

FESTTAGS ARRANGEMENTS

für Kommunionen und Konfirmationen 2026



VORSPEISEN

Bitte wählen:

ab 20 Pers. 5 Vorspeisen

CRÊPES-RÖLLCHEN

mit kalt geräuchertem Lachs
Kräuter-Frischkäse

LYONER BURGER

Mini Burger-Bun, Lyoner-Patty
BBQ-Sauce, Eier- und Blattsalat 🌱

CAESAR SALAD STYLE

Eisberg-Salat, Parmesan-Flakes 🌱🌱
[separat dazu] House-Dressing 🌱🌱,
Croûtons, Hähnchen im Cornflakes-Mantel

KIRSCHTOMATEN UND MOZZARELLA-PERLEN

in Pesto mariniert, Basilikum
Rucola, Balsamico & Olio 🌱🌱

FRÜHLINGS-QUICHE-WÜRFEL

aus Sauerrahm mit Ei, Spinat, Zucchini
Hirtenkäse und Sonnenblumenkernen 🌱

WRAP MIT KICHERERBSEN-HUMMUS

Rohkoststreifen und Salat
[separat dazu] Falafel 🌱

SUPPEN

Zusätzlich bestellbar

Bitte eine Suppe wählen. Jeweils inkl. Baguette

KAROTTEN-SUPPE

aus viel frischen Möhren, Orangen, Ingwer,
Mandel- und Kokosmilch 🌱🌱

TAFELSPITZ-SUPPE

Rinderkraftbrühe, Tafelspitz, Schnittlauch
Wurzelgemüse und Markklößchen 🌱

HAUPTGERICHTE

Bitte wählen:

ab 20 Pers. 2 Hauptgerichte
ab 30 Pers. 3 Hauptgerichte

LACHS-LASAGNE

mit Spinat
Lachs-Tomaten-Creme
und Mozzarella

FILET VOM PFÄLZER LANDSCHWEIN

am Stück gebraten, tranchiert 🌱🌱
[separat dazu] Champignon-Rahmsoße 🌱

RINDERBRATEN AUS DER BUGLENDE

mit Schmorgemüse
in seiner Bratensoße 🌱🌱

GEBRATENE HÄHNCHENBRUST

auf geschmorten Kirschtomaten & Frühlingszwiebeln
Zitronen-Rosmarin-Bratenjus 🌱🌱

ÜBERBACKENE STEINPILZRAVIOLI

in fruchtiger Tomaten-Linsen-Bolognese
Rucola und Parmesan 🌱

REIBEKUCHEN

mit viel jungem Gemüse
und Vegan-Cream
geschichtet und überbacken 🌱🌱

SALAT & GEMÜSE

Bitte wählen:

Salat oder Gemüse

SALATE

wie Eichblatt, Lollo, Rucola und Radicchio
Rohkoststreifen aus Möhren, Kraut, Kohlrabi, Gurken
[separat dazu] Apfel-Cassis Vinaigrette 🌱🌱

BUNTES GEMÜSE NACH MARKTANGEBOT

Möhren, Kohlrabi, Erbsen, Blumenkohl, Bohnen 🌱🌱

STÄRKE-BEILAGEN

Bitte wählen:

ab 20 Pers. 2 Stärke-Beilagen

ab 30 Pers. 3 Stärke-Beilagen

GEWÜRZREIS

Langkornreis mit Olivenöl, mediterranen Gewürzen und Kräutern 🌱🌿

PASTA

Hartweizengrieß-Penne-Nudeln 🌱

SPÄTZLE

in Butter geschwenkt 🌱

KLÖSSE

kleine Klößchen aus rohen und gekochten Kartoffeln 🌱🌿

ROSMARIN-KARTOFFELN

kleine Drillinge mit Olivenöl, Meersalz, Fenchelsaat 🌱🌿

KARTOFFELGRATIN

aus Pfälzer Kartoffeln, Milch-Sahne-Käse 🌱🌿

DESSERT

Bitte wählen:

2 Desserts

bei Käsebestellung Entfall eines Desserts
(alle Desserts ohne Alkohol)

ERDBEER-TIRAMISU

Luftige Mascarpone-Crème
Löffelbiskuit in etwas Kaffee und Erdbeeren 🌱

MOUSSE AU CHOCOLAT

aus bester Schokolade
Kaffee und Sahne, mit Schokoladensegel 🌱🌿

AMERICAN CHEESECAKE

Vanille-Frischkäse-Creme mit Keksboden
und Schokostreuseln 🌱🌿

CHIA DESSERT

mit Beeren, Kokosjoghurt
und frischer Minze 🌱🌿🌱



33,00 €	Vorspeisen und Hauptgerichte pro Person
6,00 €	Suppe pro Portion
4,00 €	Dessert pro Portion

Preise netto (zzgl. der gesetzlichen MwSt.), pro erwachsene Person (ab 20 Personen)
Berechnung Kinder von 0-5 Jahren kostenfrei, 6-12 Jahren 50%,
ab 13 Jahren volle Berechnung.

Inkl. Büffetschilder, Leihgebühr für Vorspeisenschalen, Salat-schüsseln, Warmhaltegeräte, Vorleger und Dessertgefäße und deren Reinigung. Bitte Gefäße von restlichen Speisen befreien.

Zzgl. Brot / Partybrötchen, Brennpaste, Logistikkosten für An- und Ablieferung und Aufbau des Büffets (Das Equipment kann nach Absprache auch selbst zurückgebracht werden – dann entfällt der entsprechende Betrag)



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 by Yunes Alawi
yunesalawi.com

Cover: Art by Frank Seimetz | Concept by Karolina Seimetz