Feines von
LEGRUM
CATERING & MANUFAKTUR GMBH

KULINARISCHER WEGWEISER

Das Beste der Region 5
Trattoria 7
Vario-Büffet 8
Ristorante 9
1001 – Das Orientalische Büffet 11
Iberico 12
Klassiker-Büffet 13
Innovation 15
Pure 17
Suppen 18
Das herzhafte Grillvergnügen 19
Premium-BBQ 21
Brunch-Lunch 23
Apero-Fingerfood 25
Fingerfood-Büffets 27
Canapés und belegte Brötchen 29
Enoteca 31
Das Ländliche – Kaltes Büffet 32
Tapas – Kaltes Büffet 33
Catering-Weine 35
Catering-Weine 37
Pâtisserie 39
Käse 41
Brot, Brötchen & Co. 43
Salat-Dressing 44
Add On 45
Events und Dienstleistungen 47
Kennzeichnung 48
Das Team 49
Die Geschäftsführung 51

Vegetarisch **Vegan** **Gabelfood**

Feines von LEGRUM
Tel: 06332 15900
E-Mail: kontakt@von-legrum.de

KULINARISCHER WEGWEISER

DAS BESTE DER REGION

In Zusammenarbeit mit regionalen Erzeugern und Lieferanten, mit Produkten der Region, nachhaltig produziert.

VORSPEISEN

Geräuchertes Forellenfilet mit Rote Bete und Meerrettich

Rindfleischsalat mit Zwiebeln, Bohnen und Paprika

Lyoner in der Kaisersemmel mit Radieschen und Frühlingszwiebeln als Salat

Pâté-Variation nach bäuerlichen Traditionsrezepten mit eingelegtem Gemüse

Ziegenfrischkäse mit Sauerteig-Brotchips, Rote Bete-Crème

SALATE

Bohnensalat mit grobem Senf und Bohnenkraut

Eier-Schnittlauch-Salat

Linsensalat mit Wurzelgemüse

Winzersalat mit geröstetem Brot, Gurken, Trauben und Winzerkäse

HAUPTGERICHTE

Gebratener Zander auf gebratenen Gartengurken

Saumagen-Würstchen auf Kraut

Rinder-Buglende mit Pfälzer Weinessig, Rosinen und Mandeln

Schweine-Schwenksteaks in Dunkelbier mariniert

Käse-Spinat-Semmelknödel mit Pilzsoße

Hoorische – Kartoffelklöße
Schales aus rohen Kartoffeln mit Speck und Lauch
Graupen in Gemüse-Rahm

DESSERT

Merziger Viez-Mousse mit Äpfeln und Kräuterstreuseln

Dinkel-Streuselboden und Birnen in Elbling mit Bienenstich-Haube im Glas

Unsere Wein-Empfehlung:
Weißburgunder trocken, Weingut am Nil, Pfalz
Kleine Schwarze, Metzger, Pfalz

Feines von LEGRUM
Tel: 06332 15900
E-Mail: kontakt@von-legrum.de

TRATTORIA

Ganz im Sinne einer italienischen Trattoria bieten wir Ihnen bodenständige hausgemachte Speisen.
Das Menü passt für viele Anlässe von der kleinen bis zur ganz großen Veranstaltung.

VORSPEISEN / ANTIPASTI

Crespelle-Salmone
Crêpes-Röllchen mit Räucherlachs, Ricotta und Rucola

Gebratene Tintenfischringe mit Peperoncini gewürzt
Basilikum und Pesto von getrockneten Tomaten

Salsiccia-Wurst
mit Orangen-Fenchel-Salat und Oliven

Luftgetrockneter Schinken und Finocchiona-Salami
mit gerösteten Mandeln und marinierten Feigen

Kirschtomaten und Mozzarella-Kugeln
mit Basilikum, Olivenöl und Balsamico

Toskanischer Brotsalat
mit gegrilltem Gemüse und Grana Padano-Käse

SALATE

Verschiedene Blattsalate wie Radicchio, Romana und Rucola
mit Balsamico & Olio-Dressing

HAUPTGERICHTE

Doraden-Fischfilets mit Pesto-Haube
auf Zucchini-Tomaten-Gemüse, Zitronensoße

Piccata vom Schweinerücken in Ei-Parmesan-Hülle
Tomaten-Sugo

Weiße Kalbs-Bolognese mit Gemüse und Kräutern

Überbackene Steinpilz-Ravioli mit Rucola
in Gemüse-Arrabiata-Soße

Rosmarinkartoffeln, Pasta, Gnocchi

DESSERT

Leichtes Tiramisu mit Café Biscuit und
Mascarpone-Mousse

Vanille-Panna cotta mit Fruchtsoßen

Unsere Wein-Empfehlung:
Ribolla Gialla, Poggiobello, Friuli Orientali
Dolcetto d'Alba, Azelia di Luigi Scavino, Bricco Dell'Oriolo

Feines von LEGRUM
Tel: 06332 15900
E-Mail: kontakt@von-legrum.de

VARIO-BÜFFET

Maximale Auswahl zum kleinsten Preis und dennoch wie immer ein großer Genuss! Das Vario-Büffet bietet klassisch-deftige Gerichte und eher größere Portionen. Das Wunschbüffet einfach zusammenstellen, der Preis bleibt gleich.

VORSPEISEN

(Bitte 2 Vorspeisen wählen)

Saisonale Blattsalate und Rohkost vom Markt
mit House Dressing, Brot-Chips und Schafskäse

Kalter Krustenbraten, dünn geschnitten
in Viez-Meerrettich-Marinade
Radieschen-Schnittlauch-Ei-Salat

Mini-Frikadellen mit Senf, Tomate und Gurke
auf Kartoffelsalat mit Dörrfleisch

Leichte Kartoffel-Lauch-Suppe
mit Rapsöl und gerösteten Kernen

HAUPTGERICHTE

(Bitte 3 Hauptgerichte wählen)

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken
mit Kartoffel-Möhren-Stampes

Fleischbällchen in würziger Tomatensoße und Gemüse-Reis

Gefüllter Spanferkelrücken in Bratenjus, Majoran-Kartoffeln

Penne-Nudel-Gratin in Gemüserahm

Scheiben vom Krustenbraten in Bier-Kümmel-Bratensoße
Hoorische – Kartoffelklöße

Gefüllte Hähnchenbrust in Balsamico, Tomaten-Rucola-Pasta

Gulasch vom Pfälzer Landschwein mit Zwiebeln und Paprika
geschmelzte Spätzle

Würziger Semmel-Käse-Knödel auf Rahmspinat

DESSERT

(Bitte 1 Dessert wählen)

Quark-Mousse mit karamellisierten Ingwer-Pflaumen

Zitronen-Crème mit Baiser

Schokoladen-Pudding mit Soße von roten Früchten

Unsere Bier-Empfehlung:

Bitburger
Karlsberg Kellerbier
Parkbräu

Feines von LEGRUM
Tel: 06332 15900
E-Mail: kontakt@von-legrum.de

RISTORANTE

Moderne, italienische Ristorante-Küche, kulinarisch ausgewogen,
hochwertige Grundprodukte authentisch in Szene gesetzt.

VORSPEISEN / ANTIPASTI

Gegrillte Scampi mit Hartweizengrieß-Pasta in Limoncello
Oliven, Tomaten, Peperoni, Fenchel

Ofengeschmorte Sardinenfilets
mit Thymian, Zitrone, Strauchtomaten

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

Maccheroni mit Salsiccia-Wurst
Pesto von getrockneten Tomaten, Radicchio

Vitello tonnato aus gebratenem Kalbs-Tatar
mit Kapernäpfeln, Sardellen und Salbei
in leichter Thunfisch-Crème

Gorgonzola dolce mit marinierten Feigen
und gerösteten Mandeln

Panna cotta aus Grana Padano
Kirschtomaten-Salat

Torta di carciofi i tartuffo
Omelette-Torte mit Kartoffeln, Artischocken und Trüffeln

HAUPTGERICHTE

Filet vom Wolfsbarsch mit Thymian
Kirschtomaten und Frühlingszwiebeln, Prosecco Frizzante

Brassato von der Rinder-Buglende in Nebbiolo-Wein
auf italienischem Schmorgemüse

Kalbs-Involtini mit Mozzarella, luftgetrocknetem Schinken
und Rucola gefüllt auf Tomaten-Oliven-Ragout

Gnocchi mit gebratenen Pilzen und Bohnenkernen
in Mandel-Balsamico

Rosmarinkartoffeln, Pasta, Orangen-Polenta

DESSERT

Semifredo aus Holunder, Ricotta, Himbeere,
weißer Schokolade und Baiser

Großer Schokoladen-Tartuffo mit Grappa-Trauben und
gekühlter Zabaglione

Unsere Wein-Empfehlung:
Ribolla Gialla, Poggiobello, Friuli Orientali
Punta Aquila, Primitivo, Tenute Rubino, Salento

1001 – DAS ORIENTALISCHE BÜFFET

Mehr als ein Foodtrend – mediterrane Zutaten, orientalische Gewürze und Aromen – modern, würzig, kreativ zubereitet.

VORSPEISEN

Ofengeschmorte Sardinenfilets
mit Zitrone, Thymian und Kirschtomaten

Garnelen in Kokos gebacken mit Cashewkernen,
Sojabohnen-Kerne, Mango, Spinatsalat

Lamm-Kebab mit gesalzener Joghurt-Minz-Soße

Tabouleh-Salat aus Cous-Cous mit Mandeln, Minze,
Petersilie, Rosinen

Hummus-Crème
aus Kichererbsen mit Pinienkernen und
geräuchertem Paprika

Falafel – gebackene Bällchen aus Kichererbsen,
mit Tahina-Sesam-Dip

Auberginen-Salat
mit Zitrone, Petersilie und Knoblauch

Tomatensalat
mit Staudensellerie, Oliven und Datteln

HAUPTGERICHTE

St. Petersfisch mit orientalischen Gemüsen, Pomelo und Piment

Tajine vom Lamm mit Gemüse
mit Kreuzkümmel und Zatar gewürzt

Zitronen-Hähnchen, Hähnchen-Keulen mit Zitrone und Rosmarin sowie salzigem Joghurt

Teigtaschen mit Spinat gefüllt, gebacken,
würzige Tomatensoße

Cous-Cous, Süßkartoffel-Kokos-Püree, Reis

DESSERT

Ziegenfrischkäse-Dessert mit Softfeigen, Cassis,
Anis-Splitter

Zitronentörtchen mit Baiser-Haube und Rosenblüten

Unsere Wein-Empfehlung:
Riesling, Reichsrat von Buhl, Pfalz
Cuvée Pilgerpfad, Barrique, Philipp Runkel, Rheinhessen

Feines von LEGRUM
Tel: 06332 15900
E-Mail: kontakt@von-legrum.de

IBERICO

Inspiriert von der Küche Spaniens und insbesondere der Balearen.
Ein kulinarischer Kurzurlaub, mit mediterranen Grundprodukten, leicht und aromatisch.

VORSPEISEN / TAPAS

Ofengeschmorte Sardinenfilets
mit Zitrone, Rosmarin, Kirschtomaten

Tintenfischringe
in Olivenöl mit Knoblauch, Oliven, Kräutern gebraten

Champignons mit Chorizo, Mandeln und Sherry

Bunter Melonensalat mit Minze, Xeres und Serrano-Schinken

Albondigas – Fleischklößchen
mit Kreuzkümmel in Mandel-Tomaten-Soße

Gazpacho – gekühltes Süppchen
mit einem Hauch Sauerkirsche, Brotwürfeln in Olivenöl

Pimento al patron
grüne Brat-Peperoni, Thymian, Meersalz

Spanische Tortilla mit Kartoffeln und Artischocken

Manchego mit Frühlingszwiebeln, Datteln, Olivenöl,
Honig, Pfeffer

HAUPTGERICHTE

Wildfang-Rotgarnele und Muscheln mit Mandeln
in Orangen-Oliven-Soße

Iberico-Schweinerücken mit mallorquinischem Gemüse

Gefüllte Hähnchenbrust
mit Chorizo in Champignon-Mandel-Sherry-Soße

Paella aus Arroz Bomba mit Gemüse und Pilzen

Kleine Kartoffeln in der Schale mit Meersalz gegart
cremiger Orangen-Maisgrieß

Nudeln in Kräuter-Olivenöl

DESSERT

Crèma Catalan
mit Thymian-Aprikosen, Orangen-Caramel

Birne in Rotwein und Mandel-Vanille-Kuchen

Unsere Wein-Empfehlung:
Viñas del Vero, Chardonnay, Somontano
Finca San Martin, Crianza, Rioja

Feines von LEGRUM
Tel: 06332 15900
E-Mail: kontakt@von-legrum.de

KLASSIKER-BÜFFET

Ganz im Bewusstsein der Tradition entstand dieses Büffet, welches eher bodenständig und dennoch fein ist. Seit langer Zeit eines der Lieblingsbüffets unserer Kunden.

VORSPEISEN

Räucherlachs mit Kaviar-Kartöffelchen und Pastis-Crème

Shrimps mit Kaiserschoten und Champignons in Cocktailsoße

Geräucherte Forellenfilets mit Tomaten, Gurken und Meerrettich

Röllchen von Spargel mit geräuchertem Koch-Hinterschinken

Roastbeef-Röllchen mit Keniabohnen und Trüffel-Crème

Melone mit Lavendelhonig und luftgetrocknetem Schinken

Pâté-Variation – traditionelle Handarbeit mit eingelegtem Gemüse

Mini-Quiche Lorraine, mit Speck und Zwiebeln

SALATE

Eier-Schnittlauch-Salat
Kartoffelsalat mit Dörrfleisch
Nudelsalat mit Erbsen und Schinken
Krautsalat mit Kümmel
Bohnensalat mit Zwiebeln und Bohnenkraut
Verschiedene Blattsalate
mit House Dressing und Vinaigrette

HAUPTGERICHTE

Kalbsbraten als Tafelspitz in Meerrettichsoße

Rinder-Buglende in Dornfelder-Weinessig-Soße mit Mandeln und Rosinen

Schweinefilet mit Cognac-Pfeffer-Soße

Hähnchenbrust mit Waldpilzfüllung in Rahmsoße

Kartoffel-Gratin, Spätzle

Hoorische – Kartoffelklöße

Bunte Gemüseplatte

DESSERT

Helle und dunkle Mousse au Chocolat

Mini-Käsekuchen mit Mandarinen

Unsere Wein-Empfehlung:
Grauburgunder Spätlese trocken,
Philipp Runkel, Rheinhessen
Cuvée Pilgerpfad, Barrique, Philipp Runkel, Rheinhessen

Feines von LEGRUM
Tel: 06332 15900
E-Mail: kontakt@von-legrum.de

INNOVATION

Kreationen, die den Leistungsstandard unserer Küche zeigt. Kreativ, zeitgemäß-innovativ und dennoch den Wünschen und Bedürfnissen unserer Kunden angepasst.

VORSPEISEN

Wolfsbarsch als Ceviche mit Limetten, Rohrzucker und Kräutern gebeizt
Mango, Edamame, Passionsfrucht-Mayo

Heißgeräucherter Lachs – BBQ-Style
Orangen-Fenchel-Salat, Kaviar

Wildfang-Rotgarnele mit Kokos, gegrillter Wassermelone und Szechuan-Pfeffer

Entenschinken aus der Brust
mit grünem Spargelsalat und Beeren-Steinobst-Chutney

Tandoori-Hühnchen-Spieß
Spinatsalat, Cashewkerne in Purple Curry

Beluga-Linsen-Salat
mit feinem Gemüse, Fetakäse und Rote Bete als Pesto

Bio-Quinoa-Salat mit Cranberries und gerösteter Kürbis
Frühlingszwiebeln mit Cassis-Apfel-Dressing

HAUPTGERICHTE

Rinder-Buglende-Röllchen mit Petersilienwurzel
Cranberry-Meerrettich-Crème

Lammragout als Tajine mit Gemüse und Dörrobst
mit Kreuzkümmel und Zatar gewürzt

Marinierte St. Pierre Fischfilets mit Gambas-Thaicurry
in fruchtig-scharfer Kokos-Soße

Gebratene Bio-Vollkorn-Nudeln mit Cashew-Soja,
Wok-Gemüse

Duftreis, Süßkartoffel-Kokos-Püree,
Cous-Cous mit Raz el Hanout

DESSERT

Schokoladen-Pfeffer-Ganache und Sesam-Brownie
mit Pfeffer und Kirschen, Premium Tabak

Bio Chiasamen-Kokos-Pudding
mit Mangosalat, Kiwi, Passionsfrucht

Kir Royal aus Champagner-Espuma, Cassis,
Blattgold-Crunch

Unsere Wein-Empfehlung:

Sauvignon blanc, Reichsrat von Buhl, Pfalz
Kleine Schwarze, Metzger, Pfalz

Feines von LEGRUM
Tel: 06332 15900
E-Mail: kontakt@von-legrum.de

PURE

Gerichte, welche dem aktuellen Ernährungsbewusstsein entsprechend fleischlos, vollwertig und würzig-aromatisch zubereitet werden.

VORSPEISEN

Toskanischer Brotsalat mit Olivenöl und Balsamico, Gemüse und Kräutern

Hummus und Falafel (Kichererbsen) mit Tahina (Sesampaste)

Orientalischer Tabouleh (Cous-Cous) mit Minze, Mandeln und Rosinen

Gebratene Pilze mit Zwiebeln, Rauke, Tomaten-Pesto und gerösteten Kernen

Quiche mit Spinat und Ziegenkäse, Kirschtomaten und karamellisierten Walnüssen

Glasnudelsalat mit knusprigen Pilzen, schwarzem Sesam und Gemüsestreifen

Salat aus bester Bio-Vollkorn-Pasta, Rote Bete-Birnen-Pesto

Blattsalate mit Cassis-Apfel- und Balsamico & Olio-Dressing

Karotten-Ingwer-Orangen-Salat

Sellerie-Salat mit karamellisierten Walnüssen und Trauben

Salat aus frischem Kraut, Radieschen, Sprossen und Kümmel

HAUPTGERICHTE

Thaicurry mit Bio-Tofu
viel Wok-Gemüse in fruchtig-scharfer Kokos-Soße und Duftreis

Gemüse-Schnitzel in Haferflocken-Hülle
auf Gersten-Crème-Risotto mit Trüffel und gebratenen Pilzen

Chili sin Carne aus Gemüse und Bohnen
mit Chili-Kreuzkümmel-Sour Cream-Dip
Salatstreifen und Tortilla-Chips

DESSERT

Bio-Chia-Pudding mit Mango, Papaya, Kiwi und Kokos

Frisches Obst im Zitronengras-Fondue
Haferflocken-Crunch

Unsere Wein-Empfehlung:
Riesling, Reichsrat von Buhl, Pfalz
Cuvée Pilgerpfad, Barrique, Philipp Runkel, Rheinhessen

Feines von LEGRUM
Tel: 06332 15900
E-Mail: kontakt@von-legrum.de

SUPPEN

Im elektrischen Suppentopf bereitgestellt – als Vorspeise, Zwischengericht, eigenständiges Gericht, Tagungsverpflegung oder Mitternachtssuppe. Viele Suppen können vegetarisch oder sogar vegan hergestellt und alternativ ergänzt werden.

GEBUNDENE SUPPEN

Auf Wunsch mit separater Einlage wie Garnelen, Schinken, Croûtons...

Karotten-Ingwer-Suppe, Pastinaken-Birnen-Suppe, Tomaten-Blutorangen-Suppe, leichte Kartoffel-Lauch-Suppe und andere Suppen je nach Saison.

KLARE SUPPEN

Kraftbrühe
aus Rinder-Tafelspitz auch als Einlage, Gemüse- und Pfannkuchenstreifen, Schnittlauch

Minestrone
aus Gemüsefond mit Tomaten, mediterranem Gemüse, Carnaroli-Reis und Fenchelsalami

Fisch-Suppe
nach Bouillabaisse-Art mit Fischfilets, Krusten- und Schalentieren, Tomaten, Safran, Croûtons mit Sauce Rouille

Zwiebelsuppe
mit kräftiger Brühe, Zwiebeln, Weißwein und grünem Pfeffer flambiert, Käse-Croûtons

EINTOPF-SUPPEN

Gulaschsuppe
aus zarten Rindfleischwürfeln mit Kartoffeln, Zwiebeln, Paprika und Sauerrahm

Chili con Carne
aus Rindfleisch, mit Wurzelgemüse, Bohnen und Chili, Sour Cream, Tortilla-Chips und Salatstreifen

Klassischer Linsen- oder Erbseneintopf
auf Wunsch mit Wurst als Einlage oder separat dazu

DAS HERZHAFTE GRILLVERGNÜGEN

Einfach mal grillen lassen! Personal, Grill, Grillzelt, Grillbüffet und feinste Grillzutaten.
Alles wird organisiert und mitgebracht.

BIS DER GRILL WARM IST ODER EINFACH ZUM GEGRILLTEN

Kartoffelsalat
mit Brühe, Essig-Öl-Dressing und Dörrfleisch

Nudelsalat
in leichtem Mayo-Dressing, mit Erbsen und Schinken

Selleriesalat
mit Sauerrahm, Trauben und Nüssen

Möhrensalat
mit Orange und Ingwer

Salat von Gartengurken
mit Dill und Fenchelsaat in Sauerrahm

Bohnensalat
mit roten Zwiebeln und Sonnenblumenkernen

Rotkrautsalat
mit Balsamico, Birne und Cranberry

Verschiedene Blattsalate
mit House Dressing und Vinaigrette

MARINIERTE STEAK-SPEZIALITÄTEN

Minutensteaks von der Rinderhüfte als Pfeffersteak
Rückensteaks vom Landschwein in Bier-Marinade
Hähnchenbrust in BBQ-Curry-Marinade

AUS DER WURSTKÜCHE

Merguez – Scharfe Rinder-/Lamm-Bratwürstchen
Grobe Landbratwurst
Saumagen-Bratwürstchen vom Pfälzer Landmetzger

Feta-Gemüse-Pfanne
Röstzwiebeln, mediterranes Grillgemüse
Kleine Kartoffeln in der Schale mit Rosmarin und Meersalz gegart
Original franz. Harissa, Senf / Ketchup, Sour Cream mit frischem Schnittlauch, Legrums BBQ-Soße

SÜSSES

Joghurt mit frischen Früchten und Keksbröseln
Crème Brûlée, Lavendel, Vanille

Unsere Wein-Empfehlung:
Chardonnay Spätlese trocken, Philipp Runkel, Rheinhessen
Punta Aquila, Primitivo, Tenute Rubino, Salento

Feines von LEGRUM
Tel: 06332 15900
E-Mail: kontakt@von-legrum.de

PREMIUM-BBQ

Nicht nur bei Hochzeiten ein Bestseller, bei dem Premium-BBQ bleibt kaum ein Wunsch unerfüllt.
Auch hier ist unser Personal mit Grills, Büffet und Grillzelt vor Ort.

VORSPEISEN

Toskanischer Brotsalat mit Olivenöl und Balsamico, Gemüse und Kräutern

Orientalischer Tabouleh-Salat (Cous-Cous) mit Minze, Mandeln und Rosinen

Salat aus bester Bio-Vollkorn-Pasta, Rote Bete-Birnen-Pesto

Bio-Quinoa-Salat mit Cranberries und gerösteter Kürbis, Frühlingszwiebeln mit Cassis-Apfel-Dressing

Verschiedene Blattsalate und Wildkräuter mit Joghurt- und Balsamico & Olio-Dressing, gerösteten Kernen und Sprossen

Unsere Wein-Empfehlung:

Grauburgunder Spätlese trocken, Philipp Runkel, Rheinhessen
Punta Aquila, Primitivo, Tenute Rubino, Salento

HAUPTGERICHTE VOM GRILL

Gambas-Zitronengras-Spieße in Chili-Marinade, Wok-Gemüse

Marinierter Lachs auf dem Holzbrett gegrillt

Lammhüfte aus der Pesto-Marinade auf buntem Bohnen-Cassolette

Pulled Pork-Burger, 16 Stunden gesmoktes Fleisch vom Schweinenacken, gezupft und angerichtet im handgemachten Premiumbrötchen, hausgemachte BBQ-Soße, Röstzwiebeln und Salat

Pfeffersteak vom Rind, mit gerösteten Zwiebeln und Champignons

Hähnchenbrust mit Chorizo gefüllt, auf Tomaten, Mandeln und Paprikagemüse

Salsiccia (Fenchelbratwurst)
Merguez (Würstchen aus Lamm und Rind)

Mediterranes Grillgemüse

Kleine Kartoffeln in der Schale mit Meersalz und Rosmarin gegart

BBQ-Soße, Sour Cream, grober Senf

DESSERT

Piña Colada – Ananas, Kokos, Rum
Pfirsich mit Thymian, Honig, Chili, Mandelkeksen, Cassis

Feines von LEGRUM
Tel: 06332 15900
E-Mail: kontakt@von-legrum.de

BRUNCH-LUNCH

Ein Lunch-Büffet, welches durch die Ergänzung des Frühstücksparts mit besten Zutaten zum Brunch-Büffet werden kann.
Außer dem gesamten Büffet können Sie das Brunch- oder Lunch-Büffet auch getrennt bestellen.

BRUNCH – FRÜHSTÜCKSPART

Partybrötchen, Mini-Croissants, Schokobrötchen,
Plunder-Schnecken

Butter, Frischkäse, Natur-Joghurt, hausgemachte Konfitüren

Hausgemachte Aufstriche aus Rote Bete und getrockneten Tomaten

Honig, geräucherter Koch-Hinterschinken, luftgetrockneter Rohschinken, Fenchelsalami

Manchego, Hart- und Weichkäse

Birchermüsli mit getrockneten Kirschen

Obst-Spieße

LUNCH – KALTE GERICHTE

Geräuchertes von Forelle und Lachs mit Meerrettich

Lachsröllchen mit Frischkäse im Crêpes-Mantel

Kalbsbraten mit Radieschen und Frühlingszwiebeln in Vinaigrette

Kleine Knusperschnitzel-Stixs im Cornflakes-Mantel mit Dip

Nudelsalat mit getrockneten Tomaten, Oliven und Rucola

Kartoffel-Artischocken-Tortilla

Quiche mit Spinat, Tomate, Ziegenkäse und Walnüssen

LUNCH – WARME GERICHTE

Tafelspitzsuppe, klare Rinderkraftbrühe
mit Tafelspitzstreifen, Markklößchen, Flädle

Nürnberger Bratwürstchen
auf Kraut mit Speck und geschmolzenen Kirschtomaten

Scheiben vom Krustenbraten
in dunkler Bratensoße

Petersilienwurzel-Kartoffelstampf, Kartoffel-Gratin

DESSERT

Schokoladen-Sesam-Brownies

Joghurt-Heidelbeer-Muffins

Blechkuchen mit Früchten der Saison

Unsere Wein-Empfehlung:
Crémant d'Alsace, Kuhlmann Platz, Hunawihr
Riesling Brut, Reichsrat von Buhl, Pfalz

APERO-FINGERFOOD

Als Empfang, zum Aperitif, als herber Part zum Kuchen-Büffet oder vor einem warmen Büffet.
Der Einsatz unserer Aperos ist vielseitig und einfach aus der Hand zu essen.

APERITIF-CORNETTI

Herzhaft gefüllte Waffeltütchen
mit

- Geräuchertem Lachs mit Gin, Olive, Gurke
- Tatar vom Weideochsen, Soja und Wasabi-Erbse
- Ziegenkäse-Crème mit getrockneten Tomaten und Oliven
- Trüffel-Ricotta-Crème mit Haselnuss

(ab 10 Stück je Sorte)

APERITIF-CROSTINI

Sauerteig-Brotchips, mit Meersalz, Olivenöl und Thymian
in Weck-Gläsern, dazu

- Weiße Bohnen-Mousse mit Zitrone und Thymian
- Hummus aus Kichererbsen mit geräuchertem Paprika
- Rote Bete-Birnen-Pesto, Sprossen und Walnüsse

(ab 10 Stück je Sorte)

Unsere Wein-Empfehlung:
Crémant d'Alsace, Kuhlmann Platz, Hunawihr
Crémant d'Alsace Brut, Helfrich 1934
Crémant Atmosphère Rosé Extra Brut, Saint André de Figuière

FINGERFOOD-BÜFFETS

Kleine Delikatessen – einfach mit den Fingern zu essen!
Gespießt, in Pralinenkapseln oder einfach so mit der Serviette zu genießen!

FRÜHLING & SOMMER

KALTES FINGERFOOD

BBQ-Lachs mit Zitrone und Cassis-Crème

Gespießter Wrap mit Avocado, Mango und Flusskrebsen

Kleines gebratenes Kalbstatar mit gebratenen Radieschen

Mini-Lyoner-Burger mit Schnittlauch-Eier-Salat

Pumpernickel mit würzigem Frischkäse, Gurke und Radieschen

Artischocken-Tortilla mit Oliven und getrockneten Tomaten

WARMES FINGERFOOD

Empanadas – südamerikanische Teigtaschen mit Spinat und Thunfisch

Quiche mit Spinat, Ziegenkäse, Tomate und Walnüssen

SÜSSES FINGERFOOD

Tartelette mit Beeren-Confit, weißer Schokolade und Waldmeister

Pflaume-Ingwer-Frühlingsröllchen

HERBST & WINTER

KALTES FINGERFOOD

Tartelette als Fisch-Quiche

Spieß aus marinierten Garnelen im Kokosmantel, Ananas

Hähnchenspieß mit Kaiserschote und Mango

Bratapfel und Backpflaumen mit geräucherter Entenbrust gespießt

Gegrillter Bio-Tofu mit Soja-Pilz und Chili-Kohl

Fladenbrot-Röllchen mit Hummus, Tomate und Koriander

WARMES FINGERFOOD

BBQ-Chicken-Wings,
Hähnchenflügel in koreanischer BBQ-Soße

Blätterteig-Röllchen mit Gemüse gefüllt

SÜSSES FINGERFOOD

Schoko-Brownies mit Café-Crème-Topping

Tartin von Birne und Walnuss

Unsere Wein-Empfehlung:
Crémant d'Alsace Brut, Helfrich 1934
Riesling Brut, Reichsrat von Buhl, Pfalz
Chardonnay Spätlese trocken, Philipp Runkel, Rheinhessen

Feines von LEGRUM
Tel: 06332 15900
E-Mail: kontakt@von-legrum.de

CANAPÉS UND BELEGTE BRÖTCHEN

Mit Butter bestrichene Kaviarbrot-Taler, köstlich belegt und dekoriert. Alle Canapés können als belegte Party-Brötchen bestellt werden. Empfehlung zum Aperitif-Empfang vor einem Essen 3-4 Teile pro Person. Als einziges Essen 7-8 Teile pro Person.

DIE LÄNDLICHEN

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

(ab 10 Stück je Sorte)

DIE KLASSISCHEN

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

(ab 10 Stück je Sorte)

DIE EXKLUSIVEN

- mit geräuchertem Forellenfilet, Wasabi-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 Trüffelkäse, Feige und Walnuss

(ab 10 Stück je Sorte)

Unsere Wein-Empfehlung:
Crémant d'Alsace, Kuhlmann Platz, Hunawihr
Crémant d'Alsace Brut, Helfrich 1934
Crémant Atmosphère Rosé Extra Brut, Saint André de Figuière
Riesling Brut, Reichsrat von Buhl, Pfalz

Feines von LEGRUM
Tel: 06332 15900
E-Mail: kontakt@von-legrum.de

ENOTECA

Lebensmittel wie aus dem Feinkostregal, alles aus eigener Produktion. Perfekter Weinbegleiter, präsentiert als kaltes Büffet. Außer dem gesamten Büffet können Sie auch 7 Teile pro Person als Vorspeise bestellen.

Gebratene Garnelen mit grünem Spargel, weißen Bohnen und roter Pesto

Hartweizengrieß-Pasta in Limoncello
mit Gamberetti (kleine Garnelen), Oliven, Pepperoncini und Basilikum

Crespelle-Salmone
Ricotta-Räucherlachs-Röllchen mit Rucola

Ofengeschmorte Sardinenfilets
mit Zitrone, Rosmarin und Kirschtomaten

Vitello tonnato – zartes gewürfeltes Kalbfleisch
mit Kapernfrüchten und leichter Thunfisch-Crème

Salsiccia-Wurst
mit Orangen-Fenchel-Salat und Oliven

Kirschtomaten-Salat
mit Grana Padano-Panna cotta

Toskanischer Brotsalat
mit Olivenöl und Balsamico, Gemüse und Kräutern

Antipasti-Grillgemüse in weißem Balsamico-Kräuter-Würzsud mariniert

Würfel von Torta di carciofi
Omelette-Torte mit Kartoffeln und Artischocken

Crostini
Brotchips mit verschiedenen Pestos und Olivenpaste

Maccheroni mit Oliven und getrockneten Tomaten
in Pesto-Vinaigrette

Mediterrane Brotauswahl

Unsere Wein-Empfehlung:
Ribolla Gialla, Poggiobello, Friuli Orientali
Dolcetto d'Alba, Azelia di Luigi Scavino, Bricco Dell'Oriolo

Feines von LEGRUM
Tel: 06332 15900
E-Mail: kontakt@von-legrum.de

DAS LÄNDLICHE – KALTES BÜFFET

In Verbundenheit mit der Region und den Bedürfnissen der Menschen, die hier leben, entstand ein eher klassisches Kaltes Büffet, welches durch eine Nachspeise süß abgerundet wird.

VORSPEISE

Geräuchertes Forellenfilet
mit Gurke, Tomate und Sahnemeerrettich

Kleine Fleischpflanzerl (Mini-Frikadellen)
auf Kartoffelsalat mit Dörrfleisch

Hähnchen-Schlegel
pikant gewürzt

Lyoner-Salat
in Senf-Schnittlauch-Soße

Rindfleisch-Salat
mit Paprika, Gurken und Zwiebeln

Schweine-Krustenbraten
kalt aufgeschnitten mit Meerrettich

Deftige Pfefferbeißer-Platte

SALAT-BÜFFET

Eier-Schnittlauch-Salat

Nudelsalat mit Erbsen und Schinken

Krautsalat mit Kümmel

Bohnensalat mit Zwiebeln und Bohnenkraut

Verschiedene Blattsalate
mit House Dressing und Vinaigrette

Partybrötchen

DESSERT

Rote Grütze – Beerenfrüchte mit Vanillesoße

Schokokuchen mit Pudding und Birne

Unsere Wein-Empfehlung:
Grauburgunder Spätlese trocken, Philipp Runkel, Rheinhessen
Cuvée Pilgerpfad, Barrique, Philipp Runkel, Rheinhessen

Feines von LEGRUM
Tel: 06332 15900
E-Mail: kontakt@von-legrum.de

TAPAS – KALTES BÜFFET

Kulinarischer Streifzug von Xeres bis Palma. Angerichtet als Gabelfood-Büffet, in kleinen Gefäßen, nur mit einer Gabel zu essen. Perfekt für einen Spanischen Weinabend mit Freunden.
Außer dem gesamten Büffet können Sie auch 7 Teile pro Person als Vorspeise bestellen.

Sardinen
mit Kirschtomaten, Thymian und Zitrone

Gegrillter Spieß
mit Gambas, Oliven, Zucchini und Melone

Gebratene Champignons
mit Chorizo, Mandeln und Sherry

Honigmelone, Minze und Xeres
mit Serrano-Schinken

Albondigas – Fleischklößchen
mit Kreuzkümmel in Mandel-Tomaten-Soße

Gazpacho – gekühltes Süppchen
mit einem Hauch Sauerkirsche, Brotwürfeln in Olivenöl

Pimento al patron
mit Kräutern, Knoblauch und Olivenöl

Manchego
mit Honig, Olivenöl, Datteln und Frühlingszwiebeln

Mallorquinischer Salat
aus Paprika, Zwiebeln, Staudensellerie
mit Zitrone und Olivenöl

Mediterrane Brotauswahl

Unsere Wein-Empfehlung:
Viñas del Vero, Chardonnay, Somontano
Finca San Martin, Crianza, Rioja

Feines von LEGRUM
Tel: 06332 15900
E-Mail: kontakt@von-legrum.de

ETZGER
ETZGER
ETZGER
GER

CATERING-WEINE

Speziell nach den Bedürfnissen unserer Kunden und korrespondierend zu unseren Speisen haben wir diese Weinliste zusammengestellt. Bei den Weingütern handelt es sich ausschließlich um ausgezeichnete Häuser, deren Weine international eine Rolle spielen.

SCHAUMWEINE

Crémant d'Alsace, Kuhlmann Platz, Hunawihr
Unser Bestseller, sehr ausgewogenes Süße-Säure-Spiel, feinperlig, fruchtig, fantastisches Preis-Leistungsverhältnis.

Crémant d'Alsace Brut, Helfrich 1934
Spitzen-Crémant, kraftvoll und elegant. Obwohl doch recht typisch für einen Crémant, läuft er so manchem Champagner den Rang ab.

Crémant Atmosphère Rosé Extra Brut, Saint André de Figuière
Muss es ein Rosé-Crémant sein? In diesem Falle ja! Spitzenweingut mit einem fantastischen Schaumwein.

Riesling Brut, Reichsrat von Buhl, Pfalz
Regelmäßig ist dieser Rieslingsekt unter den Top 5 Deutschlands. Kraft, Rasse und Eleganz zeichnen ihn aus.

WEISSWEINE

Grauburgunder Spätlese trocken, Philipp Runkel, Rheinhessen
Typisch Grauburgunder, etwas kräftiger als gewöhnlich, angenehmer Muskat, passt zu allen regionalen und deftigen Speisen.

Chardonnay Spätlese trocken, Philipp Runkel, Rheinhessen
Herbe sehr angenehme Nase mit etwas Birne, zurückhaltende Säure, passt zu Fisch, Kalb und Sahnesoßen.

Weißburgunder trocken, Weingut am Nil, Pfalz
Das Umami des Weißburgunder ist typisch. Die Kraft und Eleganz dieses Weines ist jedoch untypisch. Passt zu Schnitzel, Lyoner, aber auch asiatischen Gerichten mit Soja.

Sauvignon blanc, Reichsrat von Buhl, Pfalz
Sauvignon typische Nase, Grapefruitschale, grüne Stachelbeere, sehr klare Struktur. Passt zu leichten und etwas würzigeren Gerichten.

Riesling, Reichsrat von Buhl, Pfalz
Der Gutsriesling des Weingutes ist das Aushängeschild, so auch hier. Fruchtig, süffig, dennoch elegant und sehr trocken.

Ribolla Gialla, Poggiobello, Friuli Orientali
Diese sehr alte autochthone Rebsorte erzeugt einen einzigartigen Wein, mit Subtilität und Kraft.

Viñas del Vero, Chardonnay, Somontano
Dieser „kleine" spanische Chardonnay präsentiert sich würzig, mit Schmelz und schlanker Struktur.

CATERING-WEINE

ROSÉWEINE

Rosé, Famille Perrin, Luberon
Ein Roséwein wie er besser kaum sein kann. Fruchtig aber trocken, kraftvoll aber leicht, würzig aber salz-buttrig. Nicht nur im Sommer ein schöner Begleiter zu Vorspeisen, leichten Fischgerichten und Meeresfrüchten.

ROTWEINE

Cuvée Pilgerpfad, Barrique, Philipp Runkel, Rheinhessen
Diese Cuvée wird von Hand selektiert und nach traditioneller Art gemaischt. Heraus kommt ein sehr komplexer Wein, der sich sowohl zu kräftigen Schmorgerichten als auch zu Käse und Wein anpassen kann.

Kleine Schwarze, Metzger, Pfalz
Bordeaux-Rebsorten aus der Pfalz? Kräftig würzig, elegant und ausdrucksstark. Für Weintrinker und weniger geschulte Weinkenner gleichermaßen. Zu dunklem Fleisch und Leuten, die lieber Rotwein als Weißwein trinken, passt er am besten.

Dolcetto d'Alba, Azelia di Luigi Scavino, Bricco Dell'Oriolo
Kein Süßer! Das Ding ist einfach klasse, unkompliziert, finessenreich, ein Wein für die italienischen Momente. Er schafft es, zu fast jeder Speise zu glänzen, außer asiatisch vielleicht.

Punta Aquila, Primitivo, Tenute Rubino, Salento
Primitivo, eine verwandte Rebsorte des kalifornischen Zinfandels, ist in der Regel würzig, opulent und etwas plump. Hier jedoch eine sehr elegante Variante, was ihn zu einem unserer beliebtesten Rotweine macht. Zu mediterranen Schmorgerichten, Pasta und Meeresfrüchten passt er am besten.

Château La Justice, Bio, Bordeaux, Fransac
Vielleicht der Klassiker unter den Weinen, jedoch ist dieser Bordeaux ein sehr charmanter und feingliedriger Vertreter. Bei Weinkennern und eher Ungeübten sehr beliebt. Dunkle Fleischsorten mag er am liebsten, aber auch zu Käse sehr schön.

Finca San Martin, Crianza, Rioja
Mild mit relativ wenig Tannin, sehr angenehme Frucht. Eine sehr schöne Crianza, die sich sehr viele Speisen anpassen kann. Er passt natürlich am besten zu mediterranen Hauptgerichten.

PÂTISSERIE

Unsere Pâtisserie zeichnet sich dadurch aus, dass alle Süßspeisen, Desserts, Gebäcke, Kuchen, Tartes und Torten bei uns im Hause, durch unsere hauseigenen Pâtissiers, selbst hergestellt werden.

FINGERFOOD ALS DESSERT

Tartelettes, Brownies, Muffins, Cupcakes, Kaffeegebäck

GABELFOOD ALS DESSERT

Eigene Dessert-Kreationen und Dessert-Klassiker werden in kleinen Gefäßen wie Gläschen und Schälchen hübsch dekoriert präsentiert.

SCHÜSSELN UND PLATTEN ALS DESSERT

Große Dessert-Klassiker wie Mousse und Crèmes werden so ausdrucksstark und opulent dekoriert präsentiert.

KUCHEN UND TARTES

Auf Frucht und Crèmes basierende Kuchen- und Tartes-Klassiker werden neben eigenen Kreationen hergestellt, der Blechkuchen für ein Tagungscafé ebenso.

TORTEN UND HOCHZEITSTORTEN

Petits Fours, Mini-Törtchen einfach so oder zu der großen Festtagstorte, Geburtstagstorte, Kommunionstorte, Mottotorte sowie Hochzeitstorte stellen wir gerne für Sie her!

Die Planung geschieht bei einem persönlichen Gespräch und wenn gewünscht, in intensiver Zusammenarbeit mit unserem Pâtissier.

KÄSE

Die beiden Käse-Arrangements sind in sich schlüssig zusammengestellt und sogar miteinander kombinierbar. Von der Größe und Vielfalt ausgewogen und mehrfach nach der Personenzahl aufzustocken.
Hausgemachte Beilagen und bestes Brot sind die Käsebegleiter. Es handelt sich bei den Käsesorten um hochwertige Grundprodukte, die keine zusätzliche Garnitur benötigen.

TRADITIONELLE KÄSEPLATTE

(für ca. 10 Käseesser zum Dessert)

Brie, Weichkäse, Frankreich

Petit Munster Géromé, Rotschmiere, Frankreich

Blauschimmelkäse (Bavaria blu), Deutschland

Bergkäse, Hartkäse, Deutschland

Ziegenkäse, St. Maure, Frankreich

mit Trauben, Nüssen und Baguette

EXKLUSIVE KÄSEPLATTE

(für ca. 20 Käseesser zum Dessert)

Camembert, Weichkäse, Frankreich

Brillat Savarin, gereifter Frischkäse, Frankreich

Taleggio, Rotschmiere, halbfester Käse, Italien

Munster Géromé, Rotschmiere, Frankreich

Tomme de Savoie, halbfester gereifter Käse, Frankreich

Comté, 15 Monate gereift, Hartkäse, Frankreich

Crottin de Chavignol, Ziegenkäse, Frankreich

Gorgonzola Dolce, Blauschimmelkäse, Italien

mit Trauben, Nüssen, Käsesoßen, Sauerteigbrot geschnitten und Sauerteig-Baguette

BROT, BRÖTCHEN & CO.

Unsere Brotspezialitäten beziehen wir von namhaften Bäckereien der Region.
Ein wichtiges Produkt, dem wir unsere volle Aufmerksamkeit widmen möchten.

PARTYBRÖTCHEN

Bunter Mix kleiner Tafelbrötchen

TAFELBRÖTCHEN

Handgemachte kleine Tafelbrötchen aus hellem und dunklem Brotteig sowie Dinkelvollkornteig

BAGUETTES – FLÛTES

aus Sauerteig, beste Qualität wie in Paris

MEDITERRANE BROTAUSWAHL

Foccachia-Fadenbrot, handgemachte kleine Tafelbrötchen aus hellem Teig, Sauerteig-Baguette, hochwertiges Olivenöl mit Zitrone aromatisiert

FESTLICHER BROTKORB

Handgemachte kleine Tafelbrötchen aus hellem und dunklem Brotteig sowie Dinkelvollkornteig, Sauerteigbrot geschnitten, Foccachia, Sauerteig-Baguette

dazu hausgemachte Steinsalzbutter

VOLLWERT-BROTKISTE

Handgemachte kleine Tafelbrötchen aus dunklem Roggen- und Dinkelvollkornteig, Körnerbrot geschnitten

Tel: 06332 15900
E-Mail: kontakt@von-legrum.de

SALAT-DRESSING

Unsere Salat-Dressings sind ausschließlich aus hochwertigen Zutaten und ohne Zusatzstoffe oder Gewürzmischungen hergestellt.

Balsamico & Olio

Bio-Balsamico, kaltgepresstes Olivenöl, Rapsöl, Agavendicksaft, Senf, Rohrzucker

Cassis-Apfel

Rapsöl, Apfelsaft, schwarze Johannisbeere, weißer Balsamico, Zitrone, Senf, Rohrzucker

House Dressing

Saure Sahne, Mayonnaise, Rapsöl, Melfor-Essig, Meerrettich, Senf, Zitrone

Gorgonzola

Saure Sahne, Mayonnaise, Rapsöl, Melfor-Essig, Gorgonzola, Meerrettich, Senf, Dörrpflaume, Zitrone, Portwein

Vinaigrette

Rapsöl, Gemüsebrühe, Apfelsaft, Melfor-Essig, Senf, Meerrettich, Kräuter

Joghurt

Joghurt, Saure Sahne, Zitronensaft, weißer Balsamico, Senf, Kräuter

Feines von LEGRUM
Tel: 06332 15900
E-Mail: kontakt@von-legrum.de

ADD ON

Die Add Ons lassen sich zu verschiedenen Büffets dazubuchen.
Meist werden die Speisen vor Ort – live – fertiggestellt.

RISOTTO
Risotto aus Carnaroli-Reis, Gemüsefond, Prosecco,
Zitrone und Grana Padano.
Live vor Ort hergestellt und serviert mit zweierlei Pesto.

PASTA AUS DEM KÄSE-LAIB
Original Käse-Laib aus Italien mit Grappa flambiert und
bester Hartweizen-Pasta.
Live vor Ort hergestellt und serviert mit Gemüse-Arrabiata-
Soße und Steinpilz-Crème.

PAELLA
Aus original spanischem Arroz Bomba-Reis, mit kräftigem
Geflügelfond, Hähnchen, Fischfilet, Muscheln und Garnelen
sowie mit kleinem Gemüse, Kräutern und Safran.

MITTERNACHTSSNACKS
Zum selber „Bauen" oder mit Personal

Klassische Currywurst
mit besten roten/weißen Würsten vom Pfälzer Landmetzger
Legrum's BBQ-Currysoße, Currypuder
und kleinem Brötchen

Currywurst Royal
weiße grobe Premium-Bratwurst als Currywurst
Dunkelbiersoße und Trüffelmayo, Purple Curry
und Dinkelbrötchen

Mini-Burger
mit Beef-Paddy und Dinkel-Bun
Salat, Gurke, Tomate, Röstzwiebeln, BBQ-Soße und Mayo

Hot Dog
mit Brötchen, Bockwurst, Röstzwiebeln, Gurke, Tomate,
Senf und Ketchup

EVENTS UND DIENSTLEISTUNGEN

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
- Eismaschinen
- Sous vide-Garer, Wärmelampen

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

KENNZEICHNUNG

Vegetarisch Vegan Gabelfood

ALLERGEN-KENNZEICHNUNG

Seit dem 13. Dezember 2014 wird in der Europäischen Union das Lebensmittelkennzeichnungsrecht durch die europäische Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV) vereinheitlicht. Im Zuge dessen sind wir gesetzlich dazu verpflichtet, unsere Kunden über allergene Zutaten und Stoffe zu informieren.

Kennzeichnungspflichtig sind:

Ei, Erdnuss, Fisch, Glutenhaltiges Getreide, Krebstiere, Lupinen, Milch oder Laktose, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Sulfite, Weichtiere

Grundsätzlich werden in unserer Küche alle 14 Allergene verarbeitet!

Da unsere Angebotsmappe sehr umfangreich ist, informieren wir Sie zur besseren Übersicht gesondert. Sollten Sie in der Planung Ihres Festes auf Nahrungsmittelallergien oder Lebensmittel-unverträglichkeiten Rücksicht nehmen müssen, beraten wir Sie gerne.

Wir empfehlen Ihnen Speisen, die es erlauben, verschiedene Allergene oder Intoleranzstoffe zu substituieren bzw. zu streichen. Wir bitten Sie daher, unser Team bei Ihrer Bestellung darauf hinzuweisen, dass eine Überempfindlichkeit/Allergie bei Ihnen oder Ihren Gästen besteht. Sprechen Sie mit uns.

Wir haben uns alle mit dem Thema Allergene befasst und nehmen es sehr ernst. Sie, als betroffene Person, wissen jedoch am besten, was Sie vertragen und was nicht.
Nennen Sie uns Ihre Wünsche, Ihre Allergie und wir bemühen uns nach Kräften um eine individuelle Lösung und um die entsprechende Kennzeichnung.

Bitte beachten Sie, dass wir bei der Verwendung von gluten- und laktosefreien Ersatzprodukten wie laktosefreier Butter, Milch, Sahne oder glutenfreiem Mehl und Backwaren einen Preisaufschlag erheben.

DAS TEAM

Alle sind Legrum!

Alle sind Legrum! Ja, jeder einzelne Mitarbeiter von Office über Spülküche, von Eventmanagement bis Buchhaltung, von Fahrer bis Koch. Alle sind Legrum, weil jeder durch seine Aufgabe ein wichtiges Element der Firmenkultur und letztlich mitverantwortlich für den Gesamterfolg ist.

Kompetenz, Erfahrung und Empathie zeichnet jeden der Mitarbeiter aus. Alle sind passionierte Profis in dem betreffenden Bereich. Doch es sind alles nur Menschen mit eigenen Bedürfnissen, Stolz und den Herausforderungen des Lebens vertraut. Es passieren Fehler, es wird etwas vergessen, ist zu spät, zu früh, zu wenig, zu viel, zu teuer oder nicht exklusiv genug. Dazu stehen alle und arbeiten tagtäglich daran besser zu werden. Für den Gast, für das Team und für das ganze Unternehmen **„Feines von Legrum Catering & Manufaktur GmbH“.**

DIE GESCHÄFTSFÜHRUNG

Karolina und Frank Seimetz

Frank Seimetz:
Ausbildung zum Koch, Hotelfachmann und staatlich geprüfter Gastronom. Erfahrung in der internationalen Sterne-Gastronomie. 1997 Geschäftsführer und Küchenchef im „gourmet-restaurant seimetz" in Großrosseln. 1999 „Hotel Domicil Leidinger" in Saarbrücken.
5 Jahre in über 200 Produktionen im Deutschen Fernsehen, mit der Sendung „einfach köstlich! – kochen mit frank seimetz", zu sehen. Gastronomischer Dienstleister, Consultant und Coach, von 2004 an „die genussfabrik / das genusskonzept", selbstständig tätig. 2009 Schulungszentrum für Gastronomen, Handel, Private- und Business Jetaviations („seimetz genussprofession", office & showroom, saarbrücken). 2015 war Frank als Mitglied der Geschäftsleitung bei der 5f+ GmbH + Co. KG engagiert. 2018 Unternehmensberater – Bereich f&b, als „S3 Seimetz consulting I conzept I coaching", tätig und berät Unternehmen deutschlandweit. So auch das Unternehmen „Partyservice Legrum".

Karolina Seimetz:
Ausbildung zur Bürokauffrau in Breslau, Polen. In den frühen 2000er setzte Karolina nach Deutschland über. Darauf folgte die Gründung und Leitung des Ingenierbüros für Innovationsförderung Maus und Partner, welches kleinen und mittelständigen Unternehmen zu staatlichen Fördermitteln für Forschung und Entwicklung verhalf. Danach Ausbildung und Tätigkeit als Immobilienmaklerin. Nach einem lebenslangen Interesse an den Bereichen Psychologie und Ernährung wählte Karolina eine Ausbildung in der Ernährungsberatung. Infolgedessen machte sie den Schritt in die Selbstständigkeit.

Heute sind Karolina und Frank Seimetz gemeinsam in der Geschäftsleitung des Unternehmens **„Feines von Legrum Catering & Manufaktur GmbH".**

Feines von
LEGRUM
CATERING & MANUFAKTUR GMBH

Feines von Legrum Catering & Manufaktur GmbH, Pariser Str. 14, 66482 Zweibrücken, Tel. 06332-15900, kontakt@von-legrum.de, www.von-legrum.de
Geschäftsführung Frank und Karolina Seimetz
Eingetragen am Amtsgericht Zweibrücken HRB 32015, USt-IdNr. DE 321 392 560