



***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 01.10.2022

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 1

Elsäßer Schnitzeltopf

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

Wahlweise Spätzle oder Reis

Bunter Blattsalat mit unserem Oma Dressing (Schmand Gartenkräuter)

Lieferpreis bei 300gr Fleisch pro Person: 14,70€

Aufgrund der Aktuellen Situationen haben wir in den Lieferpreis eine Erhöhung der Lebensmittel und eine Kraftstoffpauschale von 10% mit eingerechnet.

Buffet 2

Schnitzelbuffet

Partyschnitzel vom Schwein mit
Jägersoße, Zigeunersoße und Rahmsoße

Kartoffelgratin

Krautsalat mit Speck und Zwiebeln in Schmanddressing

Lieferpreis bei 300gr Fleisch pro Person: 15,40€

Aufgrund der Aktuellen Situationen haben wir in den Lieferpreis eine Erhöhung der Lebensmittel und eine Kraftstoffpauschale von 10% mit eingerechnet.

Buffet 3

Seibertenröder- Lendentopf

Schweinefilet – Medallions mit weißen Champignons in Weißweinsahnesoße

Butterspätzle

Bunter Blattsalat mit Dressing nach Wahl

Für Vegetarische Gäste:

Schupfnudelpfanne mit Paprika, roten Zwiebeln, Champignons und Zucchini- und Basilikumpesto und Fetakäse verfeinert.

Lieferpreis bei 300gr Fleisch pro Person: 19,50€

Aufgrund der Aktuellen Situationen haben wir in den Lieferpreis eine Erhöhung der Lebensmittel und eine Kraftstoffpauschale von 10% mit eingerechnet.

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: 22,10€

Aufgrund der Aktuellen Situationen haben wir in den Lieferpreis eine Erhöhung der Lebensmittel und eine Kraftstoffpauschale von 10% mit eingerechnet.

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: 19,40€

Aufgrund der Aktuellen Situationen haben wir in den Lieferpreis eine Erhöhung der Lebensmittel und eine Kraftstoffpauschale von 10% mit eingerechnet.

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 umwickelt 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: 22,40€

Aufgrund der Aktuellen Situationen haben wir in den Lieferpreis eine Erhöhung
der Lebensmittel und eine Kraftstoffpauschale von 10% mit eingerechnet.

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: 22,70€

Aufgrund der Aktuellen Situationen haben wir in den Lieferpreis eine Erhöhung
der Lebensmittel und eine Kraftstoffpauschale von 10% mit eingerechnet.

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: 24,60€

Aufgrund der Aktuellen Situationen haben wir in den Lieferpreis eine Erhöhung der Lebensmittel und eine Kraftstoffpauschale von 10% mit eingerechnet.

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 Macchiato creme auf Pfirsichmark

Lieferpreis bei 300gr Fleisch pro Person: 24,90 €

Aufgrund der Aktuellen Situationen haben wir in den Lieferpreis eine Erhöhung der Lebensmittel und eine Kraftstoffpauschale von 10% mit eingerechnet.

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 pro Person: 32,30€

Aufgrund der Aktuellen Situationen haben wir in den Lieferpreis eine Erhöhung
der Lebensmittel und eine Kraftstoffpauschale von 10% mit eingerechnet.

Für Vegetarische Gäste:

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

Lieferpreis pro Person: 8,60€

Aufgrund der Aktuellen Situationen haben wir in den Lieferpreis eine Erhöhung
der Lebensmittel und eine Kraftstoffpauschale von 10% mit eingerechnet.

Für Vegane Gäste:

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

Lieferpreis pro Person: 9,70€

Aufgrund der Aktuellen Situationen haben wir in den Lieferpreis eine Erhöhung
der Lebensmittel und eine Kraftstoffpauschale von 10% mit eingerechnet.

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: 16,00€

dazu empfehlen wir:

Sauerkraut, Semmelknödel
Meerrettichsoße und Bauernbrot

Lieferpreis inclusive Beilagen,inkl. 19% MwSt. pro Person: 22,50€

Aufgrund der Aktuellen Situationen haben wir in den Lieferpreis eine Erhöhung der Lebensmittel und eine Kraftstoffpauschale von 10% mit eingerechnet.

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: 6,50€ |
| Spießbraten 320 gr. mit Zwiebel-Mettfüllung und Bauernbrot | Portionspreis: 7,60€ |
| Jägerschnitzel 270 gr. mit Bauernbrot | Portionspreis: 8,00€ |
| Kasseler Kamm 300 gr. auf Sauerkraut mit Senf und Brot | Portionspreis: 9,30€ |
| Cordon Bleu 270 gr. mit Schinken und Käse gefüllt mit Rahmsoße und Bauernbrot | Portionspreis: 9,20€ |
| Geschnetzeltes vom Schwein 270gr. in Champignonrahmsoße, dazu Spätzle | Portionspreis: 9,20€ |
| Kartoffelgratin mit Käse überbacken | Portionspreis: 3,30€ |
| Röstkartoffeln | Portionspreis: 3,10€ |
| Verschiedene Blattsalate mit Schmand Gartenkräuterdressing | Portionspreis: 3,00€ |
| Kartoffelsalat | Portionspreis: 3,20€ |

Aufgrund der Aktuellen Situationen haben wir in den Lieferpreis eine Erhöhung der Lebensmittel und eine Kraftstoffpauschale von 10% mit eingerechnet.

**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: 2,80€ |
| Crepe mit Schinken und Kräuterfrischkäse auf Gurkentatar | Stückpreis: 2,70€ |
| Kräutercrepe mit Frischkäse und Räucherlachs | Stückpreis: 2,90€ |
| Kräutercrepe mit mediterranem Gemüse und Schmand gefüllt | Stückpreis: 2,80€ |
| Kirschtomate mit einer Mozzarellakugel an Basilikumpesto | Stückpreis: 2,50€ |
| Mini Cheeseburger mit Tomatenragout und Käse | Stückpreis: 3,10€ |
| Kirschtomate mit Frischkäsefüllung und Taccochips | Stückpreis: 2,20€ |

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

| | |
|--|-------------------|
| Hackfleisch Karottenbällchen an Kräuterschmand auf Lollo Rosso | Stückpreis: 2,70€ |
| Hackfleischkugel mit einer Cherrytomate an Rucolapesto | Stückpreis: 2,70€ |
| Hähnchenbruststring mit Sour Cream und Zucchinihops | Stückpreis: 2,80€ |
| Blattspinathackbällchen auf Tomatentatar auf Lollo Rosso | Stückpreis: 2,70€ |
| Mediterraner Kartoffel – Gemüseflan mit Ricottakäse gebacken | Stückpreis: 2,90€ |

Aufgrund der Aktuellen Situationen haben wir in den Lieferpreis eine Erhöhung der Lebensmittel und eine Kraftstoffpauschale von 10% mit eingerechnet.

Als Dessert im Fingerfoodglas angerichtet:

| | |
|--|-------------------|
| Joghurt Apfel Crunch | Stückpreis: 2,70€ |
| Latte Macchiato creme auf Pfirsichmus | Stückpreis: 2,70€ |
| Joghurt – Schmandcreme mit süßem Minzpesto und Fruchtspieß | Stückpreis: 2,80€ |
| Stracciatellacreme mit Waldfrüchten | Stückpreis: 2,70€ |
| Eierlikörcreme mit Schokoladenraspel | Stückpreis: 2,70€ |
| Rote Inge mit Himbeeren Sahne und Baiser | Stückpreis: 2,80€ |
| Schokoladenbrownies | Stückpreis: 2,70€ |
| Kirschtraum mit Schmandhaube und Caramel | Stückpreis: 2,70€ |
| Mousse von weißer oder brauner Schokolade | Stückpreis: 2,80€ |

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: 2,70€ |
| halbe belegte Brötchen Belag wie oben möglich | Stückpreis: 2,10€ |
| halbe belegte Mehrkornbrötchen Belag wie oben möglich | Stückpreis: 2,40€ |
| Fitnessbrot / Mehrkornbrot mit Frischkäse oder Butter, Paprika, Radieschen, Karotten, Schnittkäse oder Kochschinken | Stückpreis: 3,40€ |
| Bruschetta mit Tomaten – Mozzarellakonfit | Stückpreis: 2,60€ |
| Bruschetta mit Eiercreme und Baconchips | Stückpreis: 2,70€ |
| Bruchetta mit Lachs, Schmand, Frühlingszwiebeln, Emmentaler gebacken | Stückpreis: 2,90€ |
| Bruchetta mit rosa gebratenes Schweinelende und Frischkäsesterne | Stückpreis: 2,80€ |
| Blätterteigschnecke mit Schmand, Rauchfleisch und Emmentaler | Stückpreis: 2,70€ |
| Wrap gefüllt mit Eisbergsalat, tomatisiertem Hackfleisch, Taccochips und Frischkäsedip | Stückpreis: 4,00€ |
| Sandwich belegt mit Lollo Rosso, Zitronenmajo, Schinken, Gouda, Ei und Kürbiskerne | ½ Stückpreis: 2,80€ |
| Sandwich belegt mit Frischkäse, Rucola, Radieschen, Gurke, Karottenraspel und Schnittlauch | ½ Stückpreis: 2,70€ |
| gefüllte halbe Eier | Stückpreis: 1,25€ |

| | |
|--|--------------------|
| Brotkorb bestehend aus Minilaugengebäck, verschiedenen Brötchen Steinofenbaguette, dazu Kräuterbutter, Knoblauchbutter und gesalzener Butter | Port. Preis: 1,55€ |
|--|--------------------|

| | |
|---|-------------------|
| Obstkuchen verschiedene Sorten ca. 4cm x 4cm Mindestmenge beim Kuchen 15 Stück | Stückpreis: 1,55€ |
|---|-------------------|

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 Nachtimbiss empfehlen wir 2 – 4 Teile pro Person!

Aufgrund der Aktuellen Situationen haben wir in den Lieferpreis eine Erhöhung
der Lebensmittel und eine Kraftstoffpauschale von 10% mit eingerechnet.

Die Nächste Grillsaison kommt.

Probieren Sie unsere leckeren Grillpakete aus:

Paket I:

10 Grillsteaks durchwachsen a. 200 gr.

10 Grillwürstchen a. 120 gr.

Abholpreis: 27,80€

Aufgrund der Aktuellen Situationen haben wir in den Lieferpreis eine Erhöhung der Lebensmittel und eine Kraftstoffpauschale von 10% mit eingerechnet.

Paket II:

10 Grillsteaks durchwachsen a. 200 gr.

5 Hähnchenfilet á 200 gr. in leckerer Curry Thymianmarinade

10 Grillwürstchen

Abholpreis: 39,40€

Aufgrund der Aktuellen Situationen haben wir in den Lieferpreis eine Erhöhung der Lebensmittel und eine Kraftstoffpauschale von 10% mit eingerechnet.

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

Abholpreis je Kilo: 8,50€

Aufgrund der Aktuellen Situationen haben wir in den Lieferpreis eine Erhöhung der Lebensmittel und eine Kraftstoffpauschale von 10% mit eingerechnet.

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: 20,70€

Aufgrund der Aktuellen Situationen haben wir in den Lieferpreis eine Erhöhung der Lebensmittel und eine Kraftstoffpauschale von 10% mit eingerechnet.

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: 23,60€

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.

Aufgrund der Aktuellen Situationen haben wir in den Lieferpreis eine Erhöhung der Lebensmittel und eine Kraftstoffpauschale von 10% mit eingerechnet.

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: 26,60€

Aufgrund der aktuellen Situationen haben wir in den Lieferpreis eine Erhöhung der Lebensmittel und eine Kraftstoffpauschale von 10% mit eingerechnet.

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: 30,40€

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

Aufgrund der aktuellen Situationen haben wir in den Lieferpreis eine Erhöhung der Lebensmittel und eine Kraftstoffpauschale von 10% mit eingerechnet.

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: 19,90€

Aufgrund der Aktuellen Situationen haben wir in den Lieferpreis eine Erhöhung der Lebensmittel und eine Kraftstoffpauschale von 10% mit eingerechnet.

Sie haben Fleischesser dabei?

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

Lieferpreis bei 200gr. Gemüse und 120gr. Fleisch pro Person: 23,60€

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

Aufgrund der Aktuellen Situationen haben wir in den Lieferpreis eine Erhöhung der Lebensmittel und eine Kraftstoffpauschale von 10% mit eingerechnet.