



# KLEINES & FEINES

Wenn große Anlässe klein ausfallen.

Unsere Kleines und Feines Büffets sind ein Fest für Freunde und Familie.  
Erleben Sie Genuss im kleinen Kreis schon ab 20 Personen

# WINZER


Die Weinbauregionen Pfalz, Mosel, Lothringen, Rheinhessen, liegen bei uns vor der Tür, bekannt sind sie für ihre Weine und regionalen Produkte.

## VORSPEISEN

Salat aus Gurken, Trauben, Fenchel, Winzerkäse luftgetrocknete Salami, geröstetes Landbrot

Geräuchertes Forellenfilet mit Cassis-Meerrettich, Radicchio, Kresse 

Wildsaumagen als Carpaccio Radieschen-Schnittlauch-Apfel Vinaigrette  

Land-Pâté -grand-mère- aus traditioneller Herstellung mit Gartengemüse-Pickles und Soßen-Dip 

Linsensalat mit Wurzelgemüse, Weinessig Kürbiskernöl und Kräutern, Brotchips  

## HAUPTGERICHTE

ab 20 Pers. 2 Hauptgerichte

ab 30 Pers. 3 Hauptgerichte

ab 50 Pers. 4 Hauptgerichte

Kalbsragout in Weißburgunder-Rahm

Rinder-Buglende mit Wurzelgemüse geschmort in Dornfelder Bratensoße  

Lamm-Cassoulet mit Möhren, Rübchen, Zwiebeln und weißen Bohnen  

Marinierte Zander-Fischfilets mit Gurken-Fenchelgemüse, Riesling-Creme-Soße 


Brezenknödel mit gebratenem Wirsing und Steinpilzcrème 

## BEILAGEN & GEMÜSE

ab 20 Pers. 2 Beilagen, ab 30 Pers. 3 Beilagen, ab 50 Pers. 4 Beilagen

Pfälzer Drilling Kartoffeln mit der Schale gegart mit Olivenöl, Rosmarin und Meersalz   

Spinat-Käse-Semmelknödel 

Bandnudeln  

Gartengemüse   

## DESSERT

Rosmarinstreusel mit Birnen und gerösteten Mandeln  

Ziegen-Quark-Creme mit marinierten Feigen und Anis-Splitter 

## UNSERE EMPFEHLUNG AUS DEM FEINES VON LEGRUM WEINSORTIMENT

### Weißer Burgunder

VDP Gutswein trocken - Weingut Münzberg, Pfalz

### Schiefer Riesling trocken

Weinmanufaktur Van Volxem, Mosel






### Solidus - Pinot Noir




VDP Gutswein trocken - Weingut Siegrist

### Solidus - Cuvée Johan Adam Hauck

trocken, Barrique, Siegrist, Pfalz


## VORSPEISEN

Thai-Satay mit Auberginen, roten Zwiebeln, Champignons und würzigem Kokos-Erdnussdip     


Geschmorter Bio Tofu „osso-bucco cremolata style“ mit Orangen-Koriander Pesto auf Polenta-Plätzchen   

Datteln mit Mandeln, Zitrone, Kapern und Knoblauch im gebrannten Lauch-Mantel   

Berglinsen mit kleinem Wurzelgemüse in Balsamico Farfalle und Rote Bete Pesto   

Gebackene Zucchini-Schnecke, Rucola, geröstete Kerne mit Creme aus getrockneten Tomaten  

## SUPPEN

Karotten-Suppe mit Kokos, Orange, Ingwer, schwarzer Sesam  

*oder*

Tomaten-Blutorangensaft-Suppe mit Basilikum-Chili-Öl  


## HAUPTGERICHTE

*ab 20 Pers. 2 Hauptgerichte*

*ab 30 Pers. 3 Hauptgerichte*

Strudel von Wurzelgemüse und Roll-Gerste mit Rotwein-Rote Bete Soße  

Tajine aus ofengeschmortem mediterranem Gemüse, Kokos Dörrobst und orientalischen Gewürzen, Cous-Cous  





Moussaka aus Aubergine, Kartoffeln, Soja-Gemüse-Gehacktes und Bio Hafer-Béchamel-Sauce überbacken  

## DESSERT

*ab 20 Pers. 2 Dessert*

*ab 30 Pers. 3 Dessert*

Bio Bananen-Mandelmilch-Creme mit Bitterschokoladen-Café Ganache    

Bio Chia-Samen mit Holunderblüten-Zitronen Sirup mit geschmortem Pfirsich und Cassis    

Rosmarin-Crumble, mit in Weißwein gebackenen Äpfeln, Weinbeeren, Mandeln und Zimt  

## UNSERE EMPFEHLUNG AUS DEM FEINES VON LEGRUM WEINSORTIMENT

### Weingut Eymann

Alter Satz, Bio, vegan, Pfalz

### Rosé Bone Dry von Buhl

Reichsrat von Buhl, Pfalz

### Gustavshof Zero S

Rotwein, Bio-vegan, histamingetestet, ungeschwefelt, Rheinhessen

# GRÜNE LIEBE


*Aus Liebe zur Natur, Mensch und Tier. Bewusster Verzicht auf tierische Lebensmittel und stark verarbeitete Alternativen.*



*Reduzierung auf das Wesentliche: Der Genuss!*


*Fast wie ein Tag Urlaub!  
Lugano, Mailand, Kalabrien,  
Sardinien und wieder zurück.*

## VORSPEISEN

Maccheroni-Pasta, mit Pesto Verde  
Grillgemüse und luftgetrockneter Salami

Vitello Tonnato-Bällchen, aus Kalbfleisch  
in leichter Thunfischcreme, Kapernfrüchte 


Insalata di Pollo, aus gebratener Hähnchenbrust  
mit Zwiebel und Champignon auf Romana Salat  

Kirschtomaten und Mozzarella-Perlen  
in Basilikum - Olio & Aceto-Balsamico Marinade  

Toskanischer Brotsalat  
aus geröstetem Brot, viel frischem Gemüse, Oliven  
und Grana Padano 

## HAUPTGERICHTE

*ab 20 Pers. 2 Hauptgerichte  
ab 30 Pers. 3 Hauptgerichte  
ab 50 Pers. 4 Hauptgerichte*

Gefüllte Hähnchenbrust mit getrocknete Tomaten,  
Oliven, Kräuter gefüllt in Balsamico-Bratenjus 

Piccata vom Schweinerücken in Ei-Parmesan-Hülle  
mit Tomaten-Orangen-Soße

Involtini Schweineschnitzelröllchen mit Mozzarella,  
luftgetrockneter Schinken in Pino Griggio-Salbei-Soße 

Cannelloni von Edelfischen  
mit Spinat, Ricotta und Proseccocrème

Überbackene Steinpilz-Ravioli  
mit Veggi-Bolo aus viel frischem Gemüse 

## BEILAGEN & GEMÜSE

*ab 20 Pers. 2 Beilagen, ab 30 Pers. 3 Beilagen, ab 50 Pers. 4 Beilagen*

Kleine Kartoffeln mit der Schale gegart  
mit Olivenöl, Rosmarin und Meersalz 


Tagliatelle aus Hartweizengrieß  
-traditionelle Bronze-Herstellung- 

Gnocchi mit kleinem Gemüse und Bohnenkernen

Gratinato aus Käse, Zucchini, Aubergine und Tomaten  

## DESSERT

Leichtes Tiramisu mit Kirschen 

Panna Cotta mit frischer Vanille, Fruchtsoßen 

## UNSERE EMPFEHLUNG AUS DEM FEINES VON LEGRUM WEINSORTIMENT

**Prosecco Spumante Oro Extra Dry**  
Tenuta Sant'Anna

**Pinot Grigio**  
Alois Lageder, Südtirol, Alto Adige

**Dalis Bianco**  
Endrizzi, Trentino

**Punta Aquila**  
Primitivo, Tenute Rubino, Salento

## VORSPEISEN

Kebab, kleine Spieße mit würzigem Lammhackfleisch mit salzigem Joghurt-Minze Dip

Tabouleh-Salat aus Weizen mit Minze, Petersilie, Mandeln, Rosinen, Zitrone, Raz el hanout 🌱

Rote Bete-Hummus, Tahina-Sesam, Kreuzkümmel, geräucherter Paprika 🌱🌱🌱🌱

Gebackene Bio Kräuter-Kichererbsen-Falafel 🌱🌱🌱🌱

Eingelegte Fava-Bohnen mit Fenchel und Chili 🌱🌱🌱

Auberginensalat mit Schalotten, Tomaten, Oliven, Petersilie 🌱🌱

## HAUPTGERICHTE

ab 20 Pers. 2 Hauptgerichte

ab 30 Pers. 3 Hauptgerichte

ab 50 Pers. 4 Hauptgerichte

Lamm-Tajine mit Süßkartoffeln, Möhren, Auberginen, Tomaten, Zwiebeln, Kokos, Kichererbsen, Datteln und Raz el hanout 🌱🌱

Zitronen Hähnchen mit Garam Masala-Gewürz Oliven und Kirschtomaten 🌱🌱

St. Peters-Fischfilet mit gebratener Paprika Oliven, Frühlingszwiebel und Kräuter 🌱🌱

Gebackener Zathar-Feta-Käse auf Kichererbsen, Linsen, Möhren, Auberginen und Süßkartoffeln 🌱🌱

## BEILAGEN & GEMÜSE

ab 20 Pers. 2 Beilagen, ab 30 Pers. 3 Beilagen, ab 50 Pers. 4 Beilagen

Cous-cous, Hartweizengries mit Olivenöl, Raz el hanout 🌱🌱

Gewürzreis Reis mit Minze, Thymian und Kurkuma 🌱🌱🌱

Kleine Kartoffeln mit der Schale gegart mit Olivenöl, Rosmarin und Meersalz 🌱🌱🌱

Grillgemüse aus Paprika, Möhren, Zucchini, Aubergine, Champignons mit Olivenöl und Kräutern 🌱🌱

## DESSERT

Ziegen-Quark-Creme mit marinierten Feigen und Anis-Splitter 🌱🌱

Mohnkuchen mit Bananen-Dattel-Soja-Creme und Granatapfel-Kerne 🌱🌱

## UNSERE EMPFEHLUNG AUS DEM FEINES VON LEGRUM WEINSORTIMENT

**Solidus - Chardonnay, trocken**  
VDP Gutswein, Siegrist, Pfalz

**Lustau »Los Arcos«**  
Medium Dry, Amontillado

**Rosé Bone Dry von Buhl**  
Reichsrat von Buhl, Pfalz

**Merlot trocken**  
Weingut Bender, Pfalz

# ALADIN

*Hochwertige Gewürze und Öle, weniger tierische Fette und dennoch kulinarisch anspruchsvoll und passend zu den Feines von Legrum Weinen!*

*In Verbundenheit zu unseren langjährigen Kunden der Region und den Essensgewohnheiten, entstand dieses Büffet.*

## VORSPEISEN

Shrimps-Cocktail  
mit Kaiserschoten und Champignons in Cocktailsoße  

Geräucherte Forellenfilets  
mit Tomaten, Gurken und Meerrettich 

Röllchen von Spargel  
mit geräuchertem Koch-Hinterschinken  

Melone  
mit luftgetrocknetem Schinken  


Blatt- und Rohkostsalate  
Brotchips und House-Dressing

## HAUPTGERICHTE


*ab 20 Pers. 2 Hauptgerichte*

*ab 30 Pers. 3 Hauptgerichte*


*ab 50 Pers. 4 Hauptgerichte*

Schweinefilet am Stück gegart  
mit Champignon-Rahmsoße 

Cordon-bleu aus dem Schweinerücken  
mit geräuchertem Kochschinken und Winzerkäse gefüllt

Rinderbuglende in Burgunder-Bratensoße  

Überbackenes Lachsfilet auf Blattspinat  
in Weißwein-Velouté 

Spinat-Käse-Semmelknödel  
mit Kräutercreme-Soße 

## BEILAGEN & GEMÜSE

*ab 20 Pers. 2 Beilagen, ab 30 Pers. 3 Beilagen, ab 50 Pers. 4 Beilagen*


Buntes Rübengemüse  


Kartoffelgratin  

Spätzle 

Reis  

## DESSERT

Grieß-Flammerie mit eingelegten Pflaumen 

Schokoladencreme  
mit Rotwein-Karamell-Kirschen  

## UNSERE EMPFEHLUNG AUS DEM FEINES VON LEGRUM WEINSORTIMENT

### Weißer Burgunder

VDP Gutswein trocken - Weingut Münzberg, Pfalz

### Rosé vom Spätburgunder

Salwey, Baden

### Finca San Martin

Crianza, Rioja

## VORSPEISEN

Crêpes-Röllchen mit geräuchertem Lachs mit Fromage blanc-Creme und Kräutern

Shrimps mit Kaiserschoten und Champignons in Cocktailsoße 🌱🍴

Steak-Tatar vom Rind mit Senf, Zwiebel, Kapern, Cornichons und Kräuter-Ei 🍴🌱🍴

Land-Pâté, grand-mère aus traditioneller Herstellung mit Gartengemüse-Pickles und Soßen-Dip 🍴🌱

Ziegen-Bûche mit Thymian-Croûton, Honig und karamellisierte Walnüsse 🌱🍴🌱

## HAUPTGERICHTE

ab 20 Pers. 2 Hauptgerichte

ab 30 Pers. 3 Hauptgerichte

ab 50 Pers. 4 Hauptgerichte

Zartes Lamm-Navarin in Weißwein-Kräuter-Soße mit Schalotten, Bohnenkernen, Möhren und feinen Rübchen 🍴🌱

Boeuf Bourguignon, große Würfel aus der zarten Rinderbuglende mit Zwiebeln, Möhren, Champignons, Bacon und Silberzwiebeln 🍴🌱

Tranchen von der Hähnchenbrust mit Beurre-Café-Paris gratiniert auf Vichy-Karotten

Filet von der Dorade mit Kirschtomaten und Frühlingszwiebeln mit Champagner-Velouté 🌱

Veganes Ragout fin mit Champignons, Tofu Gemüse-Julienne, Crémant-Crème, Strudel 🌱

## BEILAGEN & GEMÜSE

ab 20 Pers. 2 Beilagen, ab 30 Pers. 3 Beilagen, ab 50 Pers. 4 Beilagen

Gratin dauphinois, Kartoffel-Gratin 🌱🌱

Grenaille, kleine Kartoffeln mit der Schale gegart mit Olivenöl, Rosmarin und Meersalz 🌱🌱

Riz & Petit pois, Gewürzreis mit Erbsen 🌱🌱

Ratatouille aus Möhren, Paprika, Zucchini, Auberginen, Tomaten, Zwiebeln, Kräuter und geräuchertem Paprika 🌱🌱

## DESSERT

Crème Brûlée, Lavendel-Karamell, Vanille 🌱🌱🍴

Gâteau au Chocolat, Schokoladenkuchen mit leichter Mousse

## UNSERE EMPFEHLUNG AUS DEM FEINES VON LEGRUM WEINSORTIMENT

**Château La Justice**

Bio, Bordeaux, Fransac

**102°oe Chardonnay**

Spätlese trocken, Frank Seimetz, Bernd Runkel

**Figuière Signature Magali Rosé Côtes de Provence**

Figuière-Provence, Famille Combard




# FRANCE DEUX

*Die kulinarischen Vorlieben unserer Nachbarregion in einem Büffet zusammengefasst, es ist ein eher traditionelles Büffet, welches auch Familien und Gäste unserer Region anspricht.*




Gerichte welche den Fokus auf die Zubereitung und Kombination legen. Intensive Aromen, eigene Kreationen und bewährte Highlights!

## VORSPEISEN

Garnele im Kokosmantel  
mit Mango, Avocado, Sprossen und Glasnudeln   

Carpaccio vom Weiderind mit Soja-Cream  
Sprossen und Wasabi   

Hähnchenbrustspieße in Tandoori-Joghurt  
auf Spinat und Mandel in Purple Curry 



Dinkel-Quiche  
mit Spinat, Zucchini, Schafskäse, Kirschtomate, Walnuss 

Rote Bete-Hummus mit Tahina-Sesam  
gebackene Bio Kräuter-Kichererbsen-Falafel   

## HAUPTGERICHTE

ab 20 Pers. 2 Hauptgerichte  
ab 30 Pers. 3 Hauptgerichte  
ab 50 Pers. 4 Hauptgerichte

Rührgebratenes vom Rind  
Grob gehacktes Beef-Teriyaki, Sojabohnen, Zwiebeln  
Champignons, Chili  

Chicken Thaicurry  
Hähnchenbrustwürfel mit Wurzelgemüse, Blattkohl, Pilzen und  
Sprossen aus dem Wok, Kokos und gelber Curry-Gewürzpaste  

Iberico Schweinerücken  
gefüllt mit Chorizo, Feigen, Mandeln, Oliven, Estragon  
in Xeres-Bratenjus  




Zitronengras marinierte St. Pierre-Fischfilets  
auf Wok-Gemüse  

Chili sin Carne  
aus Linsen, Kartoffeln, Bohnen, Kichererbsen, Gemüse,  
mit einem Hauch Bitterschokolade in beherzt gewürzter Soße   



## BEILAGEN & GEMÜSE

ab 20 Pers. 2 Beilagen, ab 30 Pers. 3 Beilagen, ab 50 Pers. 4 Beilagen



Duftreis mit Kafir-Limettenblättern und Koriandersamen   

Pfälzer Drilling Kartoffeln mit der Schale gegart  
mit Olivenöl, Rosmarin und Meersalz   

Gnocchi mit kleinem Gemüse und Bohnenkernen 

Gerösteter Blumenkohl mit Möhren, Haselnüssen  
und ayurvedischen Gewürzen  

## DESSERT

Schoko-Sesam-Brownie mit Schokoladen-Olivenöl-Ganache  
Tabak-Kirschen und Vanille-Creme  

Chia-Samen, Passionsfrucht-Pudding mit Kokos, Kiwi  
und Erdbeeren, Müsli-Crunch   

## UNSERE EMPFEHLUNG AUS DEM FEINES VON LEGRUM WEINSORTIMENT

**99°oe Fumé blanc**  
Spätlese trocken, Frank Seimetz, Bernd Runkel

**Rosé Bone Dry von Buhl**  
Reichsrat von Buhl, Pfalz

**Gustavshof Zero S**  
Rotwein, Bio-vegan, histamingetestet, ungeschwefelt, Rheinhessen

# SUPPEN SOSSEN & SALAT DRESSING

## SUPPEN

### Gulaschsuppe aus zartem Rindfleisch

Kartoffeln, Paprika und Sauerrahm

### Karotten-Suppe

mit Kokos, Orange, Ingwer, schwarzer Sesam    
+ Marinierte und gegrillte Garnelen  

### Pfälzer Kartoffelsuppe

mit jungem Lauch, Rapsöl    
+ Lyoner-Würfel  
+ Geröstete Kerne  

### Pastinaken Sellerie - Cremesuppe

mit Birne, weißem Pfeffer    
+ geräucherte Ente  

### Blumenkohl-Grapefruit-Garam Masala Suppe





mit Cocos und Mandeln    
+ Marinierte und gegrillte Garnelen  

### Tomaten-Blutorangensaft-Suppe

mit Basilikum-Chili-Öl  

## SALAT-DRESSING



### Balsamico & Olio Dressing

Rapsöl, Bio-Balsamico, kaltgepresstes Olivenöl,  
Ahornsirup, Senf, Rohrzucker, Gewürze    

### Cassis-Apfel Dressing



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

### Gorgonzola Dressing




Saure Sahne, Mayonnaise, Rapsöl, weißer Balsamico-Essig,  
Gorgonzola, Meerrettich, Senf, Dörrpflaume, Zitrone, Portwein,  
Gewürze  

## SOSSEN


### Rotwein-Glace

Dunkle Soße zu kurzgebratenem Fleisch & Fisch.  
demi glace (aus Kalbs- Schweinknochen und Fleisch) Wurzel-  
gemüse, mit Rotwein, Balsamico, Thymian, mit Kartoffelstärke  
leicht gebunden, Gewürze  


### Tomaten-Sugo

Allrounder zu Veganem, Fisch, Fleisch und Pasta.  
Aus geschälten, passierten und gewürfelten Tomaten,  
Orangensaft, Wein, Zwiebeln, Tomatenmark, Balsamico,  
Meersalz, Rohrzucker, Gewürze   

### Fisch-Velouté

Eleganter Begleiter zu Fisch und Meeresfrüchten, Pasta und  
Suppenbasis. Fischfumet (aus Fischkarkassen, hellem Wurzel-  
gemüse, Lauch und Gewürzen) Weißwein, Wermut, Sahne,  
Sauerrahm, Schalotten, Pastis, Gewürze, Maisstärke 

### Cognac-Pfefferrahm-Soße

Zu kurzgebratenem Fleisch und gebratenem Fisch. Gemüse-  
Fond, Demi Glace, Sahne, Sauerrahm, Weißwein, Wermut, Zwiebel,  
hochwertige Pfeffermischung, Cognac, Gewürze, Maisstärke 



### Vinaigrette

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

### Joghurt Dressing

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

### House Dressing

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

## SUPPEN

Zur Ergänzung der Buffets oder als  
Feinkost für zuhause (ab ca. 3 l = ca. 12  
Portionen, warme Anlieferung möglich)

## SALAT-DRESSING

Zum Marinieren von Blatt und Gemüsesa-  
latsen. Praktisch im wiederverschließba-  
ren Glasflaschen. Alles ohne künstliche  
Zusatzstoffe, zucker- und fettreduziert!  
In 250 ml Twist-Off Milch-Glasflaschen.

## SOSSEN

In Gläsern eingekocht, ca. 450 ml,  
geschlossen-gekühlt lange haltbar.  
Wiederverschließbar. Ohne künstliche  
Zusatzstoffe, ohne Haltbarkeitsmittel,  
ohne künstliche Geschmacksverstärker,  
fett- und salzreduziert. Zur warmen Ver-  
wendung, verzehrfertig zubereitet.

## PROJEKTWEINE

**Weingut Phillip Runkel, Bernd Runkel, Bechtheim, Rheinhessen & Frank Seimetz, Feines von Legrum GmbH**

*Seit Anfang der 2000er entstanden durch Frank Seimetz in Zusammenarbeit mit besonderen Winzerpersönlichkeiten und Weingütern, Premiumweine, welche sogar international eine Rolle spielten und zahlreiche Auszeichnungen erhielten. Die Zusammenarbeit bezog die Wahl der Lagen und Rebsorten, Rebschnitt, Erntezeitpunkt und Selektion, Ausbau und Assemblage / Cuvee-tierung mit ein. Die Wahl der Flaschen und das Design der Etiketten sind wichtige Bestandteile des Marketings und fast so wichtig wie der Flascheninhalt. Auch dabei wurde größter Wert gelegt. Aus einer Idee wurde Passion. Es würde uns sehr freuen, Ihnen diese besonderen Weine näher zu bringen. Die Weine wurden nur in kleinen Mengen abgefüllt und erfreuen sich einer großen Nachfrage, daher sind die Mengen stark limitiert.*

### 102°oe Chardonnay - Jahrgang 2018

Bechtheimer Geyersberg, 2018 Spätlese trocken  
11 Monate holzfassvergoren, 2,0 g/l Restzucker, 102° oe, 14% vol.  
Projekt: Frank Seimetz, Bernd Runkel  
Zahlreiche Auszeichnungen, unter anderem: Goldene Kammerpreismünze

Mit welcher Erwartung geht man an einen Chardonnay mit 14% Alkohol? Das Etikett muss man schon genauer lesen, denn da steht auch, dass er nur 2 g Restzucker hat, was in diesem Fall eine wichtige Information ist.

Florale Aromen, Holunder und weißer Flieder zeichnen diesen eher schlanken Chardonnay-Duft mit etwas Mirabelle-Aprikose und kühlen Frühlingsaromen aus. Es ist kein Nappa-Chardonnay, eher ein Wein aus Burgund, welcher stilistisch an die südliche Rhône knüpft. Ausdauernde Kraft und schöne Länge, nie opulent oder aufdringlich. Versuchen Sie den Wein zu unseren kalten Gerichten mit Fisch und Fleisch oder vegetarischen und veganen Speisen. Er wird viel Freude bereiten!

### 99°oe Fumé blanc -limitiert- Jahrgang 2018

Osthofener Klosterberg, Sauvignon blanc Spätlese trocken  
11 Monate holzfassvergoren. 1,3 g/l Restzucker, 99° oe, 14% vol.  
Projekt: Frank Seimetz, Bernd Runkel  
Zahlreiche Auszeichnungen, unter anderem: Mundus Vini in Brüssel, Goldmedaille

Glasklar mit gold-grünlichen Reflexen präsentiert sich der Sauvignon Blanc subtil und mineralisch. Mit etwas Birne und Mandelduft lässt die Stilistik der französischen Spitzen Fumés erkennen. Bei genauerem „Hinriechen“ nimmt man das wertvolle Holz wahr. Vorsichtig eingesetzt, durch Zweitbelegung im französischen Eichen-Tonneau, bemerkt man leichte Brioche-Töne. An Rotwein erinnernde Gerbstoffe, die ihm seine schlanke und dennoch kraftvolle Aromen Basis verleihen, sind ebenfalls wahrnehmbar.

Am Gaumen bewahrheitet sich das „erhochene“ und wird, durch einen wunderschönen, leicht salzigen Schmelz, sinnvoll ergänzt. Hohe Öchslegrade (99°oe) sind das Resultat eines der klimatisch besten Jahrgänge der letzten drei Jahrzehnte. Handselektiertes perfekte Lesegut.

Kühler Ausbau und viel Zeit waren notwendig, damit sich der Zucker abbauen konnte. Somit entstand ein trockener Wein der Spitzenklasse, dem wir sorglos eine große Zukunft attestieren.

Perfekt zu Vegetarischem und Veganem, zu hellem Fleisch, Fischgerichten und zu asiatischem Essen - eine wahre Freude.

## ROSÉWEINE

*[auf Wunsch gekühlte Lieferung]*

**Rosé vom Spätburgunder**  
Salwey, Baden

**Rosé Bone Dry von Buhl**  
Reichsrat von Buhl, Pfalz

**Figuière Signature Magali Rosé Côtes de Provence**  
Figuière-Provence, Famille Combard

## WEISSWEINE

*[auf Wunsch gekühlte Lieferung]*

**Schiefer Riesling trocken**  
Weinmanufaktur Van Volxem, Mosel

**Weißer Burgunder**  
VDP Gutswein trocken - Weingut Münzberg, Pfalz

**Grauer Burgunder Godramstein Kalkmergel**  
VDP Ortswein trocken

**Solidus - Chardonnay, trocken**  
VDP Gutswein, Siegrist, Pfalz

**Riesling**  
Reichsrat von Buhl, Pfalz

**Weingut Eymann**  
Alter Satz, Bio, vegan, Pfalz

**Maximin Pinot Blanc**  
Weingut Schubert Grünhaus, Mosel

**Pinot Grigio**  
Alois Lageder, Südtirol, Alto Adige

**Dalis Bianco**  
Endrizzi, Trentino

**Lustau »Los Arcos«**  
Medium Dry, Amontillado

## SCHAUMWEINE

*[auf Wunsch gekühlte Lieferung]*

**Crémant d'Alsace**  
Kuhlmann Platz, Hunawühr

**Crémant d'Alsace Brut**  
Helfrich 1934

**Crémant Atmosphère**  
Rosé, Extra Brut, Saint André de Figuière

**Riesling Brut**  
Reichsrat von Buhl, Pfalz

**Prosecco Spumante Oro Extra Dry**  
Tenuta Sant'Anna

## ROTWEINE

**Solidus - Pinot Noir**  
VDP Gutswein trocken - Weingut Siegrist

**Solidus - Cuvée Johan Adam Hauck**  
trocken, Barrique, Siegrist, Pfalz

**Gustavshof Zero S**  
Bio-vegan, histamingetestet, ungeschwefelt, Rheinhessen

**Merlot trocken**  
Weingut Bender, Pfalz

**Château La Justice**  
Bio, Bordeaux, Fransac

**Finca San Martin**  
Crianza, Rioja

**Punta Aquila**  
Primitivo, Tenute Rubino, Salento

# WEIN

## Allgemeine Geschäftsbestimmungen

### 1. Vertragsabschluss

Diese Allgemeinen Liefer- und Zahlungsbedingungen gelten für Catering und Manufakturleistungen, sowie für Dienstleistungen, Material und Equipment. Die Angebote sind freibleibend. Mit Auftragserteilung, telefonisch oder schriftlich, erkennt der Kunde die nachfolgenden AGB an. Vertragsabschluss und sonstige Vereinbarungen, insbesondere mündliche Verabredungen und Zusicherungen unserer Verkaufsangestellten, werden erst durch eine schriftliche Bestätigung verbindlich. Der Vertrag kommt mit den schriftlichen Allgemeinen Geschäftsbedingungen der „Feines von Legrum Catering & Manufaktur GmbH“ [nachfolgend LEGRUM genannt] zustande.

### 2. Lieferung

2.1. Die Lieferung erfolgt entsprechend der jeweils getroffenen Vereinbarung. Die vereinbarten Liefer- und Leistungstermine sind verbindlich, es sei denn, LEGRUM wird an der Erfüllung seiner Verbindlichkeiten durch den Eintritt von unvorhersehbaren, außergewöhnlichen Vorfällen, die trotz den Umständen des Falles zumutbaren Sorgfalt nicht abwendbar waren oder durch höhere Gewalt gehindert wurden. In diesem Fall und wenn die Lieferung nicht innerhalb angemessener zu verlängernder Frist erbracht werden kann, wird LEGRUM von den Liefer- und Leistungsverpflichtungen befreit.

2.2. Die Lieferung erfolgt nach bestem Wissen und Gewissen zum vereinbarten Liefertermin an die von dem Kunden angegebene Lieferadresse. Besonderheiten, die den Lieferort betreffen, wie Baustellen, lange Wege, Treppenaufgänge, nicht funktionierende Fahrstühle usw. sind durch den Kunden bei der Bestellung mitzuteilen, damit sich LEGRUM zeitlich und organisatorisch darauf einrichten kann. Fehlen LEGRUM solche Informationen oder handelt es sich um besonders aufwendige Gegebenheiten, den Lieferort betreffend, behält sich LEGRUM die Berechnung einer Mehraufwandpauschale vor.

2.3. Bei jeder Lieferung muss mit Zeitverschiebungen gerechnet werden, die LEGRUM selbst bei großer Sorgfalt nicht beeinflussen kann. Eventuell erforderliche behördliche Genehmigungen oder Parkausweise sind von dem Auftraggeber zu beschaffen.

2.4. Verzögerungen durch höhere Gewalt, insbesondere nicht vorhersehbare Verkehrsbeeinträchtigungen, gehen nicht zu Lasten von LEGRUM. Im Fall von Verzögerungen aus vorher genannten Gründen verschieben sich die gesamten Termine um die Dauer der Behinderung. Abweichungen von der mit Ihnen vereinbarten Lieferzeit sind möglich und berechtigen nicht zur Preisminderung.

2.5. Mit Übergabe des Liefergegenstandes an den Kunden geht die Gefahr für Verlust, Beschädigung, Verminderung und Verschlechterung des Leistungsgegenstandes auf den Kunden über.

2.6. Standzeiten Buffets: Im Interesse der Qualität und im Hinblick auf die Richtlinien der Lebensmittelhygieneverordnung ist die Standzeit von Buffets auf maximal drei Stunden begrenzt. Wird die Bestellung über einen längeren Zeitraum benötigt, kann der Kunde nach Absprache mit LEGRUM in der Gesamtmenge auf verschiedene Zeiten ausweichen. Im Falle von sogenannten Buffet-Lieferungen übernimmt LEGRUM für eine unsachgemäße Lagerung des Liefergegenstandes, ab dem Zeitpunkt der Übergabe an den Kunden, keinerlei Haftung.

2.7. Saisonale Abweichungen: Die von LEGRUM angebotenen Speisen, wie z.B. Obst, Gemüse, Frischfisch, Frischfleisch unterliegen teilweise saisonal bedingten Schwankungen auf dem Markt. LEGRUM behält sich vor, Teile der Bestellung, die diesen saisonalen Schwankungen unterliegen, durch gleichwertige Ware ohne Preisänderung und Ankündigung zu ersetzen.

### 3. Mängelrüge

Der Auftraggeber hat die Ware nach Erhalt unverzüglich mit ihm zumutbarer Gründlichkeit zu prüfen. Bei etwaigen Unstimmigkeiten oder Abweichungen der Lieferung sind sofort schriftlich Vermerke auf dem Lieferchein zu machen oder der Lieferier ist umgehend telefonisch zu benachrichtigen. Bei nachweisbaren Mängeln kann LEGRUM nach Wahl nachbessern oder kostenlosen Warenersatz liefern. Ein Recht auf Schadenersatz und Rücktritt entfällt, falls etwaige Mängel bzw. Service-Minderleistungen erst später beanstandet werden [ohne LEGRUM die Möglichkeit der Nachbesserung zu geben]. Für unsachgemäße Lagerung (z. B. Kühlkette unterbrochen) durch den Kunden übernimmt LEGRUM keine Haftung.

### 4. Ausstattung & Zubehör

Die gesamte Tischkultur, Equipment und Dekoration etc. kann durch LEGRUM bezogen werden. Die Lieferung und Abholung erfolgt sortiert, zu- und ab Bordsteinkante. Das Positionieren, Räumen und den Aufbau übernimmt LEGRUM bei entsprechender Beauftragung gegen Gebühr. Sämtliche von LEGRUM überlassene Ausstattungsgegenstände einer Lieferung wie Platten, Schüsseln, Servicegegenstände etc. sowie das Leergut sind innerhalb eines Werktages grob vorgereinigt und in ordentlichem Zustand an LEGRUM zurückzugeben.

Bei Nichtrückgabe wird Ihnen die Leihgebühr pro Tag, für das verliehene Material, zusätzlich in Rechnung gestellt. Gerne holt LEGRUM gegen Gebühr das Geschirr/Leergut auch bei Ihnen ab. Auf- und Abbau sowie Verteilen und Einsammeln der Mietgegenstände/Leergut sind im Mietpreis nicht enthalten. Diese Leistungen übernimmt LEGRUM gegen gesonderte Berechnung. Erfolgt die Rückgabe des Equipments unsortiert oder nicht von etwaigen Abfällen und Speiseresten befreit, behält sich LEGRUM aufgrund einer erhöhten Verletzungsgefahr, die Erhebung einer Aufwandsentschädigung in Höhe von 0,50 brutto Euro pro Geschirrtteil, vor.

### 5. Zahlungsbedingung

Angebote sind 21 Tage bis zur Auftragsbestätigung bindend. Unser Angebot ist freibleibend, Preisänderungen oder Irrtümer behalten wir uns vor.

Ein bestätigter Auftrag, kann bis 4 Wochen kostenneutral storniert werden. Bei kurzfristigeren Stornierungen entstehen, nach Staffellung (Ziffer 7.), Stornierungskosten.

Angebots Erstellungen für Veranstaltungen, welche über einen Zeitraum von 6 Monaten und länger im Voraus gebucht werden, können nur durch eine Abschlagszahlung von 10 % der Auftragssumme, bindend reserviert werden. Bei kurzfristigeren Reservierungen wird, ab einer Auftragssumme von 1000 € brutto, ebenfalls eine 10 % Abschlagszahlung bei Auftragserteilung fällig. Findet die Veranstaltung aus gleich welchen Gründen nicht statt, werden in beiden Fällen die gezahlten 10 % als Stornogebühr einbehalten.

Eine zweite 70% Abschlagszahlung, wird 4 Wochen vor der Veranstaltung fällig. Diese Abschlagszahlung wird Ihnen, mit entsprechender Bankverbindung und Zahlungsziel, gesondert zugesendet.

Die Zahlung der Endsumme ist ohne jeden Abzug bei Rückgabe der Behältnisse im LEGRUM Büro in bar, per EC- oder Kreditkarte zu leisten bzw. nach Erhalt der Rechnung und der genannten Frist zu leisten.

Bei Zahlungsverzug ist LEGRUM berechtigt, Zinsen in Höhe der jeweiligen Banksätze für Überziehungskredite zu berechnen. Die Geltendmachung eines weiteren Verzugschadensbleibt LEGRUM vorbehalten.

Nicht zurückgegebene oder beschädigte Liefergegenstände werden Ihnen in voller Höhe berechnet. Anzahlungen werden nicht verzinst. LEGRUM ist im Falle des Zahlungsverzuges nach Fristsetzung weiter berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten und Schadenersatz wegen Pflichtverletzung zu verlangen. Der Kunde schuldet dann keine Entschädigung, wenn er nachweist, dass LEGRUM infolge des Rücktritts überhaupt kein Schaden oder keine Wertminderung entstanden ist oder der Schaden oder die Wertminderung wesentlich niedriger ist als die Pauschalen. Für die Höhe des Schadenersatzes gilt die Regelung unter Ziffer 7. dieser Bedingungen.

### 6. Änderungen

Sollten Änderungen für bereits bestellte Aufträge vorgenommen werden, so informieren Sie LEGRUM bitte rechtzeitig. Da LEGRUM nur frischeste Ware verwendet, kauft LEGRUM erst kurzfristig vor Lieferung ein. Die Einkaufsplanung muss jedoch 5 Werktage vor Lieferung abgeschlossen sein. Bei Änderungsmitteilungen bis acht Tage vor Auslieferung, kann ggf. kostenlos auf Wünsche eingegangen werden. Später eingehende Änderungen können nur schwer berücksichtigt werden. Bei späterer Meldung bzw. Absage werden die bereits entstandenen Kosten (z.B. bearbeitete Waren etc.) in Rechnung gestellt. Eine Aktualisierung der bestellten Personenzahlen bzw. Mengenangaben kann LEGRUM nur bis zu der im Angebot genannten Frist berücksichtigen und die bis zu diesem Datum genannte Personenzahlen gelten als Rechnungsgrundlage. Die Umsetzung späterer Änderungswünsche bedürfen einer schriftlichen Anfrage. Diese wird geprüft und ebenso schriftlich dem Auftraggeber bestätigt.

### 7. Kündigung / Stornierung

Der Besteller ist jederzeit zur Kündigung des Vertrages berechtigt. Kündigt bzw. storniert der Bestellende den Vertrag, ohne dass LEGRUM hierzu einen außerordentlichen Grund gegeben hat, so hat LEGRUM Anspruch auf die vereinbarte Vergütung wie folgt: Werden die vereinbarten Leistungen, bis 30 Tage vor Vertragserfüllung storniert, behält LEGRUM sich die Geltendmachung einer Entschädigung in Höhe von 20% der vereinbarten Vergütung vor. Im Falle von späteren Stornierungen gilt: Bis 7 Tage vor Vertragserfüllung sind 50% der Vergütung, bis 3 Tage vor Veranstaltungsbeginn 75% der Vergütung, danach 100% der Vergütung fällig. Das Recht zur Kündigung aus wichtigem Grund bleibt für beide Vertragsparteien unberührt. Voraussetzung ist jedoch, dass zuvor eine entsprechende schriftliche Aufforderung zur Beseitigung des wichtigen Grundes in angemessener Frist erfolgt und die Frist fruchtlos verstrichen ist. Im Falle der Kündigung aus wichtigem Grunddurch LEGRUM oder des Rücktritts vom Besteller aus zu vertretenden Gründen, gilt die Berechtigung zur Kündigung des Vertrages. Die Geltendmachung eines weitergehenden Schadens ist nicht ausgeschlossen.

### 8. Datenschutz

Es wird darauf hingewiesen, dass im Rahmen der Geschäftsbeziehungen oder im Zusammenhang mit diesen, personenbezogenen Daten, gleich ob sie von LEGRUM selbst oder von Dritten stammen, im Sinne des Bundesdatenschutzgesetzes verarbeitet werden.

### 9. Erfüllungsort und Gerichtsstand

Erfüllungsort und Gerichtsstand ist Zweibrücken.

### 10. Preisauszeichnung

Mit Veröffentlichung dieser AGB gelten die kommunizierten, aktuellen Preise. Damit verlieren alle vorherigen Warenangebote, Dienstleistungsangebote, Preislisten und Kataloge ihre Gültigkeit. Gleiches gilt darüber hinaus für alle Angebote nach Ablauf der Optionsfrist. Selbstverständlich behalten alle bereits erteilten Auftragsbestätigungen ihre Gültigkeit. Alle angegebenen Preise verstehen sich ab der ausgezeichneten Mindestpersonenzahl. Bei Unterschreitung der Mindestpersonenzahl sind Einschränkungen bei der Speisenvielfalt und eine Erhöhung des Preises pro Person möglich.

### 11. Abbildung Fotos

Abbildungen und Fotos dienen ausschließlich der Dekoration und zeigen nicht die bestellbaren Produkte.

## Ergänzende Geschäftsbedingungen für Mietgegenstände

### 1. Geltungen der Bedingungen

Gemietete Artikel sind grundsätzlich Eigentum von LEGRUM oder des verwendeten Fremddienstleisters. Die Lieferungen, Leistungen und Angebote des Vermieters erfolgen ausschließlich auf der Grundlage der jeweiligen Geschäftsbedingungen. Ergänzungen, Abänderungen und Nebenabreden sind nur rechtswirksam, wenn der Vermieter sie schriftlich bestätigt.

### 2. Preise

Die Mietgebühr gilt in der Regel ab Lager jeweils für 3 Tage (Anlieferung/Veranstaltung/Abholung= 1 Mieteinheit), auch wenn die gemieteten Artikel vorzeitig und/oder unbenutzt zurückgegeben werden. Werden die Mietartikel nicht termingerecht zurückgegeben, verlängert sich das Mietverhältnis automatisch bis zur Rückgabe. Für jede angefangene Mieteinheit wird die volle Gebühr berechnet. Alle Preise verstehen sich pro Stück und/oder Mieteinheit zzgl. der gesetzlichen MwSt. (Preisänderungen vorbehalten).

### 3. Übergabe-Rückgabe

Die Übergabe des Liefergegenstandes erfolgt förmlich und unverzüglich nach Leistungserbringung/Anlieferung. Der Kunde verpflichtet sich, am Übergabetermin selbst teilzunehmen oder sich von einem entsprechend bevollmächtigten Beauftragten vertreten zu lassen. Insoweit wird ausdrücklich anerkannt, dass auch ein Übergabetermin kurz vor Veranstaltungsbeginn nicht unangemessen ist. Wir übergeben Geschirr, Besteck und Gläser maschinengereinigt, jedoch nicht handpoliert. Alle übrigen Mietgegenstände sind sauber. Der Kunde ist angehalten, die Mietgegenstände einschließlich der Transportbehälter in sauberem Zustand (außer Geschirr, Gläser und weitere Artikel, welche die Reinigung im Mietpreis beinhaltet) auf seine Gefahr und Kosten an uns zurückzugeben.

### 3.1. Mängel oder Fehlmengen

Eventuelle Mängel oder Fehlmengen müssen uns sofort bei der Übernahme oder bei der Feststellung gemeldet werden. Eine spätere Mängelrüge wird nicht anerkannt. LEGRUM behält sich vor, Mängel oder Fehlmengen nachträglich in Rechnung zu stellen.

### 4. Transport und Logistik

Bemessungsgrundlage der Liefer- und Logistikkosten sind Gewicht, Volumen, Zeit- und Personalaufwand, Gegebenheiten vor Ort und die Entfernung. Die Kosten beinhalten die Anlieferung und Abholung bis hinter die erste verschließbare Tür (ebenerdgl. Bei Anlieferung und Abholung des Mietgutes sollte der Mieter oder eine bevollmächtigte Person anwesend sein. Auf- und Abbau sowie Verteilen und Einsammeln des Mietgutes sind im Mietpreis nicht enthalten.

### 5. Schadenersatzpflicht des Kunden

Bei Beschädigung, Bruch oder Diebstahl des verwendeten Equipments (Gläser, Besteck, Geschirr, Tischwäsche, Dekoration etc.) des LEGRUM- oder Fremddienstleistereigentums wird dies dem Kunden in Rechnung gestellt. LEGRUM kann vom Kunden den Nachweis angemessener Haftpflichtversicherung verlangen. LEGRUM haftet nicht für Verlust, Bruch oder Beschädigung der vom Kunden eingebrachten Gegenstände. Die Sorgfaltspflicht für angemietete Gegenstände obliegt, ab der Übernahme bis zur Rückstellung, dem Kunden. Schäden, Fehlmengen bzw. Verlust sind vom Kunden zu vertreten und werden durch LEGRUM gesondert berechnet. Besteht die Lieferung aus einer Vielzahl von Einzelteilen und ist die vollständige Kontrolle zum Zeitpunkt der Rücknahme nicht möglich, so akzeptiert der Mieter die endgültige Zählung und Schadensfeststellung vom Vermieter.

### 6. Versicherung

Die Artikel sind während dem Transport durch den Kunden und der Mieltdauer nicht versichert. Der Mieter haftet für Verlust und Schaden jeglicher Art. Eingriffe und Veränderungen an den Artikeln dürfen nicht vorgenommen werden.

### 7. Reinigung

Die Reinigung von Geschirr, Gläsern, Besteck und Wäsche ist im Mietpreis enthalten. Die Reinigung von Geräten, Möbeln und sonstigen Mietgegenständen wird nach Aufwand berechnet. Eventuell anfallende Speisereste sind jedoch vor der Rückgabe vom Mieter zu entsorgen. Mietgegenstände müssen sortiert in Transportgefäßen, an einem zentralen Ort, bei der Abholung bereitgestellt werden. Die Nachberechnung der Reinigung von verschmutzt zurückgegebenen, nicht bereitgestellten oder unsortierten Mieterartikeln, behalten wir uns vor.

## 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](mailto: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  
Digitization by Dirk Meyer

