



***Big Eavens Salat to go  
W. & I. Frank GbR  
Obergasse 6  
35327 Ober - Seibertenrod***

***Tel.: 06645 / 381  
Fax : 06645 / 7192  
Funk: 0172 / 1036332  
mail: [zentrale@salat-togo.de](mailto:zentrale@salat-togo.de)  
net: [www.salat-togo.de](http://www.salat-togo.de)***

***Gültig ab dem 01.01.2020***

*Alle älteren Preislisten verlieren damit Ihre Gültigkeit!*

***Sonn- und Feiertag's RUHETAG***

**Big Eavens Salat to go  
wünscht gutes Gelingen !!!**



Ein Fest, welches vor der Tür steht, will gut durchdacht und geplant sein. Location, Tischdeko, Versorgung der Gäste und ganz wichtig  
**„das ESSEN“**

Da kommen wir, das Team von **Big Eavens** ins Spiel.  
Wir freuen uns, Sie als Kunde begrüßen zu dürfen.

Um Ihnen einen kleinen Einblick in unser Partyserviceangebot zu geben, zeigen wir Ihnen im Anhang einige Beispielbuffet`s.  
Sehr gerne berücksichtigen wir Ihre Wünsche und Anregungen bei einem ganz persönlichen Menübesprechungstermin.

Qualität steht für uns an 1. Stelle und deshalb garantieren wir, mit frischen Produkten aus der Region, Ihr Fest zu bekochen.

Und nun viel Spaß beim Durchstöbern unserer Beispielbuffet`s.

Wir freuen uns auf eine gute Zusammenarbeit und wünschen vorab gutes Gelingen für das bevorstehende Fest.

Mit freundlichen Grüßen

Ihr Team vom  
**Big Eavens Salat to go**

## **Buffet 1**

Elsäßer Schnitzeltopf  
(kleine natur gebratene Schweineschnitzelchen geschichtet mit Dörrfleisch und Zwiebeln  
geschmort in Weißweinrahmsöße und überbacken mit Emmentaler Käse)

\*\*\*\*\*

Wahlweise Spätzle oder Reis

\*\*\*\*\*

Bunter Blattsalat mit unserem Oma Dressing ( Schmand Gartenkräuter)

**Lieferpreis bei 300gr Fleisch pro Person: 12,50€**

## **Buffet 2**

### **Schnitzelbuffet**

Partyschnitzel vom Schwein mit  
Jägersöße, Zigeunersöße und Rahmsöße

\*\*\*\*\*

Kartoffelgratin

\*\*\*\*\*

Krautsalat mit Speck und Zwiebeln in Schmanddressing

**Lieferpreis bei 300gr Fleisch pro Person: 12,90€**

## **Buffet 3**

### **Seibertenröder- Lendentopf**

Schweinefilet – Medallions mit weißen Champignons in Weißweinsahnesöße

\*\*\*\*\*

Butterspätzle

\*\*\*\*\*

Bunter Blattsalat mit Dressing nach Wahl

\*\*\*\*\*

### **Für Vegetarische Gäste:**

Schupfnudelpfanne mit Paprika, roten Zwiebeln, Champignons und Zucchiniunde  
an Basilikumpesto und Fetakäse verfeinert.

**Lieferpreis bei 300gr Fleisch pro Person: 16.40€**

## **Buffet 4**

### **Burgerbuffet**

Wir richten uns mit einer kleinen mobilen Küche im Veranstaltungsort ein. Dort werden die Burger vor Ort zusammen gebaut. Wir binden die Gäste in unsere Arbeit mit ein, was für Gaudi und Gaumenschmaus sorgt.

Aus der Pfanne: Fleischpaddys vom Schwein, Hähnchenschnitzel und gebratener Bacon  
Vom Buffet zum Vollenden: Hamburgerbrötchen, Blattsalatstreifen, Tomate, Sauer Gurken, roten Zwiebeln, Bacon, Cheddarkäse oder Goudascheiben, Ketchup, Mayonaise, Senf, BBQ Soße oder Süß Sauer Soße

### **Weitere Speisen vom Buffet:**

Sellerie-Lauch Käsesuppe (Vegetarisch)

Frittierte Würstchenkrebse

Wrap gefüllt mit Eisbergsalat, tomatisiertem Hackfleisch,  
Taccochips und Frischkäsedip

**Lieferpreis bei 300gr Fleisch und 19% Mwst. pro Person: 18,60€**

## **Buffet 5**

Hähnchenbrustfilet mit krossem Dörrfleisch und Geramont gratiniert  
Partyschnitzel mit Champignonrahmsoße

\*\*\*\*\*

Gemüseauswahl bestehend aus Paprikarauten mit Thymian und  
mediterran gebratenen Zucchinienden und glacierte Karotten

\*\*\*\*\*

Ofenkartoffeln von Drillingen (mit essbarer Schale)

Butterspätzle

\*\*\*\*\*

als Dessert im Fingerfoodglas angerichtet:

Apfel-Glück mit Calvados  
auf einer Joghurtcreme

**Lieferpreis bei 300gr Fleisch pro Person: 16,30€**

## **Buffet 6**

Paulaner Braten vom Schweinekamm mit Kochschinken, Gouda, Zwiebel,  
Gurken und Senffüllung an Weizenbiersoße  
Rinderroulade klassisch mit Speck, Zwiebeln, Gurken und Senffüllung in Schmorsoße  
Hähnchenbrustfilet mit Bacon unwickelt und in Sahnesoße geschmort

\*\*\*\*\*

Gemüseauswahl bestehend aus gebratenen Champignonköpfen, Vichykarotten mit  
Zuckerschoten und Blumenkohl mit brauner Butter

\*\*\*\*\*

Kroketten und Serviettenknödel

\*\*\*\*\*

als Dessert im Fingerfoodglas angerichtet:  
Rote Inge mit Himbeeren, Sahne und Baiser  
Mousse au Chocolat (braun)

**Lieferpreis bei 300gr Fleisch pro Person: 18,90€**

## **Buffet 7**

### **Pasta-Station... Wir kochen vor Ihren Gästen:**

Rigatoni und Spaghetti  
dazu Bolognese Soße, Frischkäse - Tomatensoße und Rucolasahnesoße  
Parmesanhobel

\*\*\*\*\*

Partyschnitzel vom Schwein  
mit Rahmsauce  
Kartoffelgratin mit Käse überbacken

\*\*\*\*\*

Bunter Blattsalat mit Schmand-Gartenkräuter-Dressing

**Lieferpreis bei 300gr Fleisch und 19% Mwst. pro Person: 19,20€**

## **Buffet 8**

Rinderschmorbraten vom Direktvermarkter Bernd Weiß aus Unter-Seibertenrod  
in Wurzelgemüse - Rotweinsud  
Spanferkelrollbraten mit Biersoße  
Hähnchenbrustfilet mit einem rote Zwiebeln -Chutney und Emmentaler gratiniert  
\*\*\*\*\*

Gemüseauswahl bestehend aus Blumenkohl, Karotten, Brokkoli  
mit Sauce Hollandaise sowie Bohnenröllchen  
\*\*\*\*\*

Laugenknödel mit Speck  
Kartoffelgratin  
Schupfnudeln  
\*\*\*\*\*

als Dessert im Fingerfoodglas angerichtet:

Mousse von weißer Schokolade mit caramelisierten Mandelsplitter  
Joghurt – Schmandcreme mit süßem Minzpesto und Fruchtspieß

**Lieferpreis bei 300gr Fleisch pro Person: 20,70€**

## **Buffet 9**

Ragout vom Reh **oder** Hirsch aus Vogelsberger Wäldern in Schmorsoße  
Schweinelende rosa gebraten auf Kräutersaitlingen in Sahne  
\*\*\*\*\*

Gemüseauswahl bestehend aus Brokkoli, Vichykarotten mit Schnittlauch  
und Bohnenröllchen  
\*\*\*\*\*

Oma's Kartoffelknödel,  
Seibertenröder Schmandkartoffeln und in Butter gebratene Schupfnudeln  
\*\*\*\*\*

als Dessert im Fingerfoodglas angerichtet:

Mascarponecreme mit Limette und Honig verfeinert dazu ein Himbeer Heidelbeerspieß  
Latte Macchiatocreme auf Pfirsichmark

**Lieferpreis bei 300gr Fleisch pro Person: 20,90 €**

## **Buffet 10**

Victoriabarsch und Lachsfilet auf feinen Speckböhnchen in Sahne  
Roastbeef im ganzen rosa gebraten und am Buffet tranchiert,  
dazu Salz und Pfeffermühle, Kräuterbutter und Röstzwiebeln  
Lendentopf vom Schwein mit Steinchampignons in lieblicher Weißweinsöße

\*\*\*\*\*

Gemüseauswahl bestehend aus gebratenen Champignonköpfen, Vichykarotten  
Romanesco mit brauner Butter und Bohnenröllchen

\*\*\*\*\*

Röstitaler  
Oma's Kartoffelknödel

### **Für Vegane, Vegetarische und Fleischlosesser Gäste:**

Kartoffelragout von Drillingen mit Champignons, Kaiserschoten, roten Zwiebeln und  
Karotten sowie gebratenem Tofu mit Basilikumpesto fein abgerundet.

\*\*\*\*\*

als Dessert im Fingerfoodglas angerichtet:

Kirschtraum mit einer Schmandhaube und Mandelkrokant  
Creme Brûlée (am Buffet caramelisiert)

**Lieferpreis bei 300gr Fleisch und 19% Mwst. pro Person: 27,20€**

### **Für Vegetarische Gäste:**

Schupfnudelpfanne mit Paprika, roten Zwiebeln, Champignons und Zucchini-  
monde an Rucolapesto und Fetakäse verfeinert.

**Lieferpreis pro Person: 7,30€**

### **Für Vegane Gäste:**

Kartoffelragout von Drillingen mit Champignons, Kaiserschoten, roten Zwiebeln und  
Karotten sowie gebratenem Tofu mit Basilikumpesto fein abgerundet.

**Lieferpreis pro Person: 8,10€**

## **Buffet 11**

### **Das etwas andere Festmenü:**

Mindestbestellung für 25 Personen

## **Spanferkelessen** (Schwarte kross, Fleisch fest und durchgebraten)

**Lieferpreis bei 650gr Fleisch,inkl. 19% Mwst. pro Person: 13,50€**

#### **dazu empfehlen wir:**

Sauerkraut, Semmelknödel  
Meerrettichsoße und Bauernbrot

**Lieferpreis inclusive Beilagen,inkl. 19% MwSt. pro Person: 19,00€**

### **Wählen Sie Ihr Dressing zum Salat aus:**

Schmand Gartenkräuterdressing (Oma Dressing),  
Thousand Island-Dressing, Joghurt -Schnittlauch - Dressing, Orangen Senfvinaigrette,

#### **Wir machen Ihre Party perfekt:**

**Bestellen Sie bei uns Ihr Mietgeschirr, wir liefern sauber an und nehmen es  
schmutzig zurück!**

**Teller durchm. 22cm, Messer, Gabeln, Kaffeegedeck, Dessertlöffel, Kuchengabeln...  
pro Teil 0,35 €**

**Mindestbestellung ab 15 Personen pro Buffet!**



## Vereinsspecials für Vereinsfeiern, Generalversammlungen etc.

|  |                      |
|--|----------------------|
| Hackbraten 350 gr. mit Zwiebelsoße und Bauernbrot                                | Portionspreis: 5,20€ |
| Spießbraten 320 gr. mit Zwiebel-Mettfüllung und Bauernbrot                       | Portionspreis: 6,00€ |
| Jägerschnitzel 270 gr. mit Bauernbrot  | Portionspreis: 6,40€ |
| Kasseler Kamm 300 gr. auf Sauerkraut mit Senf und Brot                           | Portionspreis: 6,60€ |
| Cordon Bleu 270 gr. mit Schinken und Käse gefüllt<br>mit Rahmsoße und Bauernbrot | Portionspreis: 7,40€ |
| Geschnetzeltes vom Schwein 270gr.<br>in Champignonrahmsoße, dazu Spätzle         | Portionspreis: 8,10€ |
| Kartoffelgratin mit Käse überbacken  | Portionspreis: 2,70€ |
| Röstkartoffeln   | Portionspreis: 2,50€ |
| Verschiedene Blattsalate mit Schmand Gartenkräuterdressing                       | Portionspreis: 2,10€ |
| Kartoffelsalat   | Portionspreis: 2,60€ |

**Gerne können Sie auch die Vereinsspecials für Ihre private Feier buchen!!!  
Mindestbestellung 10 Personen.**

### Fingerfood:

#### Im Glas angerichtet, kalt serviert:

|   |                   |
|---|-------------------|
| gebratener Champignon im Lachsschinkenmantel an Rucolapesto | Stückpreis: 2,40€ |
| Crepe mit Schinken und Kräuterfrischkäse auf Gurkentatar    | Stückpreis: 2,30€ |
| Kräutercrepe mit Frischkäse und Räucherlachs                | Stückpreis: 2,50€ |
| Kräutercrepe mit mediterranem Gemüse und Schmand gefüllt    | Stückpreis: 2,40€ |
| Kirschtomate mit einer Mozzarellakugel an Basilikumpesto    | Stückpreis: 2,10€ |
| Mini Cheeseburger mit Tomatenragout und Käse                | Stückpreis: 2,60€ |
| Kirschtomate mit Frischkäsefüllung und Taccochips           | Stückpreis: 1,90€ |

#### Im Glas angerichtet kann sowohl kalt als auch warm serviert werden:

|  |                   |
|--|-------------------|
| Hackfleisch Karottenbällchen an Kräuterschmand auf Lollo Rosso | Stückpreis: 2,30€ |
| Hackfleischkugel mit einer Cherrytomate an Rucolapesto         | Stückpreis: 2,25€ |
| Hähnchenbruststring mit Sour Cream und Zucchinihops            | Stückpreis: 2,35€ |
| Blattspinathackbällchen auf Tomatentatar auf Lollo Rosso       | Stückpreis: 2,30€ |
| Mediterraner Kartoffel – Gemüseflan mit Ricottakäse gebacken   | Stückpreis: 2,45€ |

**Als Dessert im Fingerfoodglas angerichtet:**

|  |                   |
|--|-------------------|
| Joghurt Apfel Crunch                                       | Stückpreis: 2,30€ |
| Latte Macchiato creme auf Pflirsichmus                     | Stückpreis: 2,30€ |
| Joghurt – Schmandcreme mit süßem Minzpesto und Fruchtspieß | Stückpreis: 2,35€ |
| Stracciatellacreme mit Waldfrüchten                        | Stückpreis: 2,30€ |
| Eierlikörcreme mit Schokoladenraspel                       | Stückpreis: 2,30€ |
| Rote Inge mit Himbeeren Sahne und Baiser                   | Stückpreis: 2,35€ |
| Schokoladenbrownies  | Stückpreis: 2,30€ |
| Kirschtraum mit Schmandhaube und Caramel                   | Stückpreis: 2,30€ |
| Mousse von weißer oder brauner Schokolade                  | Stückpreis: 2,35€ |

**Brote / Canapee`s auf einer Platte hübsch angerichtet:**

|   |                     |
|---|---------------------|
| Canapee mit Kochschinken, Räucherlachs, Salami, Aufschnitt,<br>Lachsschinken, Frischkäse, Camembert, Schnittkäse<br>nach Wunsch belegt und hübsch dekoriert | Stückpreis: 2,25€   |
| halbe belegte Brötchen Belag wie oben möglich   | Stückpreis: 1,80€   |
| halbe belegte Mehrkornbrötchen Belag wie oben möglich   | Stückpreis: 2,00€   |
| Fitnessbrot / Mehrkornbrot mit Frischkäse oder Butter, Paprika,<br>Radieschen, Karotten, Schnittkäse oder Kochschinken                                      | Stückpreis: 2,70€   |
| Bruschetta mit Tomaten – Mozzarellakonfit   | Stückpreis: 2,20€   |
| Bruschetta mit Eiercreme und Baconchips   | Stückpreis: 2,30€   |
| Bruchetta mit Lachs, Schmand, Frühlingszwiebeln, Emmentaler gebacken  | Stückpreis: 2,45€   |
| Bruchetta mit rosa gebratenes Schweinelende und Frischkäsestern   | Stückpreis: 2,35€   |
| Blätterteigschnecke mit Schmand, Rauchfleisch und Emmentaler  | Stückpreis: 2,30€   |
| Wrap gefüllt mit Eisbergsalat, tomatisiertem Hackfleisch, Taccochips<br>und Frischkäsedip   | Stückpreis: 3,40€   |
| Sandwich belegt mit Lollo Rosso, Zitronenmajo, Schinken, Gouda,<br>Ei und Kürbiskerne   | ½ Stückpreis: 2,35€ |
| Sandwich belegt mit Frischkäse, Rucola, Radieschen, Gurke,<br>Karottenraspel und Schnittlauch   | ½ Stückpreis: 2,30€ |
| gefüllte halbe Eier   | Stückpreis: 1,05€   |

Brotkorb bestehend aus Minilaugengebäck, verschiedenen Brötchen  
Steinofenbaguette, dazu Kräuterbutter, Knoblauchbutter  
und gesalzener Butter Port. Preis: 1,30€

Obstkuchen verschiedene Sorten ca. 4cm x 4cm  
Mindestmenge beim Kuchen 15 Stück Stückpreis: 1,35€

Möchten Sie Ihre Gäste zum Imbiss einladen empfehlen wir 5-7 Teile pro Person!  
Möchten Sie Ihre Gäste im Hauptgang mit Fingerfood überraschen empfehlen wir Ihnen  
12 – 14 Teile pro Person zu rechnen!  
Als Nachimbiss empfehlen wir 2 – 4 Teile pro Person!

## **Die Nächste Grillsaison kommt.**

**Probieren Sie unsere leckeren Grillpakete aus:**

**Paket I:**

10 Grillsteaks durchwachsen a. 200 gr.

10 Grillwürstchen a. 120 gr.

**Abholpreis: 23,40€**

**Paket II:**

10 Grillsteaks durchwachsen a. 200 gr.

5 Hähnchenfilet á 200 gr. in leckerer Curry Thymianmarinade

10 Grillwürstchen

**Abholpreis: 33,20€**

**Auf Bestellung richten wir für Sie auch Grillsteaks  
in unserer klassischen Marinade**

**Abholpreis je Kilo: 7,20€**

### **Erwarten Sie mehr Gäste zum Grillen?**

Wir kommen mit unserem Mega- Holzkohlegrill und grillen für Sie.

## **Grillbuffet 1:**

Grillsteaks mager und durchwachsen  
Hähnchenfilet in Curry Thymianmarinade  
Bratwurstspieße von Rind und Grillwürstchen  
Grillkäse und Champignonköpfe vom Grill

\*\*\*\*\*

Ofenkartoffeln von Drillingen (mit essbarer Schale)

\*\*\*\*\*

Kräuterschmand und Paprikadip

**Lieferpreis bei 300gr Fleisch pro Person: 17,40€**

## **Grillbuffet 2:**

Dicke Rippe vom Schwein in BBQ Marinade  
Grillsteaks mager in Paprikamarinade  
Grillsteak durchwachsen in Apfel-Whiskymarinade  
Hähnchenfilet in Caipirinha-Marinade  
Hackfleischröllchen im Baconmantel

\*\*\*\*\*

Kartoffelsalat mit Speck, Zwiebeln und Schnittlauchröllchen in Essig Öl

\*\*\*\*\*

Schichtsalat bestehend aus Eisberg, Paprika, Sauer Gurken, Zwiebeln, gekochten Eiern,  
ausgelassenem Speck und Goudaraspel und mit Schmandcreme überzogen

\*\*\*\*\*

Mediterraner Gabelspaghettisalat mit Paprika, Zucchini und Champignons in Pastadressing

\*\*\*\*\*

Paprikasoße und rote Zwiebelmarmelade

\*\*\*\*\*

Brotkorb bestehend aus Laugengebäck, Minibrötchen und Steinofenbaguette

**Lieferpreis bei 300gr Fleisch pro Person: 19,80€**

**Im Preis enthalten sind die gesetzlich MWST von 19 % , der Megagrill, Holzkohle,  
das vor Ort Grillen durch unser Fachpersonal sowie die An- und Abfahrt des Equipments.**

### **Grillbuffet 3:**

Schweinelendchen im Speckmantel  
Grillsteaks durchwachsen in Weizenbiermarinade  
Hähnchenbrustfilet in Caipirinha-Marinade  
Lachsfilet in Zitronen-Senfmarinade  
Champignonköpfe und Paprikaraute mediterran mariniert  
\*\*\*\*\*  
Ofenkartoffeln von Drillingen (mit essbarer Schale)  
Eisberg mit Joghurtdressing  
\*\*\*\*\*  
Knoblauchdip, Cocktaildip, Kräuterschmand  
Brötchenkorb bestehend aus Mohn, Sesam, Weizenbrötchen und Kornstangen

**Lieferpreis bei 300gr Fleisch pro Person: 22,40€**

### **Grillbuffet 4:**

kleine Rumpsteak mit Kräuterbutter in Eiswasser  
Grillsteaks vom Schwein (mager und durchwachsen)  
Hähnchenbrustfilet mit Dörrfleisch gespickt in Knoblauchöl mariniert  
Würstchenspieß von Schwein und Rindswurst  
Zucchini und Champignons mediterran mariniert  
\*\*\*\*\*  
bunter Blattsalat mit 2 Dressings zur Wahl  
Tomaten – Mozzarellaplatte mit Balsamicocreme verfeinert  
\*\*\*\*\*  
Mediterraner Kartoffelsalat  
mit gegrillter Paprika, Champignons und Zucchini in Schmandcreme  
\*\*\*\*\*  
Gurkensalat  
Mexicansoße, Frischkäsedip  
\*\*\*\*\*  
Brotauswahl bestehend aus Minibrötchen, Laugengebäck,  
und Steinofenbaguette

**Lieferpreis bei 300gr Fleisch pro Person: 25,60€**

**Im Preis enthalten sind die gesetzlich MWST von 19 % , der Megagrill, Holzkohle,  
das vor Ort Grillen durch unser Fachpersonal sowie die An- und Abfahrt des Equipments**

## **Grillbuffet 5:**

### **Gemüse-Grillbuffet**

Karotte in Paprikamarinade  
Champignon in Knoblauch-Rosmarinöl  
Kohlrabi in Curry-Thymianöl  
Paprika in Salbeipesto

\*\*\*\*\*

#### **von der Stahlplatte:**

Kirschtomaten „Spanische Art“ mit Knoblauch und Rosmarinzweig  
Frühlingszwiebeln und Blumenkohl

\*\*\*\*\*

Röstitaler  
Bratkartoffeln nach Oma´s Rezept

\*\*\*\*\*

Knoblauchdip, Curryschmand

\*\*\*\*\*

Blattsalat mit Orangen-Senf vinaigrette

**Lieferpreis bei 300gr. Gemüse pro Person: 16,80€**

Sie haben Fleischesser dabei?

Machen Sie ihre Gäste zusätzlich mit einem Lendenspieß vom Schwein glücklich.

**Lieferpreis bei 200gr. Gemüse und 120gr. Fleisch pro Person: 19,80€**

**Im Preis enthalten sind die gesetzlich MwSt von 19 %, der Megagrill, Holzkohle,  
das vor Ort Grillen durch unser Fachpersonal sowie die An- und Abfahrt des Equipments**