



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			18 Frische Salatplatte (Vegan)
07 Salat Arielle mit Meeresfrüchten			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)			23 Gurken Salat nach koreanischer Art
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				

Snacks für Gastetische: Premium		Auswahl	Deluxe	Auswahl
Eingelegte Tomaten, Gurken, Oliven			Antipasti, Zitrone mit Süßkirsche, Tomaten-Mozzarella Spieße, Käsespieße mit Wientrauben.	

Obsttisch:	Auswahl
Wassermelone, Trauben, Erdbeere, Honigmelone, Äpfel, Kirschen, Ananas, Bananen, Pfirsich, Kiwi, Birnen, Aprikosen, Orangen, Vers. Beeren, Pflaumen	

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

Deluxe

Auswahl

Räucherlachsrollchen mit Sahnemeerrettich	Zucchinirollchen
Crêpesroulade mit Lachs und Frischkäse	Carpaccio
Lachs auf Gurkenscheibe mit Dillschmand	Käsespieße mit Trauben
Vegetarische Grillspieße mit Gemüse	Gemüesticks 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-Babymozzarellaspieße
Melonenkugeln mit Parmaschinken	Fruchtspieße
Panierte Mini-Hähnchenschnitzel	Salate im Gläschen/ Schälchen

Desserts:

Auswahl

Auswahl

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

Mittagsbuffet:

Anzahl

50 Schweinebauch mit knuspriger Schwarte

51a Buntes Paprikagulasch - Schweinefleisch

51b Buntes Paprikagulasch - Rindfleisch

51c Buntes Paprikagulasch - Wildschwein - 0,80 Euro pro Person

52 Schweinebraten in Jäger Soße

53 Schweinerollbraten in Biersoße

54 Schaschlik - auf dem Grill 200,- Euro

55 Schnitzel

56a Järgulasch mit Preiselbeeren Hirschfleisch 1,40 Euro pro Person

56b Järgulasch mit Preiselbeeren Wildschwein 0,80 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 - Schweinefleisch

69b Plov - Rindfleisch

69c Plov - Lammfleisch 0,5 Euro pro Person)

70 Basma - 0,50 Euro pro Person

71 Geschmortes Lamm mit Gemüse 0,90 Euro pro Person

72 Lammrippen gebacken 1,50 Euro pro Person

73 Auberginen-Fächer mit Hackfleisch

73 Auberginen-Fächer Vegetarisch

74 Lasagne mit Hackfleisch

74 Lasagne Vegetarisch

Mittagsbuffet:

Anzahl

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 0,80 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 Limettensößen 1,50 Euro pro Person

87 Gebackene Karpfen nach Saison

88 Knuspriges Seehechtfilet

Mittagsbuffet: Vegane Speisen:

Anzahl

101 Mediterrane Vegane Lasagne

102 Brokkoli-Tofu-Satay

103 Vegane Käse-Spaghetti

104 Ofenkürbis mit Tomaten & Spinat

105 Zucchini-Nudeln mit Tofu-Sesam

106 Blumenkohl-Gemüse-Curry

107 Paprika-Potato-Pasta

108 Ofenkartoffeln & Gemüse

109 Veganes Plov

Beilagen:

Anzahl

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		