



OKTOBER MENÜ I

... AUS DEUTSCHEN LANDEN

Flusskrebis mit feinen Gurken,
Nudeln und Rauchmandel
Crayfish with cucumber,
noodles and smoked almond

Steinpilzconsommé
mit Entenfilet und Pilz-Lauchsalat
Cep consommé
with duck filet and mushroom-leek salad

Hechtklößchen im Muschelsud
mit Hagebutten-Maultaschen
Pike dumplings in mussel stock
with rosehip ravioli

Rücken und Bauch
vom Schwäbisch Hällischen Landschwein
mit Kaffee und Chicorée
Saddle and belly of pork
with coffee and chicory

Pochierte Rotweinbirne
mit Walnussparfait
Poached red wine pear
with walnut parfait

Aperitif / Aperitif
Sauvignon Blanc Sekt Brut
Oliver Zeter · Pfalz
38,50 €

Weißwein / White wine
2019 Sauvignon Blanc KAITUI
Markus Schneider · Pfalz
37,00 €

Weißwein / White wine
2017 Birkweiler Grauburgunder
„Keuper“
Dr. Wehrheim · Pfalz
41,00 €

Rotwein / Red wine
2012 Himmelreich
Blaufränkisch trocken
Klumpp · Baden
45,00 €

Dessertwein / Dessert wine
2016 Spätburgunder - Merlot Rosé Eiswein
Frey u. Söhne · Pfalz
62,50 €

ORT / VENUE
Gesellschaftshaus

LAUFZEIT / PERIOD OF VALIDITY
05.10. - 08.11.2020

PREIS / PRICE

3-Gang-Menü / 3-course menu
54,00 €

4-Gang-Menü / 4-course menu
65,00 €

5-Gang-Menü / 5-course menu
78,00 €

OKTOBER MENÜ „V“



Quinoa-Avocadosalat
mit Blaubeeren und Pekannüssen
Quinoa-avocado salad
with blueberry and pecan nuts

Lasagne von Auberginen und Tomaten
mit ligurischen Oliven
Lasagna of eggplant and tomato
with Ligurian olives

Gedämpftes Chinakohlröllchen
mit Kürbis und Sojasprossen
Steamed cabbage role
with pumpkin and soy sprouts

Glasierter Tempeh
mit wildem Brokkoli und Chicorée-Birnensalat
Glazed Tempeh
with wild broccoli and chicory-pear salad

Brezel, Weißbier
und Inspiration Amande
Pretzel, wheat beer
and "Inspiration Amande"

Aperitif / Aperitif
Sauvignon Blanc Sekt Brut
Oliver Zeter · Pfalz
38,50 €

Weißwein / White wine
2018 Chardonnay Réserve Sperberbaum
trocken
Neuspergerhof · Pfalz
36,50 €

Weißwein / White wine
2017 Sauvignon Blanc Pullus
Ptujška Klet · Slowenien
38,50 €

Rotwein / Red wine
2016 The Prodigal Grenache
Kilikanoon · Clare Valley
57,00 €

Dessertwein / Dessert wine
2017 Muscat de Beaumes de Venise
Domaine des Bernardins → Rhône
41,00 €

ORT / VENUE
Gesellschaftshaus
LAUFZEIT / PERIOD OF VALIDITY
05.10. - 08.11.2020

PREIS / PRICE
3-Gang-Menü / 3-course menu
56,00 €

4-Gang-Menü / 4-course menu
68,00 €

5-Gang-Menü / 5-course menu
79,00 €



Das Menü „V“ besteht aus
veganen Gerichten.

OKTOBER MENÜ II

Tatar von der Rinder-Semerrolle
mit gebratenen Schwarzwurzeln
und Wachtelspiegelei
Tatar of beef
with pan-fried black salsifies
and quail fried egg

Getrüffelter Topinamburschaum
mit Geflügelleber-Crostini
Truffled topinambur foam soup
with poultry liver crostini

Gebratener Saibling
mit Fenchelbouillon, Erbsenrisotto
und Löwenzahnsalat
Pan-seared char
with fennel bouillon, pea risotto
and dandelion salad

Brust vom Schwarzfederhuhn
in Holzkohleasche gerollt
mit Grapefruit-Risotto und geschmortem Lauch
Breast of spring chicken in charcoal
with grapefruit risotto and braised leek

Schokoladen-Kürbiskern-Riegel
mit Cranberry und Mandarine
Chocolate-pumpkin bar
with cranberry and mandarine

Aperitif / Aperitif
Cava Brut Reserva
Llopart · Penedes
36,50 €

Weißwein / White wine
2019 Viognier „Vignes d'à Côté“
IGP Collin Rhodaniennes
Cave Yves Cuilleron · Rhône
41,00 €

Weißwein / White wine
2016 Ried Pichl
Riesling Federspiel
Josef Jamek · Wachau
41,00 €

Rotwein / Red wine
2016 Ronchedone Vino rosso
Ca dei Frati · Lombardei
43,00 €

Dessertwein / Dessert wine
2015 Forster Ungeheuer
Riesling Auslese
Forster Winzerverein · Pfalz
37,00 €

ORT / VENUE
Gesellschaftshaus

LAUFZEIT / PERIOD OF VALIDITY
05.10. - 08.11.2020

PREIS / PRICE

3-Gang-Menü / 3-course menu
56,00 €

4-Gang-Menü / 4-course menu
68,00 €

5-Gang-Menü / 5-course menu
79,00 €

OKTOBER MENÜ III

Matjes mit Kapern,
gelber Bete und Limone
Young herring with capers,
yellow beetroot and lime

Schaumsuppe von der Petersilie
mit gebratenem Meeresfrüchte-Sandwich
Parsley foam soup
with pan-fried seafood sandwich

Confierte Heilbuttschnitte
mit eingelegtem Kürbis und Kokosnuss-Chilischäum
Halibut slice
with pickled pumpkin and coconut-chilli foam

Geschmorte Ochsenbacken mit Berberitzenjus,
cremigem Haselnusswirsing und Kartoffelsoufflé
Braised ox cheeks with barberry jus,
creamy hazelnut-savoy cabbage and potato soufflé

Brezel, Weißbier
und Inspiration Amande
Pretzel, wheat beer
and "Inspiration Amande"

Aperitif / Aperitif
A. Robert Père et Fils
Les Jardins du Mesnil Grand Cru
Blanc de Blancs Brut
André Robert · Champagne
79,50 €

Weißwein / White wine
2017 Sauvignon Blanc Pullus
Ptujaska Klet · Slowenien
38,50 €

Weißwein / White wine
2018 Chardonnay Réserve Sperberbaum
trocken
Neuspergerhof · Pfalz
36,50 €

Rotwein / Red wine
2016 The Prodigal Grenache
Kilikanoon · Clare Valley
57,00 €

Dessertwein / Dessert wine
2017 Muscat de Beaumes de Venise
Domaine des Bernardins · Rhône
41,00 €

ORT / VENUE
Gesellschaftshaus

LAUFZEIT / PERIOD OF VALIDITY
05.10. - 08.11.2020

PREIS / PRICE

3-Gang-Menü / 3-course menu
58,00 €

4-Gang-Menü / 4-course menu
69,00 €

5-Gang-Menü / 5-course menu
82,00 €



OKTOBER HINWEISE

Bei Unverträglichkeiten und Allergien sprechen Sie uns bitte an.
Please let us know if you have any dietary intolerances or allergies.
We will be glad to provide a separate menu for you.

Bei Engpässen hinsichtlich der Verfügbarkeit behalten wir uns Weinänderungen in gleicher Qualität vor.
Für die alkoholfreie Speisenbegleitung
servieren wir gern ein hochwertiges Angebot feiner Säfte und fruchtiger alkoholfreier Seccos.
We reserve the right to change wines in case of unavailability.
In addition to our wine recommendation,
we offer a wide variety of non-alcoholic high-quality juices and fruity prosecco.

Die Weinpreise verstehen sich als Flaschenpreise.
Wines will be charged by the bottle.

Jegliches Rahmenprogramm (z.B. Musik, Künstler, Animations- und technisches Equipment) bedarf der vorherigen Absprache und unserer Zustimmung.
Any supporting program (music, artists, animation and technical equipment) requires prior agreement and our consent.

Kurzfristige Raumänderungen innerhalb des Hauses behalten wir uns vor.
We reserve the right to make short-term changes of the reserved room.

Beachten Sie auch die zum Zeitpunkt der Veranstaltung gültigen Internen Bestellrichtlinien bzw. AGB's.
Please note the Internal Ordering Guidelines respectively our conditions.

Für Eventmanagement-Leistungen berechnen wir 80,00 € pro Stunde.
We charge 80,00 € per hour for event management services.

Die angegebenen Preise gelten unter Vorbehalt.
The indicated prices are subject to change.

KONTAKT / CONTACT
Gesellschaftshaus
Wöhlerstraße 15
67063 Ludwigshafen

Tel. 0621/60-78888
eventmanagement@basf.com