



Big Eavens
Ingo Frank
Obergasse 6
35327 Ober - Seibertenrod

Tel.: ***06645 / 381***
Funk: ***0172 / 1036332***
mail: ***zentrale@bigeavens.de***
net: ***www.bigeavens.de***

Gültig ab dem 01.10.2026

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: 17,10€

Buffet 2

Schnitzelbuffet
Partyschnitzel vom Schwein mit
Jägersoße und Rahmsoße
*****
Kartoffelgratin
*****
Schnippelbohnensalat mit Zwiebeln in Schmanddressing

Lieferpreis bei 300gr Fleisch pro Person: 17,70€

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 Zucchinimonde
an Basilikumpesto und Fetakäse verfeinert.

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

Buffet 4

Hähnchenbrustfilet in einer Lauch-Speck-Schmandsoße geschmort
Partyschnitzel mit Champignonrahmsoße
*****
Gemüseauswahl bestehend aus Paprikarauten mit Thymian und
mediterran gebratenen Zucchinimonden 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: 22,10€

Buffet 5

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
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: 25,70€

Buffet 6

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

Rigatoni und Spaghetti
dazu Bolognese Soße, Frischkäse-Tomatensoße und Rucolasahnesoße
Parmesanhobel
*****
vom Buffet
Partyschnitzel vom Schwein
mit Champignonrahmsoße
Kartoffelgratin mit Käse überbacken
*****
Bunter Blattsalat mit Schmand-Gartenkräuter-Dressing

Lieferpreis bei 300gr Fleisch und 7% Mwst. pro Person: 26,20€

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: 28,20€

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: 28,60 €

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 Weißweinsoße
*****
Gemüseauswahl bestehend aus gebratenen Champignonköpfen, Vichykarotten
Romanesco mit brauner Butter und Bohnenröllchen
*****
Röstitaler
Oma‘s Kartoffelknödel mit brauner Butter

Für Vegane, Vegetarische und Fleischlosesser 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 Brûlèe (am Buffet caramelisiert)

Lieferpreis bei 300gr Fleisch pro Person: 34,00€

Für Vegetarische Gäste:

Schupfnudelpfanne mit Paprika, roten Zwiebeln, Champignons und Zucchinimonde
an Rucolapesto und Fetakäse verfeinert.

Lieferpreis pro Person: 10,70€

Für Vegane Gäste:

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

Lieferpreis pro Person: 11,80€

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: 18,40€

dazu empfehlen wir:
Sauerkraut, Semmelknödel
Meerrettichsoße und Bauernbrot

Lieferpreis inclusive Beilagen,inkl. 7% MwSt. pro Person: 26,00€

Wählen Sie Ihr Dressing zum Salat aus:

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

Wir machen Ihre Party mit Mietgesschirrperfekt:

**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: 7,10€
Spießbraten 320 gr. mit Zwiebel-Mettfüllung und Bauernbrot	Portionspreis: 8,40€
Jägerschnitzel 270 gr. mit Bauernbrot	Portionspreis: 8,80€
Kasseler Kamm 300 gr. auf Sauerkraut mit Senf und Brot	Portionspreis: 10,70€
Cordon Bleu 270 gr. mit Schinken und Käse gefüllt mit Rahmsoße und Bauernbrot	Portionspreis: 10,30€
Geschnetzeltes vom Schwein 270gr. in Champignonrahmsoße, dazu Spätzle	Portionspreis: 10,30€
Kartoffelgratin mit Käse überbacken	Portionspreis: 3,60€
Salzkartoffeln	Portionspreis: 3,00€
Pommes frites 250g	Portionspreis: 3,30€
Ofenkartoffeln 250g	Portionspreis: 3,50€
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: 3,00€
Kaffee-Tiramisu mit Eierlikör	Stückpreis: 3,20€
Joghurt – Schmandcreme mit süßem Minzpesto und Fruchtspieß	Stückpreis: 3,20€
Rote Inge mit Himbeeren Sahne und Baiser	Stückpreis: 3,10€
Kirschtraum mit Schmandhaube und Caramel	Stückpreis: 2,90€
Schmankerlcreme mit Blaubeeren	Stückpreis: 3,20€
Mousse von brauner Schokolade	Stückpreis: 3,10€

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: 3,10€
halbe belegte Brötchen Belag wie oben möglich	Stückpreis: 2,35€
Fitnessbrot / Mehrkornbrot mit Frischkäse oder Butter, Paprika, Radieschen, Karotten, Schnittkäse oder Kochschinken	Stückpreis: 3,70€
Bruschetta mit Tomaten – Mozzarellakonfit	Stückpreis: 3,20€
Blätterteigschnecke mit Schmand, Rauchfleisch und Emmentaler	Stückpreis: 3,20€
Sandwich belegt mit Lollo Rosso, Zitronenmajo,Schinken,Gouda, Ei und Kürbiskerne	½ Stückpreis: 3,80€
Sandwich belegt mit Frischkäse, Rucola, Radieschen, Gurke, Karottenraspel und Schnittlauch	½ Stückpreis: 3,90€

Brotkorb bestehend aus Minilaugengebäck, verschiedenen Brötchen Steinofenbaguette, dazu Kräuterbutter, Knoblauchbutter und gesalzener Butter — Port. Preis: 2,00€

Möchten Sie Ihre Gäste zum Imbiss einladen empfehlen wir 5-7 Teile pro Person!
Als Nachtimbiss 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: 24,60€

Grillbuffet 2:

Roastbeefroulade mit buntem Pfeffer und Zwiebelfüllung in einer Baconhülle
Grillsteaks mager und durchwachsen in Paprikamarinade
Maishähnchenbrust an Apfel-Mango Salza
Hackfleischröllchen im Baconmantel
Frühlingszwiebeln mit Rosmarin
Karotte in Paprikamarinade
*****
„Omas“ bester Kartoffelsalat mit Speck, Zwiebeln und Schnittlauchröllchen in Essig Öl
*****
Schichtsalat bestehend aus Eisberg, Paprika, Salatgurken, roten Zwiebeln, gekochten Eiern, ausgelassenem Speck, Goudaraspel und mit Schmandcreme überzogen
*****
Pastasalat von Farfallenudeln mit Kirschtomaten, Salatgurke sowie Mais in Pastadressing
*****
Paprikasoße und rote Zwiebelmarmelade (salzig und pikant)
*****
Brotkorb bestehend aus Laugengebäck, Minibrötchen und Steinofenbaguette

Lieferpreis bei 300gr Fleisch pro Person: 28,80€

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 Caipirinha-Marinade
Lachsfilet in Petersilien-Limettenmarinade
Champignonköpfe mediterran mariniert
Kohlrabi in Curry-Thymian Marinade
*****
Ofenkartoffeln von Drillingen (mit essbarer Schale)
*****
Knoblauchdip, Kräuterschmand
*****
Brötchenkorb bestehend aus Mohn, Sesam, Weizenbrötchen

Lieferpreis bei 300gr Fleisch pro Person: 30,50€

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
Frühlingszwiebeln in Bacon gewickelt
*****
bunter Blattsalat mit 2 Dressings zur Wahl
Tomaten – Mozzarellaplatte mit Balsamicocreme verfeinert
*****
gebackener Kartoffel-Gurkensalat in Senf-Dill-Joghurtdressing
*****
Schnippelbohnensalat nach Großmutters Rezept
*****
Mexicansoße, Frischkäsedip
*****
Brotauswahl bestehend aus Minibrötchen, Laugengebäck,
und Steinofenbaguette

Lieferpreis bei 300gr Fleisch pro Person: 34,00€

**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.**

Alle Grillkomponenten sind frei Wählbar und Kombinierbar!

Burger-Grillbuffet I

Fleischpaddy vom Schwein (ca.120gr)
mit Bacon und 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: 23,50€

Lieferpreis pro Person Burger und Beilage: 26,20€

Burger-Grillbuffet II

Pulled Pork (vom Schweinekamm) in BBQ-Marinade
Hähnchenbrust in heller Balsamico-Knoblauch-Thymianmarinade
Toast Hawai 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€

Beide Burgerbuffets bieten wir auch für Indoor Feierlichkeiten an.
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!!!!