



***Big Eavens  
Ingo Frank  
Obergasse 6  
35327 Ober - Seibertenrod***

***Tel.: 06645 / 381  
Funk: 0172 / 1036332  
mail: [zentrale@bigeavens.de](mailto:zentrale@bigeavens.de)  
net: [www.bigeavens.de](http://www.bigeavens.de)***

***Gültig ab dem 01.01.2026***

*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 Buffetbeispiele  
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 Buffetbeispiele

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)

\*\*\*\*\*

Spätzle mit brauner Butter

\*\*\*\*\*

Bunter Blattsalat mit unserem Oma Dressing (Schmand-Gartenkräuter)

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

## **Buffet 2**

Schnitzelbuffet  
Partyschnitzel vom Schwein mit  
Jägersoße und Rahmsoße

\*\*\*\*\*

Kartoffelgratin

\*\*\*\*\*

Schnippelbohnsalat mit Zwiebeln in Schmanddressing

**Lieferpreis bei 300gr Fleisch pro Person: 17,50€**

## **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  
an Basilikumpesto und Fetakäse verfeinert.

**Lieferpreis bei 300gr Fleisch pro Person: 22,30€**

## **Buffet 4**

Hähnchenbrustfilet in einer Lauch-Speck-Schmandsoße geschmort  
Partyschnitzel mit Champignonrahmsauce

\*\*\*\*\*

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: 21,90€**

## **Buffet 5**

Paulaner Braten vom Schweinekamm mit Kochschinken, Gouda, Zwiebel,  
Gurken und Senffüllung an Weizenbiersauce  
Rinderroulade klassisch mit Speck, Zwiebeln, Gurken und Senffüllung in Schmorsoße  
Hähnchenbrustfilet mit Bacon umwickelt und in Sahnesauce geschmort

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

Kroketten

Tiroler Stangenknödel mit Speck, Zwiebeln und Petersilie

\*\*\*\*\*

als Dessert im Fingerfoodglas angerichtet:

Rote Inge mit Himbeeren, Sahne und Baiser  
Mousse au Chocolat (braun)

**Lieferpreis bei 300gr Fleisch pro Person: 25,50€**

## **Buffet 6**

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

Rigatoni und Spaghetti  
dazu Bolognese Soße, Frischkäse-Tomatensauce und Rucolasahnesauce  
Parmesanhobel

\*\*\*\*\*

#### **vom Buffet**

Partyschnitzel vom Schwein  
mit Champignonrahmsauce  
Kartoffelgratin mit Käse überbacken

\*\*\*\*\*

Bunter Blattsalat mit Schmand-Gartenkräuter-Dressing

**Lieferpreis bei 300gr Fleisch und 19% MwSt. pro Person: 26,00€**

## **Buffet 7**

Rinderschmorbraten vom Direktvermarkter Bernd Weiss aus Unter-Seibertenrod  
in Wurzelgemüse – Rotweinsud

Hähnchenbrustfilet mit kross gebratenem Bacon und Geramont gratiniert

Mini Cordon Bleu mit Schinken und Emmentaler gefüllt

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

deftige Laugenknödel mit Speck und Zwiebeln

Süßkartoffel-Gratin

Schupfnudeln

\*\*\*\*\*

als Dessert im Fingerfoodglas angerichtet:

Joghurt – Schmandcreme mit süßem Minzpesto und Fruchtspieß

**Lieferpreis bei 300gr Fleisch pro Person: 27,80€**

## **Buffet 8**

Ragout vom Reh, Hirsch oder Wildschwein aus Vogelsberger Wäldern in Schmorsoße  
(nach Verfügbarkeit)

Schweinelende (im ganzen rosa gebraten) auf Steinchampignons  
(braune Champignons) in Parmesansoße

\*\*\*\*\*

Gemüseauswahl bestehend aus Brokkoli, Vichykarotten mit Schnittlauch  
und Bohnenröllchen

\*\*\*\*\*

Oma's Kartoffelknödel mit brauner Butter  
Seibertenröder Schmandkartoffeln  
in Butter gebratene Schupfnudeln

\*\*\*\*\*

als Dessert im Fingerfoodglas angerichtet:

Schmankerlcreme mit Himbeeren

**Lieferpreis bei 300gr Fleisch pro Person: 28,30 €**

## **Buffet 9**

Victoriabarsch und Lachsfilet auf feinen Speckböhnchen in Sahne  
Sous vide gegarter Kalbstafelspitz

an einer kräftigen Wurzelgemüse Reduktion mit Schmorzwiebeln  
Lendentopf vom Schwein mit Steinchampignons in lieblicher Weißweinsauce

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

Röstitaler

Oma's Kartoffelknödel mit brauner Butter

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

Rosmarinkartoffeln 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: 33,70€**

### **Für Vegetarische Gäste:**

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

**Lieferpreis pro Person: 10,00€**

### **Für Vegane Gäste:**

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

**Lieferpreis pro Person: 11,10€**

### **Buffet 10**

#### **Das etwas andere Festmenü:**

Mindestbestellung für 25 Personen

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

**Lieferpreis bei 650gr Fleisch, inkl. 7% MwSt. pro Person: 18,20€**

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

Sauerkraut, Semmelknödel  
Meerrettichsoße und Bauernbrot

**Lieferpreis inklusive Beilagen, inkl. 7% MwSt. pro Person: 25,80€**

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

Schmand Gartenkräuter dressing (Oma Dressing),  
Thousand Island-Dressing,  
Joghurt - Schnittlauch - Dressing,  
Orangen Senfvinaigrette (vegetarisch und vegan)

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

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

Teller (Durchmesser 22cm), Messer, Gabeln, Kaffeegedeck,  
Dessertlöffel, Kuchengabeln... pro Teil 0,40 €

# **Mindestbestellung ab 15 Personen pro Buffet!**

## **Vereinsspecials**

**für Vereinsfeiern, Generalversammlungen etc.**

Hackbraten 350 gr. mit Zwiebelsoße und Bauernbrot	Portionspreis: 7,00€
Spießbraten 320 gr. mit Zwiebel-Mettfüllung und Bauernbrot	Portionspreis: 8,30€
Jägerschnitzel 270 gr. mit Bauernbrot	Portionspreis: 8,70€
Kasseler Kamm 300 gr. auf Sauerkraut mit Senf und Brot	Portionspreis: 10,00€
Cordon Bleu 270 gr. mit Schinken und Käse gefüllt mit Rahmsoße und Bauernbrot	Portionspreis: 10,00€
Geschnetzeltes vom Schwein 270gr. in Champignonrahmsoße, dazu Spätzle	Portionspreis: 10,00€
Kartoffelgratin mit Käse überbacken	Portionspreis: 3,60€
Röstkartoffeln	Portionspreis: 3,40€
Verschiedene Blattsalate mit Schmand Gartenkräuterdressing	Portionspreis: 3,30€
Kartoffelsalat	Portionspreis: 3,50€

**Gerne können Sie auch die Vereinsspecials für Ihre private Feier buchen!!!  
Mindestbestellung 15 Personen.**

## **Dessert**

### **Als Dessert im Fingerfoodglas angerichtet:**

Joghurt Apfel Crunch	Stückpreis: 2,95€
Kaffee-Tiramisu mit Eierlikör	Stückpreis: 3,20€
Joghurt – Schmandcreme mit süßem Minzpesto und Fruchtspieß	Stückpreis: 3,10€
Rote Inge mit Himbeeren Sahne und Baiser	Stückpreis: 3,10€
Kirschtraum mit Schmandhaube und Caramel	Stückpreis: 2,90€
Schmankerlcreme mit Blaubeeren	Stückpreis: 3,10€
Mousse von brauner Schokolade	Stückpreis: 3,00€

## Nur abends lieferbar

### 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: 3,00€
halbe belegte Brötchen Belag wie oben möglich	Stückpreis: 2,30€
Fitnessbrot / Mehrkornbrot mit Frischkäse oder Butter, Paprika, Radieschen, Karotten, Schnittkäse oder Kochschinken	Stückpreis: 3,70€
Bruschetta mit Tomaten – Mozzarellakonfit	Stückpreis: 3,10€
Blätterteigschnecke mit Schmand, Rauchfleisch und Emmentaler	Stückpreis: 3,20€
Sandwich belegt mit Lollo Rosso, Zitronenmajo, Schinken, Gouda, Ei und Kürbiskerne	½ Stückpreis: 3,40€
Sandwich belegt mit Frischkäse, Rucola, Radieschen, Gurke, Karottenraspel und Schnittlauch	½ Stückpreis: 3,50€
Brotkorb bestehend aus Minilaugengebäck, verschiedenen Brötchen Steinofenbaguette, dazu Kräuterbutter, Knoblauchbutter und gesalzener Butter	
	Port. Preis: 1,80€

Möchten Sie Ihre Gäste zum Imbiss einladen empfehlen wir 5-7 Teile pro Person!  
Als Nachimbiss empfehlen wir 2 – 4 Teile pro Person!

## **Sie möchten mit Ihren Gästen grillen?**

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

### **Grillbuffet 1:**

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

\*\*\*\*\*

gebackene Erdäpfel mit essbarer Schale in Petersilienpesto

\*\*\*\*\*

Kräuterschmand und Paprika-Maisdip

**Lieferpreis bei 300gr Fleisch pro Person: 24,30€**

### **Grillbuffet 2:**

Roastbeefroulade mit Bacon und Zwiebelfüllung  
Grillsteaks mager und durchwachsen in Paprikamarinade  
Hähnchenfilet in Caipirinha-Marinade  
Hackfleischröllchen im Baconmantel  
Kohlrabi in Curry-Thymian  
Karotte in Paprikamarinade

\*\*\*\*\*

Kartoffelsalat mit Speck, Zwiebeln und Schnittlauchröllchen in Essig Öl

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

Pastasalat von Farfallnudeln mit Kirschtomaten, Salatgurke sowie Mais in Pastadressing

\*\*\*\*\*

Paprikasoße und rote Zwiebelmarmelade

\*\*\*\*\*

Brotkorb bestehend aus Laugengebäck, Minibrötchen und Steinofenbaguette

**Lieferpreis bei 300gr Fleisch pro Person: 27,90€**

**Im Preis enthalten sind die gesetzlich MWST von 7 % , 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 Gyrosmarinade  
Hähnchenbrustfilet in Tequila-Sunrisemarinade (Tequila, Zitrone und Orange)  
Lachsfilet in Petersilien-Limettenmarinade  
Champignonköpfe und Paprikarauten mediterran mariniert  
\*\*\*\*\*  
Ofenkartoffeln von Drillingen (mit essbarer Schale)  
\*\*\*\*\*  
Knoblauchdip, Kräuterschmand  
\*\*\*\*\*  
Brötchenkorb bestehend aus Mohn, Sesam, Weizenbrötchen

**Lieferpreis bei 300gr Fleisch pro Person: 30,20€**

### **Grillbuffet 4:**

kleine Rumpsteak mit Kräuterbutter in Eiswasser  
Grillsteaks vom Schwein in Paprikamarinade (mager und durchwachsen)  
Hähnchenbrustfilet mit Dörrfleisch gespickt in Knoblauchöl mariniert  
Würstchenspieß von Schwein und Rindswurst  
Champignons mediterran mariniert  
Ananas mit Bacon umwickelt  
\*\*\*\*\*  
bunter Blattsalat mit 2 Dressings zur Wahl  
Tomaten – Mozzarellaplatte mit Balsamicocrema verfeinert  
\*\*\*\*\*  
Kartoffel-Gurkensalat in Senf-Dill-Joghurtdressing  
\*\*\*\*\*  
Schnippelbohnsensalat nach Großmutter's Rezept  
\*\*\*\*\*  
Mexicansoße, Frischkäsedip  
\*\*\*\*\*  
Brotauswahl bestehend aus Minibrötchen, Laugengebäck,  
und Steinofenbaguette

**Lieferpreis bei 300gr Fleisch pro Person: 33,50€**

**Im Preis enthalten sind die gesetzlich MWST von 7 % , der Megagrill, Holzkohle,  
das vor Ort Grillen durch unser Fachpersonal sowie die An- und Abfahrt des Equipments.**

## **Burger-Grillbuffet I**

Fleischpaddy vom Schwein (ca.120gr)  
Bacon mit Cheedarkäse überbacken  
Rosmarin-Grillkäse

auf einem Brioche Burgerbrötchen mit Grundsoße und fein geschnittenem Eisbergsalat

### vom Buffet:

Paprikastreifen, saure Gurken, Salatgurke und Tomatenscheiben

\*\*\*\*\*

Apfel-Zwiebel-Hash, rote Zwiebelmarmelade, BBQ Soße, süß saure Soße und Burgersoße

\*\*\*\*\*

dazu Pommes Frites **oder** Country Potatoes **oder** Twister Pommes  
**oder** eine Beilage nach Wahl

**Nach Absprache bauen wir die Burger auf dem Grill fertig zusammen!!!!**

**Lieferpreis pro Person nur Burger: 23,20€**

**Lieferpreis pro Person Burger und Beilage: 25,90€**

## **Burger-Grillbuffet II**

Pulled Pork (vom Schweinekamm) in BBQ-Marinade  
Hähnchenbrust in heller Balsamico-Knoblauch-Thymianmarinade  
Toast Hawaii mit Kochschinken, Gouda und einer Süßkirsche gratiniert

\*\*\*\*\*

### vom Buffet

Cole Slaw Salat (Weißkrautsalat)  
Eisberg, Salatgurke, Tomate rote Zwiebeln  
Pommes Frites **oder** Twister Pommes

\*\*\*\*\*

### als Topping:

BBQ Soße,  
Sweet Chilli Soße (leicht scharf)  
Paprikasoße

**Lieferpreis pro Person nur Burger und Toast: 24,20€**

**Lieferpreis pro Person Burger, Toast und Beilage: 26,80€**

**Das Grillbuffet II können wir als Burger-Grillbuffet und als klassisches Grillbuffet anbieten.**

**Bei dem Burger-Grillbuffet bauen wir nach Wunsch der Gäste den Burger zusammen.**

**Bei dem klassischen Buffet stehen die Beilagen auf einem separaten Buffet  
wo sich die Gäste ihren Burger selbst zusammenbauen können.**

**Wir beraten Sie sehr gern!!!!**