

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 cremigem 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

Gebannter 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, Salat-
schüsseln, Warmhaltegeräte, Vorleger und Dessertgefäße und
deren Reinigung. Bitte Gefäße von restlichen Speisen befreien.

Zzgl. Brot / Partybrötchen, Logistikkosten für An- und Ab-
lieferung und Aufbau des Büffets
(Das Equipment kann nach Absprache auch selbst zurückge-
bracht 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