



***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@bigeavens.de
net: www.bigeavens.de***

Gültig ab dem 01.01.2021

Alle älteren Preislisten verlieren damit Ihre Gültigkeit!

Sonn- und Feiertag's RUHETAG

Big Eavens
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

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 Gartenkräuter dressing (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 mit Rahmsoße und Bauernbrot	Portionspreis: 7,40€
Geschnetzeltes vom Schwein 270gr. 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, Lachsschinken, Frischkäse, Camembert, Schnittkäse 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, 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 und Frischkäsedip	Stückpreis: 3,40€
Sandwich belegt mit Lollo Rosso, Zitronenmajo, Schinken, Gouda, Ei und Kürbiskerne	½ Stückpreis: 2,35€
Sandwich belegt mit Frischkäse, Rucola, Radieschen, Gurke, 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 Paprikarauten 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 Balsamicocreame 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**