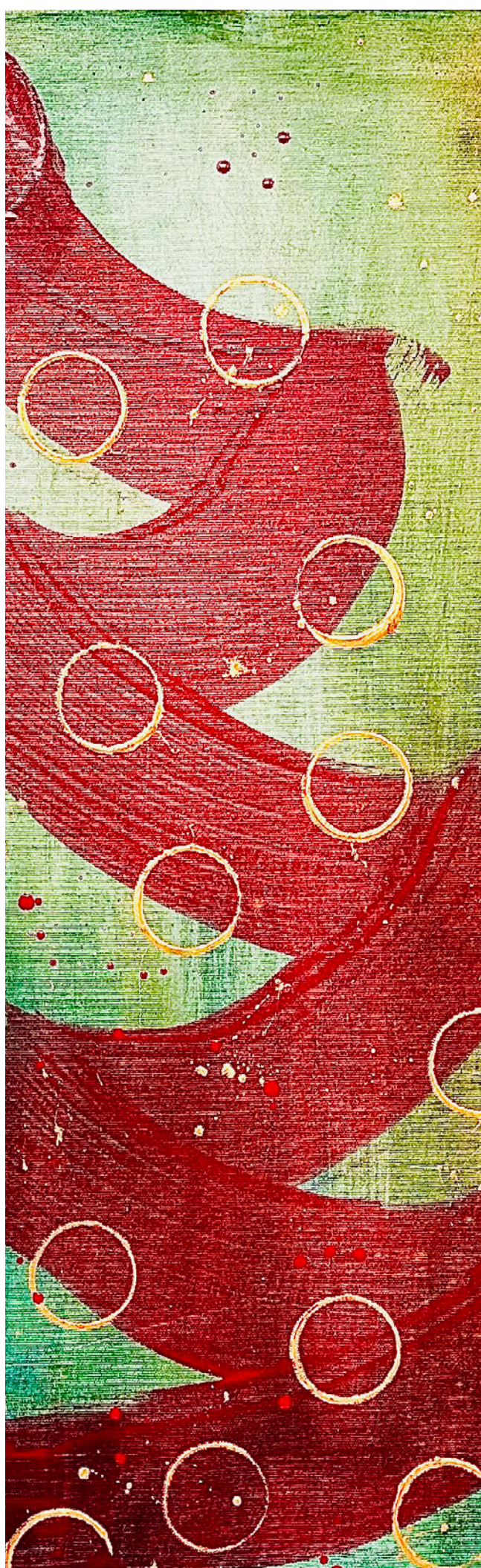


# WINTERZEIT

Exklusive Büffets für die Winterzeit 2023/2024





## **BÜFFETS IN DER** **WINTERZEIT**

Ab 10 und ab 30 Personen

Über die Vorweihnachtszeit, von Anfang November bis Ende Januar, bieten wir Ihnen exklusiv die Buffets Wintergenuss und Sternstunden. Gerne passen wir die Buffets Ihren Wünschen und Bedürfnissen an. Bei zusätzlichen vegetarischen und veganen Gerichten oder Einschränkungen bzgl. Unverträglichkeiten und Allergien beraten wir Sie gerne.

Neben der Kernleistung, Speisen, Weine & Getränke, bieten wir Ihnen auch über die Festtage alles rund um den gedeckten Tisch, sogar den Tisch selbst!

## **ZEITEN ZU DEN** **WINTERFEIERTAGEN**

### **Heiligabend, Sonntag, 24.12.2023**

Abholung durch den Kunden am Mailänder Ring und Auslieferung (Lieferung ab 20 Personen) von 9-15 Uhr, nach Absprache. Warm-Gerichte werden kalt ausgegeben und können nach Anleitung durch den Kunden selbst regeneriert werden.

### **1. Weihnachtsfeiertag, Montag, 25.12.2023 & 2. Weihnachtsfeiertag, Dienstag, 26.12.2023**

Abholung durch den Kunden am Mailänder Ring und Auslieferung (Lieferung ab 20 Personen) von 9-15 Uhr, nach Absprache.

### **Mittwoch, 27.12.2023**

Rückgabe bei der Produktion- Mailänder Ring oder ab 20 Personen, Abholung des Schmutzgeschirrs, von 9-15 Uhr, nach Absprache.

### **Silvester, Sonntag, 31.12.2023**

Abholung durch den Kunden am Mailänder Ring und Auslieferung (Lieferung ab 20 Personen) von 9-15 Uhr, nach Absprache. Warm-Gerichte werden kalt ausgegeben und können nach Anleitung durch den Kunden selbst regeneriert werden.

### **Neujahr, Montag, 01.12.2024**

Rückgabe bei der Produktion- Mailänder Ring oder ab 20 Personen Abholung des Schmutzgeschirrs, von 12-16 Uhr, nach Absprache. Abholung durch den Kunden am Mailänder Ring und Auslieferung (Lieferung ab 20 Personen) von 12-16 Uhr, nach Absprache.

# STERN STUNDEN BÜFFET

**48 €**

Ab 30 Personen

**53 €**

Ab 10 Personen

*Preise netto (zzgl. der gesetzlichen MwSt.), pro Erwachsene Person (ab 10 Personen)  
Berechnung Kinder von 0-5 Jahren kostenfrei, 6-12 Jahren 50%,  
ab 13 Jahren volle Berechnung.*

*Inkl. Büffetschilder, Leihgebühr für Vorspeisengefäße, Warmhaltegeräte, Vorleger und  
Dessertgefäße und deren Reinigung. Bitte Gefäße von restlichen Speisen befreien.*

*Zzgl. Brot / Partybrötchen, Logistikkosten für An- und Ablieferung und Aufbau des Büffets  
(Das Equipment kann nach Absprache auch selbst zurückgebracht werden – dann  
entfällt der entsprechende Betrag)*

## VORSPEISEN




Bitte wählen:

ab 10 Pers. 5 Vorspeisen  
ab 30 Pers. alle 7 Vorspeisen

### BBQ-LACHSFILET

gebeizt und warm geräuchert, Orangen-Polenta-Plätzchen  
Ingweröl, Daikon-Kresse   


### MINI-BOWL

mit Duftreis, Garnele, Avocado, Mango  
Sprossen, Salat und Passionsfrucht-Mayo   

### GÄNSE-CONFIT

mit Birnen, Quitten und Walnuss  
Gewürzbrot  



### WILDSAUMAGEN-BURGER

mit Kastanien und Pistazien  
Sellerie-Trauben-Nuss-Salat, Relish & Creme 


### DRY AGED ROASTBEEF

bei Niedertemperatur gegart  
Rosenkohl-Mousse, Trüffel-Dip, Nüßli-Salat  

### BÜFFEL-RICOTTA-CREME

mit Orangen-Fenchelsalat  
rotem Chicorée und Brotchips  

### BELUGA-LINSEN





mit Farfalle, gerösteten Kürbiskernen  
gegrilltem Kürbis, Kürbis-Curry-Creme  

## HAUPTGERICHTE



Bitte wählen:

ab 10 Pers. 2 Hauptgerichte  
ab 30 Pers. 3 Hauptgerichte





### ZANDERFILET

mit Vanille-Salz auf der Haut gegart  
gebranntem Kürbis    
[separat dazu] Pinot-Sekt Soße   
Strudel aus Gersten-Grünkohl-Risotto 






### KALBSRÜCKEN

mit Steinpilz-Sauerteigbrot Füllung, am Stück gegart  
und tranchiert, auf getrüffeltem Schwarzwurzeln  
[separat dazu]  
Tagliatelle -Bronce-Verfahren   
Balsamico-Kalbsjus 



### HIRSCHKEULE

gebraten und Niedertemperatur gegart, serviert in  
dunkler Wild-Pfeffersoße mit etwas Bitterschokolade  
[separat dazu]  
glaciertes Wirsing-Gemüse    
Kartoffel-Birnen-Gratin  


### GESCHMORTE GÄNSEBRUST

mit Glühwein, Gewürzen und Zitrusfrüchten  
mariniert und geschmort    
[separat dazu]  
Cranberry-Balsamico-Rotkohl     
geschmelzte Pflaumen-Kartoffel-Klöße

### KARTOFFEL-LAUCH-RÖSTI

mit Bergkäse überbacken  
[separat dazu]  
gebratenen Petersilienwurzeln, Rote Beten und Blattkohl  
Steinpilz-Crème  

### TAJINE AUS MEDITERRANEM GEMÜSE




mit Kokos, Süßkartoffeln, Kichererbsen, Feigen und  
orientalischen Gewürzen  
[separat dazu]  
Couscous mit Mandeln, Minze und Raz el Hanout Gewürz 

## DESSERT


Bitte wählen:

ab 10 Pers. 2 Desserts  
ab 30 Pers. 3 Desserts

### CHRISTSTOLLEN-PARFAIT

Geeist mit Orange, Zitrone, Mandeln  
und weißer Schokolade   

### SCHOKOLADEN-LEBKUCHEN MOUSSE

mit Mandarinen, Zwergorange und Grenadine 

### MARONEN-BIRNEN TARTE

mit Beeren-Confit und Tonka-Bohnen Creme 

*oder ein Dessert weniger und etwas Herbes:*

### EDLE KÄSEAUWAHL

mit Käsesoßen, Trauben, Nüsse und Brot

# WINTER GENUSS BÜFFET

**42 €**

Ab 30 Personen

**46 €**

Ab 10 Personen

*Preise netto (zzgl. der gesetzlichen MwSt.), pro Erwachsene Person (ab 10 Personen)  
Berechnung Kinder von 0-5 Jahren kostenfrei, 6-12 Jahren 50%,  
ab 13 Jahren volle Berechnung.*

*Inkl. Büffetschilder, Leihgebühr für Vorspeisengefäße, Warmhaltegeräte, Vorleger und  
Dessertgefäße und deren Reinigung. Bitte Gefäße von restlichen Speisen befreien.*



*Zzgl. Brot / Partybrötchen, Logistikkosten für An- und Ablieferung und Aufbau des Büffets  
(Das Equipment kann nach Absprache auch selbst zurückgebracht werden – dann  
entfällt der entsprechende Betrag)*

## VORSPEISEN

Bitte wählen:

ab 10 Pers. 5 Vorspeisen  
ab 30 Pers. alle 7 Vorspeisen



### SALATHERZEN

mit geräucherter Forelle  
Marinade aus Lauch, Trauben und Walnüssen  



### HANDGEMACHTE DÉLISOEURS-PATÉ

mit eingelegtem Gemüse und Dip  









### WILDSAUMAGEN

dünn aufgeschnitten, mit Apfel- Meerrettich-Vinaigrette  
Kartoffel-Croûtons  

### FRISCHKÄSE-PRALINE

im Pumpnickel-Mantel  
Feldsalat, Rote-Bete Apfel  

### WINTER BLATTSALAT

mit Apfel-Cassis-Dressing    
Karotten-Ingwer-Orangensalat    
Rotkohl-Cranberry-Balsamico Salat    
Sellerie-Traube-Nuss Salat  

## HAUPTGERICHTE




Bitte wählen:

ab 10 Pers. 2 Hauptgerichte  
ab 30 Pers. 3 Hauptgerichte






### CANNELLONI

gefüllt mit Meeresfrüchten  
Spinat, Basilikum und Ricotta  
in Prosecco-Creme und Mozzarella

### RAGOUT FIN AUS ZARTEM GEFLÜGEL

und Champignons in Weißburgunder-Creme Soße  
[separat dazu]  
hausgemachte Blätterteig-Pasteten   
Erbsen-Reis  





### WILD-GULASCH

mit Schmorgemüse und Waldpilzen    
[separat dazu]  
Apfel-Rotkohl    
Semmelknödel 

### CORDON BLEU

vom Pfälzer Landschwein  
mit Haselnüssen & Brioche paniert  
mit geräuchertem Kochschinken und Winzerkäse  
[separat dazu]  
Würfelpotatofeln mit Rosmarin  
Buntes Möhrengemüse

### STRUDEL

aus Gersten-Grünkohl-Risotto   
[separat dazu]  
Kürbis-Gemüse    
Rotwein – Rote Bete Glace  

## DESSERT

Bitte wählen:

ab 10 Pers. 2 Desserts  
ab 30 Pers. 3 Desserts



### BRATAPFEL-TARTE

mit Mandel-Creme, Maronen, Nüssen 

### WEIHNACHTLICHES TIRAMISU

Lebkuchen-Mascarpone Mousse mit Kirschen 

### ANANAS

mit Vanille-Rohrzucker gebrannt  
und Kokos-Spekulativus-Creme  

*oder ein Dessert weniger und etwas Herbes:*

### EDLE KÄSEAUFWAHL

mit Käsesoßen, Trauben, Nüsse und Brot

# FLYING- HIGH BÜFFET

## Eher Lust auf Party-Food?

Unser Finger- und Gabelfood-Sortiment benötigt kaum weiteres Geschirr oder Besteck. Alles kann mit Kuchengabeln, Kaffeelöffeln und mit Cocktailservietten direkt mit der Hand genossen werden. Nicht weniger interessant, sondern gleichwertige, anspruchsvolle Kreationen, für fast jeden Anlass.

**35 €**

Ab 30 Personen

**38 €**

Ab 10 Personen

**Ergänzendes Schöpfergericht**

(nur in Kombination mit Flying High-Büffet)

**8 € pro Portion, Ab 10 Portionen**

*Preise netto (zzgl. der gesetzlichen MwSt.), pro Erwachsene Person (ab 10 Personen)  
Berechnung Kinder von 0-5 Jahren kostenfrei, 6-12 Jahren 50%,  
ab 13 Jahren volle Berechnung.*

*Inkl. Büffetschilder, Leihgebühr für Vorspeisengefäße, Warmhaltegeräte, Vorleger und Dessertgefäße und deren Reinigung. Bitte Gefäße von restlichen Speisen befreien.*

*Zzgl. Brot / Partybrötchen, Logistikkosten für An- und Ablieferung und Aufbau des Büffets  
(Das Equipment kann nach Absprache auch selbst zurückgebracht werden – dann entfällt der entsprechende Betrag)*



## KÜHLE GERICHTE ZUM START




Bitte wählen:

ab 10 Pers. 7 Gerichte  
ab 30 Pers. 9 Gerichte




### BBQ-LACHSFILET

gebeizt und warm geräuchert, Orangen-Polenta-Plätzchen  
Ingweröl, Daikon-Kresse   

### MINI-BOWL

mit Duftreis, Garnele, Avocado, Mango  
Sprossen, Salat und Passionsfrucht-Mayo   




### GAMBAS-TATAR

mit Kokos und Datteln gebacken  
Reisnudeln auf gegrillter Süßkartoffel   


### GÄNSE-CONFIT

mit Birnen, Quitten und Walnuss  
Gewürzbrot  

### ENTENSCHINKEN

gebeizt und Tee-Geräuchert  
gebratener grüner Spargel   



### WILDSAUMAGEN-BURGER

mit Kastanien und Pistazien  
Sellerie-Trauben-Nuss-Salat, Relish & Creme 



### DRY AGED ROASTBEEF

bei Niedertemperatur gegart  
Rosenkohl-Mousse, Trüffel-Dip, Nüßli-Salat  


### BÜFFEL-RICOTTA-CREME

mit Orangen-Fenchelsalat  
rotem Chicorée und Brotchips  



### FRISCHKÄSE-PRALINE

im Pumpnickel-Mantel  
Feldsalat, Rote-Bete Apfel  



### BELUGA-LINSEN

mit Farfalle, gerösteten Kürbiskernen  
gegrilltem Kürbis, Kürbis-Curry-Creme  

### GEFÜLLTE DATTEL

mit Mandeln, Kapern & Zitrone  
Gebrannter Lauchmantel  

### MARINIERT-GEGRILLTER TOFU




Orangen-Koriander-Pesto  
gebackenes Polenta-Plätzchen  

## WAS SÜßES DANACH

Bitte wählen:

ab 10 Pers. 2 Süße Sachen  
ab 30 Pers. 3 Süße Sachen

### CHRISTSTOLLEN-PARFAIT

Geeist mit Orange, Zitrone, Mandeln  
und weißer Schokolade   

### SCHOKOLADEN-LEBKUCHEN MOUSSE

mit Mandarinen, Zwergorange und Grenadine 

### MARONEN-BIRNEN TARTE

mit Beeren-Confit und Tonka-Bohnen Creme 



### WEIHNACHTLICHES TIRAMISU

Lebkuchen-Mascarpone Mousse mit Kirschen 

### BRATAPFEL-TARTE

mit Mandel-Creme, Maronen, Nüssen 

### ANANAS


mit Vanille-Rohrzucker gebrannt  
und Kokos-Spekulativus-Creme  

## ERGÄNZENDE SCHÖPFGERICHTE



Bitte wählen:

ab 10 Pers. 1 Gericht, ab 20 Pers. 2 Gerichte




### RAGOUT FIN AUS ZARTEM GEFLÜGEL

und Champignons in Weißburgunder-Creme Soße  
[separat dazu] Erbsen-Reis  



### RAGOUT FIN VOM AUSTERNPILZEN

und Champignons in Weißburgunder-Hafer-Creme Soße  
[separat dazu] Erbsen-Reis  



### WILD-GULASCH

mit Schmorgemüse und Waldpilzen    
[separat dazu] Spätzle 

### CHILI CON CARNE

aus bestem Beef, Bohnen, Kichererbsen,  
Wurzelgemüse, Chili, etwas Bitterschokolade    
[separat dazu] Duftreis, Sour cream, Taco-Chips

### CHILI SIN CARNE

aus Linsen und Sojahack, Bohnen, Kichererbsen,  
Wurzelgemüse, Chili, etwas Bitterschokolade    
[separat dazu] Duftreis, Soja cream, Taco-Chips

## BEGLEITENDE WEINE AUS UNSEREM SORTIMENT

Die Weine werden in ausreichender Menge kalkuliert und gegebenenfalls gekühlt geliefert. Später wird lediglich der tatsächliche Verbrauch berechnet.

### ■ SCHAUMWEINE

#### CRÉMANT D'ALSACE OBENAUER 0,75l 12,50 €

Kräftiger Schaumwein, klassisch ausgebaut, sehr schöne Ausstattung. Wenig Säure, schöne Balance.

#### SEKT – BRUT AUS DEM ELSASS 0,75l 11,50 €

Das Prestige Crémant & Sekthaus Obenauer Erzeugt Schaumwein die Freude machen, feine Perlage, dezente Säure, trocken aber mit sehr schöner Frucht.

#### SEKT – ALKOHOLFREI (TRAUBENSECCO) OBENAUER 0,75l 11,50 €

Nicht einfach nur ohne Alkohol, sondern eine echte Alternative! Fruchtig elegant, wenig Säure. Vom Top-Crémant-Erzeuger Obenauer aus dem Elsass.

### ■ WEIßWEINE

#### SELEKTION FVL -WEIß-

Saison-Bankettwein je 0,75l 11,50€

#### RIESLING - FEINHERB KALLFELZ, MOSEL

Gutsweinqualität

#### GRAUBURGUNDER ODER WEIßBURGUNDER – TROCKEN WEINGUT FLICK, RHEINGAU

Gutsweinqualität

#### 102°oe CHARDONNAY – SPÄTLESE TROCKEN 2018 BECHTHEIMER GEYERSBERG, 0,75l 19,00€

Projekt: Frank Seimetz, Bernd Runkel  
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 – SPÄTLESE TROCKEN OSTHOFER KLOSTERBERG, SAUVIGNON BLANC 0,75l 19,00€

Goldmedaille Mundus Vini in Brüssel  
Ein trockener, kräftiger Wein der Spitzenklasse. Perfekt zu Vegetarischem und Veganem, zu hellem Fleisch, Fischgerichten und zu asiatischem Essen, eine wahre Freude.

### ■ ROTWEINE

#### SELEKTION FVL -ROT-

Saison-Bankettwein je 0,75l 12,50€

#### SPÄTBURGUNDER GUTSWEIN-QUALITÄT HANS BAER, PFALZ

leicht, würzig, trocken

#### MERLOT – TROCKEN NEDERBURG, SÜDAFRIKA

fruchtig, kräftiger

#### CHÂTEAU LA JUSTICE BIO, BORDEAUX, FRASAC 0,75l 19,00 €

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.





## 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