



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 | Gemügesticks 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 Limettensossen 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 | | |