



Ihre Hochzeit.

Es soll der schönste Tag für Braut und Bräutigam werden.

Langjährige Erfahrung und innovativ-kreative Ideen sowie Lösungen zur Umsetzung Ihrer Wünsche, sind unsere Stärken. Selbst neueste Trends bleiben uns nicht verborgen. Das Wissen um den familiär vorgegebenen Rahmen stellt für uns keine Einschränkung dar.

Die kulinarische Gestaltung Ihrer Hochzeit und die Erfüllung Ihres Wunsches nach kompetenter Beratung bei Speisen und Getränken haben höchste Priorität.

Kulinarisch beginnt Ihr Fest beim Aperitif und unseren kleinen Cornettini (herzhaft gefüllte Waffeltütchen), Crostini mit Dips oder Canapés. Finger- & Gabelfood-Kreationen, festlich gelegte Platten und Schalen zur Vorspeise, bei der jeder Gast die Möglichkeit hat, seinen persönlichen Favoriten zu finden.

Hauptgerichte mit Livecooking, BBQ oder das klassische Buffet für die ganze Familie, mit Kinderbuffet, Käseplatte und Dessertverführungen.

Hochzeitstorten, nach internationalen Trends und saisonalen Inspirationen. Wir verfolgen bei unseren Torten die Trends für das Jahr 2020 /21 mit den Gegensätzen von urban / kühl / metallic / reduziert bis zur ländlichen Opulenz mit Wildblumen, Perlmutt und Wildkräutern. Naked, Semi-Naked und bis zu Blush-Metallic, fast alles ist möglich.

Der Mitternachtssnack von der deftigen Suppe bis zu legendären Currywurst-Kreationen.

Getränke, Bier und Weine, korrespondierend zu dem Anlass und den Speisen, sind selbstverständlich.

In Zusammenarbeit mit leistungsfähigen Partnern im Bereich der Logistik, Zeltbauer, Personal, Cocktailservice, Tischkultur, Dekoration und Animation, bleibt am Ende kaum ein Wunsch unerfüllt.

In unserem Hochzeits- und Gesamtkatalog können Sie bereits vorab sowohl den Umfang als auch den kulinarischen Rahmen besprechen und Inspirationen für Ihr Fest sammeln.

*Gerne planen und besprechen wir Ihre Hochzeit auch persönlich. Bitte erfragen Sie hierzu telefonisch **06332 15900** oder per Mail **kontakt@von-legrum.de** einen Termin bei uns Pariser Straße 14, Zweibrücken (nähe Designer-Outlet) oder in Ihrer Hochzeitslocation.*

Bei der Hochzeit selbst betreuen wir Sie mit qualifiziertem Personal und setzen das Besprochene professionell in die Realität um. Veranstaltungsleiter, Köche, Serviceleitung, Service, Theken, Zapfer, Logistiker, Fahrer, auf Wunsch sind alle für Sie da.

Nach dem Fest ist vor dem Fest! Als zufriedener Kunde und Gast sehen wir uns bestimmt bei einem Geburtstag oder einem anderen Fest wieder.

*Kulinarische Grüße aus Zweibrücken,
Ihre Gastgeber,*

Feines von Legrum Catering & Manufaktur GmbH

Karolina und Frank Seimetz

KAFFEE & KUCHEN

Kuchenschnitten

Im Blech gebackene Kuchen, mit Früchten der Saison und nach Verfügbarkeit, Schokolade, mit Streusel und Cremes, Gewürzen und Kräutern und Nüssen.

Auf Wunsch auch vegetarisch und vegan.

Kuchen Fingerfood

In handliche Fingerfood-Größe portionierte Kuchenwürfel. Perfekt als Ergänzung zum Empfang, Tagungspause, Kaffee, Brunch und als Fingerfood Dessert.

Festtagstorten

Torten aus unserer Patisserie, werden nach neuesten Erkenntnissen und Trends hergestellt. Jede Torte wird mit Ihnen persönlich besprochen. Dabei sind das Dekor, Geschmack und Zutaten der Creme, Art der Fruchteintlage, Art der Schokolade, Form und Größe, mit unserer Patisserie abstimmbare.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Große und kleine Flaschen, von der hausgemachten Limonade Himbeeren & Rosmarin, Bio-Schorlen, Ice-Tea, Einweg- oder Mehrwegflaschen, mit Trinkglas oder alternativem Trinkhalm, vieles ist möglich. Auch hier wird nur der Verbrauch, nach angebrochenem Gebinde berechnet. Kühllogistik, Tagungskühler, Kühlschränke, Gläser und weiteres Zubehör, führen wir ebenso.

HEISSGETRÄNKE

Bio-Tee, Schokolade, Brühkaffee, Espresso, Milch-Kaffee Spezialitäten, neben den Produkten können auch die entsprechenden Geräte geordert werden. Alles was zudem eigentlichen Getränk notwendig ist, führen wir. Auch für den To Go Bereich, mit Bio-Einweggeschirr.

CATERING WEIN

Speziell nach den Bedürfnissen unserer Kunden, den Anforderungen bei Events und korrespondierend zu unseren Speisen, haben wir eine Weinselektion zusammengestellt. Bei den Weingütern handelt es sich ausschließlich um ausgezeichnete Häuser, deren Weine national und international eine Rolle spielen. Alle Weine werden auf Kommission geliefert und nach Verbrauch abgerechnet. Auf Wunsch liefern wir zu kühlende Weine, ausschankbereit, bei der richtigen Temperatur. Bei der Liefermenge rechnen wir immer sehr großzügig, damit die gelieferte Menge nicht zu wenig sein kann, da der Kunde nur den Verbrauch zahlt, ist unser Angebot sehr attraktiv. Selbstverständlich führen wir auch hochwertige Weingläser, Tischkühler, Champagnerschalen und Eis zum Kühlen des Weines.

Besondere Anlässe erfordern Besondere Getränke! Die jahrelange Bekanntschaft und Zusammenarbeit mit Erzeugern und Händlern ermöglicht uns den Zugriff zu fast allem was es auf dem Markt zu kaufen, gibt oder gab. Insbesondere seltene Formate, Raritäten und besondere Jahrgänge, sind meist auf Anfrage bei Feines von Legrum zu beziehen. Bei der Frage welche Weine zu welchen Speisen passen, beraten wir unsere Kunden gerne.

BIER

Lieber Bier vom Fass oder aus der Flasche? Dies hängt oft an der Art und Größe der Veranstaltung ab. Was die Marke betrifft, können wir auf ein Riesen Portfolio zurückgreifen. Kraft- Biere und ausländische Biere führen wir ebenso. Gleich wie sich unsere Kunden entscheiden, die Kühllogistik, Zapfanlagen und qualifiziertes Personal, stehen zur Verfügung.

APERITIF & DIGESTIF

Die Möglichkeiten würden den Rahmen sprengen! In der Regel ist alles möglich, abgerechnet wird nach tatsächlichem Verbrauch der Anbruch verbleibt beim Kunden. Zutaten, auch für Cocktails besorgen wir auf Anfrage.



KAFFEE, KUCHEN UND GETRÄNKE

APERITIF-FINGERFOOD-CORNETTI

Herzhaft gefüllte Waffeltütchen mit der perfekten Größe für den Aperitif. Fertigstellung durch Personal vor Ort.
Serviert als Flying-Büffet, auf Träger oder in kleinen Gefäßen.
(ab 10 Stück je Sorte)

- Geräucherte Lachscrème mit Gin, Olive, Gurkenwürfeln
- Tatar vom Weideochsen mit Kräuter-Nuss Haube 🍴
- Feta-Käse-Crème mit getrockneten Tomaten und Oliven 🌱
- Rote-Bete Hummus mit Zahtar (Sesam/Thymian/Meersalz) 🌱

APERITIF-FINGERFOOD-QUICHE

Hausgemachte Quiche-Spezialitäten in handlichen Fingerfood-Stücken, als Flying-Büffet auf schwarzem Schiefer angerichtet. Zum Flying- oder festem Büffet integrierbar.
🌱🌿🍴 auf Anfrage möglich
(ab 20 Stück je Sorte)

- Quiche aus aromatischem Dinkel-Vollkornteigboden
- Lorraine, Schinken, Lauch, Zwiebel, Rauch-Speck mit Milch, Sahne und Ei
 - Wurzelgemüse, Milch, Sauerrahm, Ei, Tiroler Brotgewürz und Bergkäse 🌱
 - Spinat, Zucchini, wenig Sauerrahm, Kirschtomaten Walnüssen und Feta 🌱

LAUGEN-KONFEKT FINGERFOOD

Laugenkonfekt, 4-fach sortiert 🌱
mit Sesam, Mohn, Saaten und Natur
(2 Stück pro Einheit)

APERITIF-FINGERFOOD FLYING BÜFFET

BBQ-Lachs auf Polenta-Plätzchen
rotes Pesto, Basilikum 🌱🍴

Gespießter Wrap mit Eismeershrimps
Cocktail-Cream, Salat, Melone 🌱🍴

Kalbfleischbällchen im Kräutermantel
mit gebratenen Radieschen 🍴

Mini-Lyoner-Burger, Brìoche-Bun, Premium Lyoner
mit Senfcreme, Tomaten und Salat 🍴

Pumpernickel mit Kräuter-Frischkäse
Gurke und Radieschen 🌱

Tortilla, Eierkuchenwürfel mit Kartoffeln
Artischocken und Oliven 🌱🍴

Zucchini-Röllchen mit getrockneten Tomaten
Gerösteten Kernen und veganem Käse 🌱

UNSERE EMPFEHLUNG AUS DEM
FEINES VON LEGRUM WEINSORTIMENT

Crémant d'Alsace, Kuhlmann-Platz, Hunawihr

Crémant d'Alsace Brut, Helfrich 1934

Riesling Brut, Reichsrat von Buhl, Pfalz

PROSECCO SPUMANTE ORO EXTRA DRY, TENUTA SANT'ANNA

Crémant Atmosphère, ROSÉ, Extra Brut, Saint André de Figuière

*Andere Schaumweine wie Prosecco, Cava, Winzersekte,
Crémant und Champagner, sowie andere Flaschengrößen,
bieten wir gerne auf Anfrage!*



APERO
FINGER
FOOD

Zu Ihrem Empfang an der Kirche, Standesamt oder vor der Feier-Location.

Als Aperitif, herben Part zum Kuchen-Fingerfood Büffet oder vor einem warmen Büffet. Der Einsatz unserer Aperos ist so vielseitig. Das Beste, sie sind einfach mit einer Serviette aus der Hand zu essen.

CANAPÉS UND BELEGTE BRÖTCHEN

CANAPÉS – BELEGTE BRÖTCHEN UND FINGERFOOD

Außer bei veganen Auflagen, werden die Chiabatta-Brotscheiben oder halbe belegte Party-Brötchen mit Butter bestrichen. Alle werden köstlich belegt und dekoriert. Empfehlung zum Aperitif-Empfang vor einem Essen, ca. 3-4 Teile pro Person. Geliefert werden die Köstlichkeiten auf Platten, sortenrein oder gemischt und auf Wunsch in Kühlboxen zur individuellen Entnahme. *Mindestmenge 10 Stk pro Sorte.*

DIE LÄNDLICHEN

(ab 10 Stück je Sorte)

- mit Fleischwurst, Paprika und Dip
- mit Kaiserbraten, Gurke, Perlzwiebel und Dip
- mit Salami, Ei, Tomate und Dip
- mit Schnittkäse, Salatgurke und Dip

DIE KLASSISCHEN

(ab 10 Stück je Sorte)

- mit Fenchelsalami und Olive
- Pesto von getrockneten Tomaten
- mit gekochtem Hinterschinken, Spargelspitze, Senfcrème
- mit rohem, luftgetrocknetem Schinken und mariniertes Melone
- mit Hähnchenbrust, Curry-Crème, Birne
- mit Weichkäse, Traube, Nuss, Feigensenf

DIE EXKLUSIVEN

(ab 10 Stück je Sorte)

- mit Räucherfisch-Mousse, Schnittlauch-Crème Forellenkaviar
- mit Räucherlachs, Meerrettich-Cranberry-Sahne
- mit Krabben, Staudensellerie und Zitrone
- mit Roastbeef, Wachtelei und Trüffelremoulade
- mit feiner Pâté, Cassis-Senf-Mayo und hausgemachten Pickles
- mit Kastanien-Wildsaumagen Rotkraut-Cranberry und Dip

DIE VEGANEN

(ab 10 Stück je Sorte)

- mit Kürbis-Ingwer-Crème, Purple-Curry und Radieschensprossen
- mit Rote Bete Hummus, Dattel-Zucchini, Kresse
- mit Auberginen-Mousse, Frühlingslauch und Kürbiskernen
- mit Curry-Soja-Crème, Mango-Chutney und Sprossen
- mit Hummus, Granatapfel mit Sesam, Thymian, Meersalz

VORSPEISEN

als Gabelfood, auf Wunsch bereits am Tisch eingedeckt

Ceviche vom Wolfsbarsch mit Duftreis
Edamame und Passionsfrucht-Mayo 🍴🌱🌱🌱

Gräucherter Lachs-Tatar mit Orangen-Fenchel
Kartoffelplätzchen & Kaviar 🍴🌱🌱

Gebeizter und teegeräucherter Entenschinken
mit grünem Spargelsalat und Stachelbeeren-Chutney 🍴🌱🌱🌱

Mini-Brioche-Burger aus premium Saumagen
Pflaumen-BBQ-Soße und Coleslaw 🍴🌱

Hähnchenspieße mit grünem Spargel, Lauch als Satay
mit süß-scharfem Erdnuss-Dip 🌱🌱

Marinierte Burrata di bufala, Filata-Käse mit cremigem Kern
auf Antipasti-Grillgemüse, Oliven und Rucola 🌱🍴🌱

Rote-Bete Hummus und Falafel aus Kichererbsen
mit Taboulé-Salat und Soja-Dip 🌱🍴🌱🌱🌱

Als Zwischengericht und als Beilage zu den Hauptgerichten
Fertigstellung durch Köche vor Ort

Pasta aus dem Käse-Laib

Original italienischer Käse-Laib
Casarecce / Linguine / Bavette (Premium Hartweizengrieß Pasta) 🌱

Dazu

Tomaten-Sugo 🌱🌱
Steinpilzcrème 🌱🌱

HAUPTGERICHTE

als Büffet, durch unsere Köche angerichtet

Filet von der Dorade
mit geschmolzenen Kirschtomaten und Frühlingszwiebeln
Basilikum-Creme-Soße 🌱

Gemüse-Gerstenstrudel
mit Rote-Bete Rotweinstrudel 🌱

Vor Ort Sous vide gegart und tranchiert
Roastbeef mit Heu, Wildkräutern und Senf
Kürbiskern-Béarnaise 🌱🌱

Iberico-Schweinerücken gefüllt mit spanischer Chorizo
auf Champignon-Mandel-Bett, Sherry-Braten-Jus 🌱🌱

oder

Lamm-Carré und Hüfte mit Kräuterhaube
auf buntem Bohnengemüse, Balsamico-Zwiebeln 🌱

BEILAGEN

Kleine Kartoffeln mit der Schale gegart
mit Rosmarin, Olivenöl und Meersalz 🌱🌱

Kartoffel-Birnen-Gratin 🌱🌱

Kremige Orangen-Polenta 🌱🌱

Mediterranes Grillgemüse 🌱🌱

MR & MRS

Das Feines von Legrum Hochzeitsbüffet, zusammengestellt aus Kunden-Highlights und Weiterentwicklung des Best-sellers.

Mit Gabelfood-Schälchen zur Vorspeise und als Dessert. Das Büffet wird durch unsere Köche präsentiert und einige Gerichte werden vor Ort fertiggestellt.

DESSERT

Fertigstellung durch Köche vor Ort

Bio-Chia-Samen
mit Beeren und Kokos-Joghurt 🌱🍴🌱

Brownie, Schokoladen-Pfeffer-Ganache
mit Tabak-Kirschen 🍷🍴👤

Halbgefrorenes von Ricotta mit weißer Schokolade,
Himbeeren Baiser & Holunder- und Rosenblüten 🍷🌱

UNSERE EMPFEHLUNG AUS DEM FEINES VON LEGRUM WEINSORTIMENT

Solidus - Chardonnay, trocken
VDP Gutswein, Siegrist, Pfalz

Rosé vom Spätburgunder
Salwey, Baden

Finca San Martin
Crianza, Rioja

Zusätzliches Equipment
Für die Pasta-Station und zum Fleisch-Tranchieren

Zusätzlicher Personalbedarf
1 Koch bei 30-40 Personen, 2 Köche bei 40-100 Personen, usw.



MR & MRS

Das Feines von Legrum Hochzeitsbüffet, zusammengestellt aus Kunden-Highlights und Weiterentwicklung des Best-sellers.

Mit Gabelfood-Schälchen zur Vorspeise und als Dessert. Das Büffet wird durch unsere Köche präsentiert und einige Gerichte werden vor Ort fertiggestellt.

VORSPEISEN

Crêpes-Röllchen
mit Räucherlachs, Frischkäse und Rauke

Shrimps mit Kaiserschoten und Champignons
mariniert, Cocktailsoße 🌱🍴

Tatar von geräucherten Forellenfilets
mit Tomaten, Gurken und Meerrettich 🌱

Marinierter weißer Spargel
mit geräuchertem Koch-Hinterschinken 🌱🍴

Melone-Salat
mit luftgetrocknetem Schinken 🌱🍴

Mini-Lyoner-Burger
mit Senfcrème, Tomate, Essiggurke, Ei

Winzersalat mit geröstetem Brot
Gurken, Trauben und Winzerkäse 🍴

Verschiedene Blattsalate mit Brotchips, gerösteten Kernen
mit House Dressing 🍴 und Vinaigrette 🌱

UNSERE EMPFEHLUNG AUS DEM
FEINES VON LEGRUM WEINSORTIMENT

Solidus - Chardonnay, trocken
VDP Gutswein, Siegrist, Pfalz

Rosé vom Spätburgunder
Salwey, Baden

Finca San Martin
Crianza, Rioja

HAUPTGERICHTE

Zanderfilet mit Kräuterhaube auf Basilikum-Spinat
Chardonnay-Crèmesoße

Zart geschmorte Rinderbuglende in seiner Bratensoße
auf Schmorgemüse 🌱🍴

Schweinefilet am Stück gebraten und tranchiert
mit Champignons-Pfeffersoße 🌱🍴

Überbackene Steinpilzravioli mit Rucola
auf mediterranem Gemüse 🍴

BEILAGEN

Reis 🌱🌱🍴

Kartoffel-Gratin 🍴🌱

Geschmelzte Spätzle 🍴

Marktfrische Gemüseauswahl 🍴🌱🍴

DESSERT

Mousse au Chocolat 🌱

Topfen-Crème mit Himbeer & Zitronen auf Bisquit 🍴

Frische Früchte mit Holunderblütensirup mariniert 🌱🌱🍴
oder

Ein Dessert weniger, stattdessen:
Eine kleine Käseauswahl mit Trauben, Nüssen und Brot



LAND
UND
LEUTE

Das traditionelle Hochzeits-
büffet für die ganze Familie.

VORSPEISEN - GABELFOOD

[Auf Wunsch am Tisch eingedeckt]

Glasnudeln-Vermicelli mit Shrimps
Gemüse & Mango, Passionsfrucht-Mayo  

Club-Sandwich „Chicken-Fingers“ aus Hähnchenfilets
im Cornflakes-Mantel, Salat & Steinobst-Pilz-Relish 

Mini Bowl, Avocado, Edamame, Duftreis
Rucola, Ingwer-Möhre und Erdnüssen  

Frisch vom Vorspeisengrill

Teriyaki, mit Soja-Saucen glacierte Rinderhüfte
Ingwer und Frühlingslauch  

Mini-Brioche Burger
mit gegrilltem Lyoner, BBQ Dip 

Thai-Satay mit Auberginen, Tofu, Zuckerschoten
und würzigem Kokos-Erdnussdip  

Sortiment kleiner Grillwürste

Original französische Merguez
Bratwürstchen aus Lamm und Rind  

Grobe Landbratwurst vom Pfälzer Landmetzger
mit Legrum´s Currywurst-Soße  

UNSERE EMPFEHLUNG AUS DEM CATERING-WEINSORTIMENT

Grauer Burgunder Godramstein Kalkmergel
VDP Ortswein trocken

Bone dry Rosé
Reichsrat von Buhl, Pfalz

Merlot trocken
Weingut Bender, Pfalz

HAUPTGERICHTE VOM GRILL

Paella aus original Arroz Bomba, Weißwein, Zitrone, Safran
mit Fischfilets, Muscheln und Meeresfrüchten 

Pfeffersteak von der Rinderhüfte als Minutensteak
bunte Bohnen-Pfanne  

Perlhuhn Sûprême mit Mozzarella und Basilikum gefüllt
auf Balsamico-Tomaten 

Mediterranes Gemüse, Halloumi – zypriotischer Grillkäse  

Kleine Kartoffeln mit Rosmarin und Meersalz geschmort  
Sour Cream  , grober Senf  , BBQ-Soße  
Harissa-Dipp  

Verschiedene Blattsalate mit gerösteten Kernen
Cassis-Apfel-Dressing, Balsamico & Olio Dressing  

NACH DEM GRILLEN

Eis-Büffet 
Bourbonvanille- und Schokoladen-Eis
und Frucht-Sorbet 

mit heißen Kirschen, heißen Himbeeren und
warmer Schokoladensoße

Dazu gibt es

Eiswaffeln, Toppings und Vanille-Sahne

Schokoladen-Brownies-Crumble

Zusätzliches Equipment

Grill-Equipment, Eis-Equipment

Zusätzlicher Personalbedarf

1 Koch bei 30-40 Personen, 2 Köche bei 40-100 Personen, usw.

FEUER &
FLAMME

Exklusives Hochzeits-Grill-
Büffet mit Gabelfood und Eisbar.

VORSPEISEN

Gegrillte Scampi mit Farfalle-Pasta in Limoncello
Oliven, Tomaten, Peperocini, Fenchel 🍴🍴

Wolfsbarsch-Filets mit gerösteten Brotchips
mit Pimento al patron und Kirschtomaten 🍴🍴

Angebratenes Kalbstatar mit leichter Thunfisch-Crème
als Vitello Tonnato, Kapernäpfel und Sardelle 🍴🍴

Jamón Serrano (luftgetrockneter - gereifter Schinken)
mit Melonensalat und Oliven gespießt 🍴🍴

Rinder-Carpaccio mit Rucola, Grana Padano
getrüffelte weiße Bohnen-Crème, Rucola 🍴🍴

Toskanischer Brotsalat aus gerösteten Chiabatta
mit gegrilltem Gemüse und Grana Padano-Käse 🍴🍴

Zucchini-Röllchen mit getrockneten Tomaten
gerösteten Kernen und veganem Käse 🍴🍴🍴

Blattsalate mit Rohkost mit gebratenem Steinobst
gerösteten Kernen und Cassis-Apfel-Vinaigrette 🍴🍴

UNSERE EMPFEHLUNG AUS DEM
FEINES VON LEGRUM WEINSORTIMENT

Dalis Bianco
Endrizzi, Trentino

Figuière Signature Magali Rosé Côtes de Provence
Figuière-Provence, Famille Combard

Punta Aquila
Primitivo, Tenute Rubino, Salento

HAUPTGERICHTE

Piccata aus dem Schweinerücken in Ei-Parmesan-Hülle
mit Tomaten-Erbsen Sugo

Brassato, in Nebbiolo-Wein geschmorte Rinderbuglende
mit Lardo geschmorten Zwiebeln, Möhren und Champignons 🍴🍴

In Rosmarin-Butter gebratene Hähnchenbrust
in fruchtiger Zitronen-Soße mit Frühlingszwiebeln 🍴🍴

Paella aus original Arroz Bomba, Weißwein, Zitrone, Safran
mit Gemüse und Pilzen 🍴🍴

BEILAGEN

Kleine Kartoffeln in der Schale gegart
mit Olivenöl, Rosmarin und Meersalz 🍴🍴

Premium-Pasta aus Hartweizengrieß mit Kräuteröl 🍴🍴

Cremige Orangen-Polenta 🍴🍴

Gnocchi mit kleinem Gemüse und Bohnenkernen 🍴🍴

DESSERT

Leichte Mascarpone-Mousse, Café-Amaretto-Biskuit
mit Gewürzkirschen

Crème Catalana
mit Thymian-Aprikosen, Orangen-Caramel 🍴🍴🍴

Panna cotta
mit Beeren in Balsamico-Karamell 🍴🍴



MARIAGE

Das sommerliche Hochzeits-
büffet, welches wie kein anderes
das mediterrane Lebensgefühl
auf die Teller der Gäste zaubert.

EQUIPMENT UND DIENST- LEISTUNGEN

Alles aus einer Hand, das ist bei FVL ein Versprechen, das wir gerne einhalten.

Es gibt einige Dienstleistungen, die wir nicht selbst erfüllen können, dafür gibt es Kooperationspartner und Fremddienstleister.

Wir betreuen jedoch von Angebot über die Veranstaltung bis zur Rechnung bei jedem einzelnen Auftrag.

KOORDINATION DER EINZELNEN GEWERKE UND FREMDDIENSTLEISTER

- Personaldienstleister
- Mobiliar-Lieferung
- Equipment-Lieferung
- Tischkultur-Lieferung
- Blumen- und Dekorations-Koordination

TISCHKULTUR

*Alles, was für den gedeckten Tisch benötigt wird.
Teilweise auch über Fremddienstleister*

- Rollen-Flies, Lackfolien-Rollen
- Tischwäsche und Mundservietten
in allen gängigen Größen, als Leihwäsche
- Bestecke
- Gläser
- Teller
- Kaffee-Geschirr
- Büffet-Geschirr
- Einweg-Geschirr
- Tischdekoration
- Büffetschilder
- Menükarten

DEKORATION

Über Fremddienstleister

- Florale Tisch- und Raum-Dekorationselemente

MOBILIAR

Mit eigenem Material und über Fremddienstleister

- Stehtisch-Hussen
- Büffet-Tische
- Bankett-Tische
- Bankett-Stuhl-Hussen
- Hocker-Polster

EQUIPMENT

Mit eigenem Material und über Fremddienstleister

- Durchlaufkühler
- Kühlschränke
- Kühlanhänger
- Grills & Grill-Equipment
- Büffet-Equipment
- Gas-Heizer
- Nudelkocher
- Sous vide-Garer, Wärmelampen

PERSONAL

- Logistiker
- Büffet-Betreuung
- Köche
- Theker
- Service-Mitarbeiter
- Serviceleitung
- Veranstaltungsleitung



OFFICE

Pariser Straße 14
66482 Zweibrücken

PRODUKTION

Mailänder Ring 50
66482 Zweibrücken

Öffnungszeiten
Mo-Fr 9:00 - 16:00 Uhr
Termin nach telefonischer Absprache

www.von-legrum.de
kontakt@von-legrum.de
Tel.: 06332 15900

Geschäftsführung
Frank und Karolina Seimetz
Eingetragen am Amtsgericht Zweibrücken
HRB 32015, USt-IdNr. DE 321 392 560



Design & Photography
by Yunes Alawi
yunesalawi.com

Cover: Art by Frank Seimetz | Concept by Karolina Seimetz
Digitization by Dirk Meyer

