



FESTTAGS ARRANGEMENTS

für Kommunionen und Konfirmationen 2023

VORSPEISEN

*In Schalen und auf Platten angerichtet
Inkl. Partybrötchen*

Wrap von Räucherlachs
mit Eisberg, Salatgurke und Heidelbeer-Joghurt-Crème

Caesar-Style -Salat
mit Hähnchen-Nuggets im Cornflakes-Mantel

Selbstgemachte Mini-Burger vom Kalb
mit fruchtiger BBQ-Soße
Mayo, Salat, Würzgurke und Tomate

Mozzarella-Kugeln und Kirschtomaten
mit Rucola und Balsamico

Farfalle-Nudeln mit Pesto als Salat
und kleinem Antipasti-Gemüse

SUPPE

(zusätzlich bestellbar)
mit Baguette

Rinderkraftbrühe mit buntem Gemüse
und Mini-Ravioli

oder

Karotten-Ingwersuppe
mit kleinen Frühlingsrollen

HAUPTGERICHTE

ab 10 Pers. 2 Hauptgerichte, ab 30 Pers. 3 Hauptgerichte

Cordon bleu vom Schweinerücken
mit Saftschinken und cremigem Käse

Piccata, Schnitzel aus dem Schweinerücken
in Ei-Parmesanhülle, Tomaten-Sugo

Schweinefilet am Stück gegart und tranchiert
in Champignon-Rahmsoße

Hähnchenbrust mit Kirschtomaten und Frühlingszwiebeln
in Balsamico-Soße

Zarter Rinderbraten von der Rinder-Buglende
in Bratensoße

Zanderfilet mit Kräuterkruste auf Rahm-Blattspinat

Lasagne mit veganer Gemüse-Linsen Bolognese

BEILAGEN ZU DEN HAUPTGERICHTEN

ab 10 Pers. 2 Beilagen, ab 30 Pers. 3 Beilagen

Kartoffelgratin  

Kleine Kartoffeln mit der Schale gegart, Rosmarin und Meersalz   

Butter-Spätzle 

Bandnudeln  

GEMÜSE / SALAT

Gemüse-Variation aus Möhren, Erbsen,
Bohnen, Blumenkohl und Kohlrabi   

oder

Kleines Salatbuffet aus Blattsalaten und Rohkost
mit zweierlei Dressing   

DESSERT-NASCHEREIEN

(zusätzlich bestellbar)

ab 10 Pers. 2 Dessert, ab 30 Pers. 3 Dessert
Alle Desserts sind alkoholfrei

Panna Cotta mit frischer Vanille
und Fruchtsoßen   

oder

Beeriger Chia-Pudding
mit frischen Früchten   

32,00 € **Vorspeisen und Hauptgerichte**
inkl. Party-Brötchen
Ab 10 Personen.

5,00 € **Suppen**, inkl. Baguette
Ab 10 Personen.

3,50 € **Dessert-Naschereien**
Ab 10 Pers. 2 Dessert, ab 30 Pers. 3 Dessert

Preise in Netto pro erwachsene Person (ab 10 Personen), Kinder von
0-5 Jahren kostenfrei, 6-12 Jahren 50%, ab 13 Jahren volle Berechnung

Inkl. Büffetschilder, Leihgebühr für Vorspeisenschalen, Salatschüsseln, Warmhaltegeräte,
Brennpaste, Vorleger und Dessertgläserchen. Zzgl. Logistikkosten für An- und Ablieferung (Das
Equipment kann 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