrei)		Gurken Salat nach koreanischer Art
Krautsalat (Vegan, Glutenfrei)		Auberginen salat
Krabensalat		Karotten-Kohlrabi-Salat (Glutenfrei)
Nudelsalat		Quinoa-Salat mit Limettendressing (Glutenfrei)

Suppen: Hochzeitstag	Auswahl	2-te Hochzeitstag	Auswahl
Nudelsuppe		Borsch (Glutenfrei)	
Hochzeitssuppe		Gulaschsuppe	
Die Grießnockerlsuppe		Lachssuppe (0,40 Euro pro Person) (Glutenfrei)	
Kürbissuppe mit Garnelen & Kokos (Glutenfrei)			

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
Weintrauben, Erdbeeren, Äpfel, Kirschen, Bananen, Pfirsich, Kiwi, Birnen, Aprikosen, vers. Beeren, Pflaumen ohne Nachschub: 3,00 Euro pro Person (Einmaliges Anrichten am Buffet, keine Nachfüllung)	
Weintrauben, Erdbeeren, Äpfel, Kirschen, Bananen, Pfirsich, Kiwi, Birnen, Aprikosen, vers. Beeren, Pflaumen mit Nachschub: 4,50 Euro pro Person (Kontinuierliche Nachfüllung während der gesamten Veranstaltung)	
<u>Zusätzlich buchbar:</u> Upgrade Großfrüchte: + 2,50 € p.P Großfrüchte (frisch aufgeschnitten): Wassermelone, Honigmelone, Ananas, Orangen, Drachenfrucht, Papaya.	

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

Fingerfood für den Sektempfang:		Auswahl	7x zur Auswahl: 15,00 Euro pro Person. Beispiel link: posaria.eu	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: (5,50 Euro pro Person)		Auswahl	Mindestbestellmenge je Desserts: 30 St.	Auswahl
Panna Cotta (Glutenfrei)			Mousse au Chocolat (Glutenfrei)	
Tiramisu			Erdbeer-Shortcake	
Beeren-Tiramisu			Fruchtiger Mascarpone (Glutenfrei)	
Lemon Curd (Glutenfrei)			Bienenstich-Dessert	
Vanille- oder Schokoladencreme (Glutenfrei)				

Krustenbraten vom Schweinebauch mit Biersauce	oder / (Glutenfrei)
Zartes Schweinegulasch in kräftiger Bratensoße	oder / (Glutenfrei)
Klassisches Rindergulasch in dunkler Rotweinsauce geschmort	oder / (Glutenfrei)
Wildschwein-Edelgulasch in Waldpilzrahm mit Preiselbeeren - 1,20 Euro pro Person	oder / (Glutenfrei)
Schweinebraten in Jäger Soße	oder / (Glutenfrei)
Gefüllter Spießbraten vom Schwein in dunkler Malzbiersauce	oder / (Glutenfrei)
Knusprige Schweineschnitzel 'Wiener Art' mit Zitrone	
Järgulasch mit Preiselbeeren Wildschwein 1,20 Euro pro Person	oder / (Glutenfrei)
Hausgemachte Buletten-Variation (Klassisch & Mediterran)	
Boef Stroganoff (Rindfleisch)	oder / (Glutenfrei)
Rindfleisch in Zwiebelsoße	oder / (Glutenfrei)
Boeuf Bourguignon	
Goldbraune Backhendl-Stücke	
Hänchenbrust in Zucchini-Sahne Soße	oder / (Glutenfrei)
Hähnchenspieße (Glutenfrei)	
Crispy Chicken Fingers in Knusperpanade	
Hot Wings - knusprig panierte Hähnchenteile	
Gebackene Ententeile (Glutenfrei)	
Gebackene Entenbrustfilet knusprig 1,50 Euro pro Person (Glutenfrei)	
Kaninchen mediterran (Glutenfrei)	
Usbekischer Plov (Reispfanne aus dem Gusseisen-Kessel) - mit Lammfleisch 0,70 Euro pro Person (Glutenfrei)	
Usbekischer Plov (Reispfanne aus dem Gusseisen-Kessel) - mit Schweinefleisch (Glutenfrei)	
Usbekischer Plov (Reispfanne aus dem Gusseisen-Kessel) - mit Hähnchenschenkel (Glutenfrei)	
Basma – Gedämpfter Gemüsetopf mit Lammfleisch im eigenen Saft gegart - 0,70 Euro pro Person (Glutenfrei)	
Geschmortes Lamm mit Gemüse 1,00 Euro pro Person (Glutenfrei)	
Überbackene Auberginen-Fächer mit Tomaten-Ragout mit Hackfleisch (Glutenfrei)	
Überbackene Auberginen-Fächer mit Tomaten-Ragout & Mozzarella (Glutenfrei)	
Geschmortes Lamm mit Gemüse 1,00 Euro pro Person (Glutenfrei)	
Lasagne mit Hackfleisch	
Lasagne Vegetarisch	

Mittagsbuffet:

Auswahl

Gefüllte Paprika mit Hackfleisch (Glutenfrei)

Gefüllte Paprika Vegetarisch (Glutenfrei)

Golubtsy (Kohlrouladen) (Glutenfrei)

Gefüllte Champignons mit Hackfleisch in Tomaten-Sahnesoße (Glutenfrei)

Gebratene Nudeln

Maultaschen

Pasta mit Lachs in Soße

Wildlachs in Dill-Rahm - 0,90 Euro pro Person (Glutenfrei)

Lachs-Garnelen-Steak in Mango-Rahm - 2,90 Euro pro Person (Glutenfrei)

Buntes Fischfilet-Ragout in Kräuter-Sahne (Glutenfrei)

Seelachsfilet in Soße (Glutenfrei)

Fischfilet im Teigmantel

Gebackene Forelle

Zanderfilet mit Limettensoße - 1,00 Euro pro Person (Glutenfrei)

Gebackene Karpfen nach Saison

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)

Mangal-Spezialitäten — Authentischer Schaschlik: Fleischspieße

Auswahl

Lammschaschlik klassisch – Lammschulter oder -keule + 4,00 € p. Person

Lammschaschlik klassisch – Lammschulter oder -keule + 6,50 € p. Person für das Extra-Gericht

Lammrippchen vom Mangal + 4,50 € p. Person

Lammrippchen vom Mangal + 7,00 € p. Person für das Extra-Gericht

Schweineschaschlik kaukasisch – Schweinenacken + 3,00 € p. Person

Schweineschaschlik kaukasisch – Schweinenacken + 5,50 € p. Person für das Extra-Gericht

Hähnchen-Schaschlik + 2,50 € p. Person

Hähnchen-Schaschlik + 4,50 € p. Person für das Extra-Gericht

Lula-Kebab – Lamm- oder Rinderhack + 4,00 € p. Person

Lula-Kebab – Lamm- oder Rinderhack + 6,50 € p. Person für das Extra-Gericht

Mangal-Spezialitäten — Authentischer Schaschlik: Fisch- & Meeresfrüchtespieße

Auswahl

Lachs-Schaschlik – Lachsfilet + 3,50 € p. Person

Lachs-Schaschlik – Lachsfilet + 6,50 € p. Person für das Extra-Gericht

Störschaschlik + 5,50 € p. Person

Störschaschlik + 9,00 € p. Person für das Extra-Gericht

Garnelenspieß mit Schale – Riesengarnelen (King Prawns) + 4,00 € p. Person

Garnelenspieß mit Schale – Riesengarnelen (King Prawns) + 6,00 € p. Person für das Extra-Gericht

Garnelenspieß ohne Schale – Geschälte Riesengarnelen + 4,50 € p. Person

Garnelenspieß ohne Schale – Geschälte Riesengarnelen + 7,00 € p. Person für das Extra-Gericht

Mangal-Spezialitäten — Authentischer Schaschlik: Gemüsespieße

Auswahl

Gemischter Gemüsespieß – Kirschtomaten, bunte Paprika, Champignons, Zucchini + 2,50 € p. Person

Gemischter Gemüsespieß – Kirschtomaten, bunte Paprika, Champignons, Zucchini + 3,50 € p. Person für das Extra-Gericht

Hinweis:

Die ausgewiesenen Preise gelten für das erste gewählte Mangal-Schaschlik-Gericht. Für jedes weitere Schaschlik-Gericht (2., 3. Wahl) reduziert sich der Aufpreis um 2,00 € pro Person, da Koch, Mangal und Kohle bereits durch das erste Gericht abgedeckt sind.

Beilagen: Eingelegte Zwiebeln in Essig, Lavash / Fladenbrot, Frische Kräuter: Koriander, Petersilie, Dill

Kartoffeln gekocht, mit Butter und Kräutern (Glutenfrei)

Kartoffelbrei (Glutenfrei)

Kartoffelgratin (Klassisch mit Sahne & Knoblauch)

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

Pommes (Glutenfrei)

Gebratene Kartoffeln - frittiert

Kroketten

Backofenkartoffeln mit Gemüse (Glutenfrei)

Spätzle

Klöße

Nudeln

Gnocchi in Salzeibutter

Speckbohnen-Bündchen (Grüne Bohnen im Speckmantel) (Glutenfrei)

Gemüsereis (Glutenfrei)

Kräuter-Reis (Glutenfrei)

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			