



## **Ihre Hochzeit.**

*Es soll der schönste Tag für Braut und Bräutigam werden.*

*Langjährige Erfahrung und innovativ-kreative Ideen sowie Lösungen zur Umsetzung Ihrer Wünsche, sind unsere Stärken. Selbst neueste Trends bleiben uns nicht verborgen. Das Wissen um den familiär vorgegebenen Rahmen stellt für uns keine Einschränkung dar.*

*Die kulinarische Gestaltung Ihrer Hochzeit und die Erfüllung Ihres Wunsches nach kompetenter Beratung bei Speisen und Getränken haben höchste Priorität.*

*Kulinarisch beginnt Ihr Fest beim Aperitif und unseren kleinen Cornettini (herzhaft gefüllte Waffeltütchen), Crostini mit Dips oder Canapés. Finger- & Gabelfood-Kreationen, festlich gelegte Platten und Schalen zur Vorspeise, bei der jeder Gast die Möglichkeit hat, seinen persönlichen Favoriten zu finden.*

*Hauptgerichte mit Livecooking, BBQ oder das klassische Buffet für die ganze Familie, mit Kinderbuffet, Käseplatte und Dessertverführungen.*

*Hochzeitstorten, nach internationalen Trends und saisonalen Inspirationen. Wir verfolgen bei unseren Torten die Trends für das Jahr 2025/26 mit den Gegensätzen von urban / kühl / metallic / reduziert bis zur ländlichen Opulenz mit Wildblumen, Perlmutter und Wildkräutern. Naked, Semi-Naked und bis zu Blush-Metallic, fast alles ist möglich.*

*Der Mitternachtssnack von der deftigen Suppe bis zu legendären Currywurst-Kreationen.*

*Getränke, Bier und Weine, korrespondierend zu dem Anlass und den Speisen, sind selbstverständlich.*

*In Zusammenarbeit mit leistungsfähigen Partnern im Bereich der Logistik, Zeltbauer, Personal, Cocktailservice, Tischkultur, Dekoration und Animation, bleibt am Ende kaum ein Wunsch unerfüllt.*

*In unserem Hochzeits- und Gesamtkatalog können Sie bereits vorab sowohl den Umfang als auch den kulinarischen Rahmen besprechen und Inspirationen für Ihr Fest sammeln.*

*Gerne planen und besprechen wir Ihre Hochzeit auch persönlich. Bitte erfragen Sie hierzu telefonisch **06332 15900** oder per Mail **kontakt@von-legrum.de** einen Termin bei uns Pariser Straße 14, Zweibrücken (nähe Designer-Outlet) oder in Ihrer Hochzeitslocation.*

*Bei der Hochzeit selbst betreuen wir Sie mit qualifiziertem Personal und setzen das Besprochene professionell in die Realität um. Veranstaltungsleiter, Köche, Serviceleitung, Service, Theken, Zapfer, Logistiker, Fahrer, auf Wunsch sind alle für Sie da.*

*Nach dem Fest ist vor dem Fest! Als zufriedener Kunde und Gast sehen wir uns bestimmt bei einem Geburtstag oder einem anderen Fest wieder.*

*Kulinarische Grüße aus Zweibrücken,  
Ihre Gastgeber,*

*Feines von Legrum Catering & Manufaktur GmbH*

*Karolina und Frank Seimetz*

## KAFFEE & KUCHEN

### Kuchenschnitten

Im Blech gebackene Kuchen, mit Früchten der Saison und nach Verfügbarkeit, Schokolade, mit Streusel und Cremes, Gewürzen und Kräutern und Nüssen.

*Auf Wunsch auch vegetarisch und vegan.*

### Kuchen Fingerfood

In handliche Fingerfood-Größe portionierte Kuchenwürfel. Perfekt als Ergänzung zum Empfang, Tagungspause, Kaffee, Brunch und als Fingerfood Dessert.

### Festtagstorten

Torten aus unserer Patisserie, werden nach neuesten Erkenntnissen und Trends hergestellt. Jede Torte wird mit Ihnen persönlich besprochen. Dabei sind das Dekor, Geschmack und Zutaten der Creme, Art der Fruchteinlage, Art der Schokolade, Form und Größe, mit unserer Patisserie abstimmbare.

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Große und kleine Flaschen, von der hausgemachten Limonade Himbeeren & Rosmarin, Bio-Schorlen, Ice-Tea, Einweg- oder Mehrwegflaschen, mit Trinkglas oder alternativem Trinkhalm, vieles ist möglich. Auch hier wird nur der Verbrauch, nach angebrochenem Gebinde berechnet. Kühllogistik, Tagungskühler, Kühlschränke, Gläser und weiteres Zubehör, führen wir ebenso.

## HEISSGETRÄNKE

Bio-Tee, Schokolade, Brühkaffee, Espresso, Milch-Kaffee Spezialitäten, neben den Produkten können auch die entsprechenden Geräte geordert werden. Alles was zudem eigentlichen Getränk notwendig ist, führen wir. Auch für den To Go Bereich, mit Bio-Einweggeschirr.

## CATERING WEIN

Speziell nach den Bedürfnissen unserer Kunden, den Anforderungen bei Events und korrespondierend zu unseren Speisen, haben wir eine Weinselektion zusammengestellt. Bei den Weingütern handelt es sich ausschließlich um ausgezeichnete Häuser, deren Weine national und international eine Rolle spielen. Alle Weine werden auf Kommission geliefert und nach Verbrauch abgerechnet. Auf Wunsch liefern wir zu kühlende Weine, ausschankbereit, bei der richtigen Temperatur. Bei der Liefermenge rechnen wir immer sehr großzügig, damit die gelieferte Menge nicht zu wenig sein kann, da der Kunde nur den Verbrauch zahlt, ist unser Angebot sehr attraktiv. Selbstverständlich führen wir auch hochwertige Weingläser, Tischkühler, Champagnerschalen und Eis zum Kühlen des Weines.

Besondere Anlässe erfordern Besondere Getränke! Die jahrelange Bekanntheit und Zusammenarbeit mit Erzeugern und Händlern ermöglicht uns den Zugriff zu fast allem was es auf dem Markt zu kaufen, gibt oder gab. Insbesondere seltene Formate, Raritäten und besondere Jahrgänge, sind meist auf Anfrage bei Feines von Legrum zu beziehen. Bei der Frage welche Weine zu welchen Speisen passen, beraten wir unsere Kunden gerne.

## BIER

Lieber Bier vom Fass oder aus der Flasche? Dies hängt oft an der Art und Größe der Veranstaltung ab. Was die Marke betrifft, können wir auf ein Riesens Portfolio zurückgreifen. Kraft- Biere und ausländische Biere führen wir ebenso. Gleich wie sich unsere Kunden entscheiden, die Kühllogistik, Zapfanlagen und qualifiziertes Personal, stehen zur Verfügung.

## APERITIF & DIGESTIF

Die Möglichkeiten würden den Rahmen sprengen! In der Regel ist alles möglich, abgerechnet wird nach tatsächlichem Verbrauch der Anbruch verbleibt beim Kunden. Zutaten, auch für Cocktails besorgen wir auf Anfrage.



# KAFFEE, KUCHEN UND GETRÄNKE

## APERITIF-FINGERFOOD-CORNETTI

Herzhaft gefüllte Waffeltütchen mit der perfekten Größe für den Aperitif. Fertigstellung durch Personal vor Ort.  
Serviert als Flying-Büffet, auf Träger oder in kleinen Gefäßen.  
*(ab 10 Stück je Sorte)*

- Geräucherte Lachscrème mit Gin, Olive, Gurkenwürfeln
- Tatar vom Weideochsen mit Kräuter-Nuss Haube 🍴
- Feta-Käse-Crème mit getrockneten Tomaten und Oliven 🌱
- Rote-Bete Hummus mit Zahtar (Sesam/Thymian/Meersalz) 🌱

## APERITIF-FINGERFOOD-QUICHE

Hausgemachte Quiche-Spezialitäten in handlichen Fingerfood-Stücken, als Flying-Büffet auf schwarzem Schiefer angerichtet. Zum Flying- oder festem Büffet integrierbar.  
🌱🍴🌱 auf Anfrage möglich  
*(ab 20 Stück je Sorte)*

Quiche aus aromatischem Dinkel-Vollkornteigboden

- Lorraine, Schinken, Lauch, Zwiebel, Rauch-Speck mit Milch, Sahne und Ei
- Wurzelgemüse, Milch, Sauerrahm, Ei, Tiroler Brotgewürz und Bergkäse 🌱
- Spinat, Zucchini, wenig Sauerrahm, Kirschtomaten Walnüssen und Feta 🌱

## LAUGEN-KONFEKT FINGERFOOD

Laugenkonfekt, 4-fach sortiert 🌱  
mit Sesam, Mohn, Saaten und Natur  
*(2 Stück pro Einheit)*

## APERITIF-FINGERFOOD FLYING BÜFFET

BBQ-Lachs auf Polenta-Plätzchen  
rotes Pesto, Basilikum 🍴🌱

Gespießter Wrap mit Eismeershrimps  
Cocktail-Cream, Salat, Melone 🍴🌱

Kalbfleischbällchen im Kräutermantel  
mit gebratenen Radieschen 🍴

Mini-Lyoner-Burger, Brioche-Bun, Premium Lyoner  
mit Senfcreme, Tomaten und Salat 🍴

Pumpernickel mit Kräuter-Frischkäse  
Gurke und Radieschen 🌱

Tortilla, Eierkuchenwürfel mit Kartoffeln  
Artischocken und Oliven 🌱🍴

Zucchini-Röllchen mit getrockneten Tomaten  
Gerösteten Kernen und veganem Käse 🌱

## UNSERE EMPFEHLUNG AUS DEM FEINES VON LEGRUM WEINSORTIMENT

**Crémant d'Alsace**, Kuhlmann-Platz, Hunawehr

**Crémant d'Alsace Brut**, Helfrich 1934

**Riesling Brut**, Reichsrat von Buhl, Pfalz

**PROSECCO SPUMANTE ORO EXTRA DRY**, TENUTA SANT'ANNA

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

*Andere Schaumweine wie Prosecco, Cava, Winzersekte,  
Crémant und Champagner, sowie andere Flaschengrößen,  
bieten wir gerne auf Anfrage!*



# APEROFINGERFOOD

*Zu Ihrem Empfang an der Kirche, Standesamt oder vor der Feier-Location.*

*Als Aperitif, herben Part zum Kuchen-Fingerfood Büffet oder vor einem warmen Büffet. Der Einsatz unserer Aperos ist so vielseitig. Das Beste, sie sind einfach mit einer Serviette aus der Hand zu essen.*

# CANAPÉS UND BELEGTE BRÖTCHEN

## CANAPÉS – BELEGTE BRÖTCHEN UND FINGERFOOD

Außer bei veganen Auflagen, werden die Chiabatta-Brotscheiben oder halbe belegte Party-Brötchen mit Butter bestrichen. Alle werden köstlich belegt und dekoriert. Empfehlung zum Aperitif-Empfang vor einem Essen, ca. 3-4 Teile pro Person. Geliefert werden die Köstlichkeiten auf Platten, sortenrein oder gemischt und auf Wunsch in Kühlboxen zur individuellen Entnahme. *Mindestmenge 10 Stk pro Sorte.*

## DIE LÄNDLICHEN

*(ab 10 Stück je Sorte)*

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

## DIE KLASSISCHEN

*(ab 10 Stück je Sorte)*

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

## DIE EXKLUSIVEN

*(ab 10 Stück je Sorte)*

- mit Räucherfisch-Mousse, Schnittlauch-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 Kastanien-Wildsaumagen Rotkraut-Cranberry und Dip

## DIE VEGANEN

*(ab 10 Stück je Sorte)*

- mit Kürbis-Ingwer-Crème, Purple-Curry und Radieschensprossen
- mit Rote Bete Hummus, Dattel-Zucchini, Kresse
- mit Auberginen-Mousse, Frühlingslauch und Kürbiskernen
- mit Curry-Soja-Crème, Mango-Chutney und Sprossen
- mit Hummus, Granatapfel mit Sesam, Thymian, Meersalz

## VORSPEISEN

*als Gabelfood, auf Wunsch bereits am Tisch eingedeckt  
Bitte wählen: 5 Varianten*

Ceviche vom Wolfsbarsch mit Duftreis  
Edamame und Passionsfrucht-Mayo 🍴🌱🌱🌱

Gräucherter Lachs-Tatar mit Orangen-Fenchel  
Kartoffelplätzchen & Kaviar 🍴🌱🌱

Gebeizter und teegeräucherter Entenschinken  
mit grünem Spargelsalat und Stachelbeeren-Chutney 🍴🌱🌱🌱

Mini-Brioche-Burger aus premium Saumagen  
Pflaumen-BBQ-Soße und Coleslaw 🍴🌱

Hähnchenspieße mit grünem Spargel, Lauch als Satay  
mit süß-scharfem Erdnuss-Dip 🌱🌱

Marinierte Burrata di bufala, Filata-Käse mit cremigem Kern  
auf Antipasti-Grillgemüse, Oliven und Rucola 🌱🍴🌱🌱

Rote-Bete Hummus und Falafel aus Kichererbsen  
mit Taboulé-Salat und Soja-Dip 🌱🍴🌱🌱🌱

## Als Zwischengericht und als Beilage zu den Hauptgerichten

Fertigstellung durch Köche vor Ort

## Pasta aus dem Käse-Laib

Original italienischer Käse-Laib  
Casarecce / Linguine / Bavette (Premium Hartweizengrieß Pasta) 🌱

## Dazu

Tomaten-Sugo 🌱🌱  
Steinpilzcrème 🌱🌱

## HAUPTGERICHTE

*als Büffet, durch unsere Köche angerichtet  
Bitte wählen: ab 30 Pers. 2 Varianten; ab 40 Pers. 3 Varianten*

Filet von der Dorade  
mit geschmolzenen Kirschtomaten und Frühlingszwiebeln  
Basilikum-Creme-Soße 🌱

Gemüse-Gerstenstrudel  
mit Rote-Bete Rotweinstrudel 🌱

## Vor Ort Sous vide gegart und tranchiert

Roastbeef mit Heu, Wildkräutern und Senf  
Kürbiskern-Béarnaise 🌱🌱

Iberico-Schweinerücken gefüllt mit spanischer Chorizo  
auf Champignon-Mandel-Bett, Sherry-Braten-Jus 🌱🌱

## oder

Lamm-Carré und Hüfte mit Kräuterhaube  
auf buntem Bohnengemüse, Balsamico-Zwiebeln 🌱

## BEILAGEN

*Bitte wählen: ab 30 Pers. 2 Varianten; ab 40 Pers. 3 Varianten*

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

Kartoffel-Birnen-Gratin 🌱🌱

Kremige Orangen-Polenta 🌱🌱

Mediterranes Grillgemüse 🌱🌱

# MR & MRS

*Das Feines von Legrum Hochzeitsbüffet, zusammengestellt aus Kunden-Highlights und Weiterentwicklung des Best-sellers.*

*Mit Gabelfood-Schälchen zur Vorspeise und als Dessert. Das Büffet wird durch unsere Köche präsentiert und einige Gerichte werden vor Ort fertiggestellt.*

## DESSERT

Fertigstellung durch Köche vor Ort

Bio-Chia-Samen  
mit Beeren und Kokos-Joghurt 🌱🍴🌿

Brownie, Schokoladen-Pfeffer-Ganache  
mit Tabak-Kirschen 🍷🍴🍷

Halbgefrorenes von Ricotta  
Ingwer-Pflaumen, Baiser & Holunder- und Rosenblüten 🍴🌿

## UNSERE EMPFEHLUNG AUS DEM FEINES VON LEGRUM WEINSORTIMENT

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

**Rosé vom Spätburgunder**  
Salwey, Baden

**Finca San Martin**  
Crianza, Rioja

**Zusätzliches Equipment**  
Für die Pasta-Station und zum Fleisch-Tranchieren

**Zusätzlicher Personalbedarf**  
1 Koch bei 30-40 Personen, 2 Köche bei 40-100 Personen, usw.



# MR & MRS

Das Feines von Legrum Hochzeitsbuffet, zusammengestellt aus Kunden-Highlights und Weiterentwicklung des Best-sellers.

Mit Gabelfood-Schälchen zur Vorspeise und als Dessert. Das Buffet wird durch unsere Köche präsentiert und einige Gerichte werden vor Ort fertiggestellt.

## VORSPEISEN

Bitte wählen: 5 Varianten

Crêpes-Röllchen  
mit Räucherlachs, Frischkäse und Rauke

Shrimps mit Kaiserschoten und Champignons  
mariniert, Cocktailsoße 🌱🍴

Tatar von geräucherten Forellenfilets  
mit Tomaten, Gurken und Meerrettich 🌱

Marinierter weißer Spargel  
mit geräuchertem Koch-Hinterschinken 🌱🍴

Melone-Salat  
mit luftgetrocknetem Schinken 🌱🍴

Mini-Lyoner-Burger  
mit Senfcrème, Tomate, Essiggurke, Ei

Winzersalat mit geröstetem Brot  
Gurken, Trauben und Winzerkäse 🍴

Verschiedene Blattsalate mit Brotchips, gerösteten Kernen  
mit House Dressing 🍴 und Vinaigrette 🍴

## UNSERE EMPFEHLUNG AUS DEM FEINES VON LEGRUM WEINSORTIMENT

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

**Rosé vom Spätburgunder**  
Salwey, Baden

**Finca San Martin**  
Crianza, Rioja

## HAUPTGERICHTE

Bitte wählen: ab 30 Pers. 2 Varianten; ab 40 Pers. 3 Varianten

Zanderfilet mit Kräuterhaube auf Basilikum-Spinat  
Chardonnay-Crèmesoße

Zart geschmorte Rinderbuglende in seiner Bratensoße  
auf Schmorgemüse 🌱🍴

Schweinefilet am Stück gebraten und tranchiert  
mit Champignons-Pfeffersoße 🌱🍴

Überbackene Steinpilzravioli mit Rucola  
auf mediterranem Gemüse 🍴

## BEILAGEN

Bitte wählen: ab 30 Pers. 2 Varianten; ab 40 Pers. 3 Varianten

Reis 🌱🌱🍴

Kartoffel-Gratin 🍴🌱

Geschmelzte Spätzle 🍴

Marktfrische Gemüseauswahl 🌱🌱🍴

## DESSERT

Mousse au Chocolat 🌱

Topfen-Crème mit Himbeer & Zitronen auf Bisquit 🍴

Frische Früchte mit Holunderblütensirup mariniert 🌱🌱🍴

oder

Ein Dessert weniger, stattdessen:

Eine kleine Käseauswahl mit Trauben, Nüssen und Brot



# LAND UND LEUTE

Das traditionelle Hochzeits-  
büffet für die ganze Familie.

## VORSPEISEN - GABELFOOD

*[Auf Wunsch am Tisch eingedeckt]*

Glasnudeln-Vermicelli mit Shrimps  
Gemüse & Mango, Passionsfrucht-Mayo 🌱 🍴

Club-Sandwich „Chicken-Fingers“ aus Hähnchenfilets  
im Cornflakes-Mantel, Salat & Steinobst-Pilz-Relish 🍴

Mini Bowl, Avocado, Edamame, Duftreis  
Rucola, Ingwer-Möhre und Erdnüssen 🌱 🍴

### Frisch vom Vorspeisengrill

Teriyaki, mit Soja-Saucen glacierte Rinderhüfte  
Ingwer und Frühlingslauch 🌱 🍴

Mini-Brioche Burger  
mit gegrilltem Lyoner, BBQ Dip 🍴

Thai-Satay mit Auberginen, Tofu, Zuckerschoten  
und würzigem Kokos-Erdnussdip 🌱 🍴

### Sortiment kleiner Grillwürste

Original französische Merguez  
Bratwürstchen aus Lamm und Rind 🌱 🍴

Grobe Landbratwurst vom Pfälzer Landmetzger  
mit Legrum´s Currywurst-Soße 🌱 🍴

### UNSERE EMPFEHLUNG AUS DEM CATERING-WEINSORTIMENT

**Grauer Burgunder Godramstein Kalkmergel**  
VDP Ortswein trocken

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

**Merlot trocken**  
Weingut Bender, Pfalz

## HAUPTGERICHTE VOM GRILL

Paella aus original Arroz Bomba, Weißwein, Zitrone, Safran  
mit Fischfilets, Muscheln und Meeresfrüchten 🌱

Pfeffersteak von der Rinderhüfte als Minutensteak  
bunte Bohnen-Pfanne 🌱 🍴

Perlhuhn Sôprème mit Mozzarella und Basilikum gefüllt  
auf Balsamico-Tomaten 🌱

Mediterranes Gemüse, Halloumi – zypriotischer Grillkäse 🌱 🍴

Kleine Kartoffeln mit Rosmarin und Meersalz geschmort  
Sour Cream 🌱 🍴, grober Senf 🌱 🍴, BBQ-Soße 🌱 🍴  
Harissa-Dipp 🌱 🍴

Verschiedene Blattsalate mit gerösteten Kernen  
Cassis-Apfel-Dressing, Balsamico & Olio Dressing 🌱 🍴

## NACH DEM GRILLEN

Eis-Büffet 🌱  
Bourbonvanille- und Schokoladen-Eis  
und Frucht-Sorbet 🌱

**mit** heißen Kirschen, heißen Himbeeren und  
warmer Schokoladensoße

### Dazu gibt es

Eiswaffeln, Toppings und Vanille-Sahne

Schokoladen-Brownies-Crumble

### Zusätzliches Equipment

Grill-Equipment, Eis-Equipment

### Zusätzlicher Personalbedarf

1 Koch bei 30-40 Personen, 2 Köche bei 40-100 Personen, usw.



# FEUER & FLAMME

Exklusives Hochzeits-Grill-  
Buffet mit Gabelfood und Eisbar.

## VORSPEISEN

Bitte wählen: 5 Varianten

Gegrillte Scampi mit Farfalle-Pasta in Limoncello Oliven, Tomaten, Peperocini, Fenchel 🍴

Wolfsbarsch-Filets mit gerösteten Brotchips mit Pimento al patron und Kirschtomaten 🍴

Angebratenes Kalbstatar mit leichter Thunfisch-Crème als Vitello Tonnato, Kapernäpfel und Sardelle 🍴

Jamón Serrano (luftgetrockneter - gereifter Schinken) mit Melonensalat und Oliven gespießt 🍴

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

Toskanischer Brotsalat aus gerösteten Chiabatta mit gegrilltem Gemüse und Grana Padano-Käse 🍴

Zucchini-Röllchen mit getrockneten Tomaten gerösteten Kernen und veganem Käse 🍴

Blattsalate mit Rohkost mit gebratenem Steinobst gerösteten Kernen und Cassis-Apfel-Vinaigrette 🍴

## UNSERE EMPFEHLUNG AUS DEM FEINES VON LEGRUM WEINSORTIMENT

**Dalis Bianco**  
Endrizzi, Trentino

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

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

## HAUPTGERICHTE

Bitte wählen: ab 30 Pers. 2 Varianten; ab 40 Pers. 3 Varianten

Piccata aus dem Schweinerücken in Ei-Parmesan-Hülle mit Tomaten-Erbsen Sugo

Brassato, in Nebbiolo-Wein geschmorte Rinderbuglende mit Lardo geschmorten Zwiebeln, Möhren und Champignons 🍴

In Rosmarin-Butter gebratene Hähnchenbrust in fruchtiger Zitronen-Soße mit Frühlingszwiebeln 🍴

Paella aus original Arroz Bomba, Weißwein, Zitrone, Safran mit Gemüse und Pilzen 🍴

## BEILAGEN

Bitte wählen: ab 30 Pers. 2 Varianten; ab 40 Pers. 3 Varianten

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

Premium-Pasta aus Hartweizengrieß mit Kräuteröl 🍴

Cremige Orangen-Polenta 🍴

Gnocchi mit kleinem Gemüse und Bohnenkernen 🍴

## DESSERT

Leichte Mascarpone-Mousse, Café-Amaretto-Biskuit mit Gewürzkirschen

Crèma Catalana mit Thymian-Aprikosen, Orangen-Caramel 🍴

Panna cotta mit Beeren in Balsamico-Karamell 🍴



# MARIAGE

Das sommerliche Hochzeitsbuffet, welches wie kein anderes das mediterrane Lebensgefühl auf die Teller der Gäste zaubert.

# EQUIPMENT UND DIENST- LEISTUNGEN

*Alles aus einer Hand, das ist bei FVL ein Versprechen, das wir gerne einhalten.*

*Es gibt einige Dienstleistungen, die wir nicht selbst erfüllen können, dafür gibt es Kooperationspartner und Fremddienstleister.*

*Wir betreuen jedoch von Angebot über die Veranstaltung bis zur Rechnung bei jedem einzelnen Auftrag.*

## **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
- Sous vide-Garer, Wärmelampen

## **PERSONAL**

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



## 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 & Photography  
by Yunes Alawi  
[yunesalawi.com](http://yunesalawi.com)

Cover: Art by Frank Seimetz | Concept by Karolina Seimetz  
Digitization by Dirk Meyer

