

# FESTTAGS ARRANGEMENTS

für Kommunionen und Konfirmationen 2024



## VORSPEISEN

Bitte wählen:

ab 15 Pers. 5 Vorspeisen  
ab 30 Pers. 7 Vorspeisen

### CRÊPES-RÖLLCHEN

mit kalt geräuchertem Lachs  
Kräuter-Frischkäse und Rucola

### MINI LYONER BURGER

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

### CAESAR SALAD

Romana-Salat, Parmesan-Flakes    
[separat dazu] House-Dressing  , Brot-CROUTONS  
Hähnchen Nuggets im Cornflakes-Mantel

### FARFALLE-NUDEL-SALAT

mit gegrilltem Antipasti-Gemüse  
luftgetrockneten Milano-Salami Würfeln  
Pesto aus getrockneten Tomaten

### 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 und Soja - Dip 

## 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 15 Pers. 2 Hauptgerichte  
ab 30 Pers. 3 Hauptgerichte

### KARTOFFEL-LASAGNE

mit kremigem Edelfischragout  
viel Gemüse und Mozzarella 

### FILET VOM PFÄLZER LANDSCHWEIN

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

### RINDERBRATEN AUS DER BUGLENDE

mit Schmorgemüse  
in seiner Bratensoße  

### CORDON BLEU VOM SCHWEINERÜCKEN

mit geräuchertem Kochschinken  
und cremigem Winzer-Käse

### GEBRATENE HÄHNCHENBRUST

auf geschmorten Kirschtomaten & Frühlingszwiebeln  
Zitronen-Rosmarin-Bratenjus  

### ÜBERBACKENE STEINPILZRAVIOLI

in fruchtiger Tomaten-Linsen-Bolognese  
Rucola und Parmesan 

### GROßER GEBACKENER REIBEKUCHEN

mit viel jungem Gemüse  
in Vegan-Cream-Sauce  

## 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 15 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

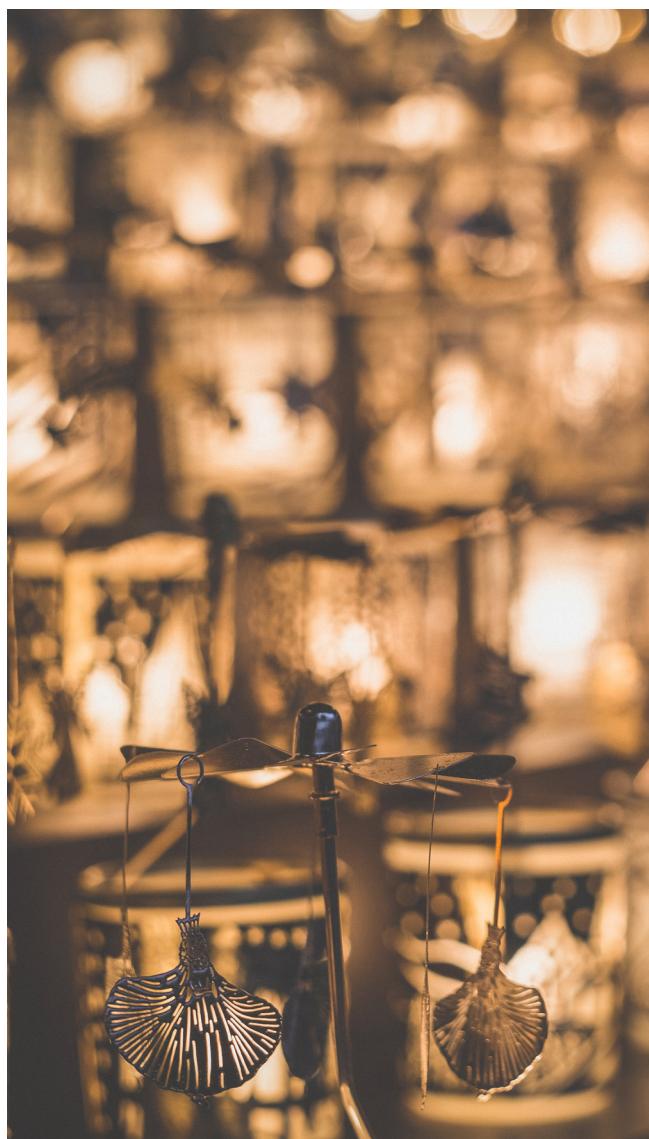
aus Pfälzer Kartoffeln, Milch-Sahne-Käse  

## DESSERT

Bitte wählen:

ab 15 Pers. 2 Desserts  
ab 30 Pers. 3 Desserts

bei Käsebestellung Entfall eines Desserts  
(alle Desserts ohne Alkohol)



### TIRAMISU

Luftige Mascarpone-Crème  
Löffelbiskuit in etwas Kaffee und Kirschen

### MOUSSE AU CHOCOLAT

aus bester Bitterschokolade, Kaffee und Sahne 

### PANNA COTTA

aus echter Tahiti-Vanille  
Beeren-Früchte in Balsamico-Karamell 

### CREMA CATALANA

Gebrannter Mandelpudding aus Mandelmilch  
Vanille, Zimt, Orange und Maisstärke  

### CHIA DESSERT

mit Heidelbeeren, Kokosjoghurt und frischer Minze  

**33,00 € Vorspeisen und Hauptgerichte**

**6,00 € Suppe**

**4,00 € Dessert**

Preise netto (zzgl. der gesetzlichen MwSt.), pro erwachsene Person (ab 15 Personen)  
Berechnung Kinder von 0-5 Jahren kostenfrei, 6-12 Jahren 50%,  
ab 13 Jahren volle Berechnung.

Inkl. Büffetschilder, Leihgebühr für Vorspeisenschalen, Salatschüsseln, Warmhaltegeräte, Vorleger und Dessertgefäß und deren Reinigung. Bitte Gefäß von restlichen Speisen befreien.

Zzgl. Brot / Partybrötchen, 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](http://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](http://yunesalawi.com)

Cover: Art by Frank Seimetz | Concept by Karolina Seimetz