



ORT / VENUE
Gesellschaftshaus

LAUFZEIT / PERIOD OF VALIDITY
09.11. - 29.11.2020

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 €

NOVEMBER MENÜ I

... AUS DEUTSCHEN LANDEN

Kartoffelkuchen mit Rote Bete,
Knollenziest, Rapunzelsalat
und pochierem Wachtelei
**Potato cake with beetroot,
artichoke, lamb's lettuce
and poached quail egg**

Apfel-Chicorée-Suppe
mit Bavaria Blue
**Apple-chicory soup
with Bavaria Blue cheese**

Mit Räucheraal gefüllte Rotbarbe
auf Schmorgurke
und frittiertem Pflanzenaschen-Risotto
**Stuffed red mullet with smoked eel
on braised cucumber
and deep-fried black risotto**

Odenwälder Poularde
mit Honigjus, Vanille-Brot-Füllung und Lauch
**Poularde
with honey jus, vanilla-bread stuffing and leek**

Orange, Karamell
und Schokolade
**Orange, caramel
and chocolate**

Aperitif / Aperitif
Von Buhl Rosé Brut
Reichsrat von Buhl · Pfalz
47,00 €

Weißwein / White wine
2016 Abtei Riesling trocken
VDP. Erste Lage
Kruger- Rumpf · Nahe
43,00 €

Weißwein / White wine
2016 Dürkheim Grauburgunder trocken
BASF Exklusiv
Karl Schäfer · Pfalz
46,00 €

Rotwein / Red wine
2014 Wildwein Pinot Noir
BASF Exklusiv
Friedrich Becker · Pfalz
39,50 €

Dessertwein / Dessert wine
2016 Freinsheimer Oschelskopf
Rieslaner Auslese
Kassner-Simon · Pfalz
35,00 €

NOVEMBER MENÜ „V“

Kichererbsen-Plätzchen
mit Tandori-Joghurt und Wildkräutersalat
Chickpea cookies
with Tandori yoghurt and wild herb salad

Schaumsuppe von rotem Thaicurry
mit Mandeltofu und Sesam
Red Thai curry foam soup
with almond tofu and sesame

Waldpilzauflauf
mit Spinat und Petersilienwurzeln
Mushroom bake
with spinach and parsley roots

Gefüllte Champignons
mit gelben Linsen, Spitzkohl
und Topinamburcreme
Stuffed mushrooms
with yellow lentils, cabbage
and Topinambur cream

Kokosnuss-Tapioka-Pudding
mit Mangosorbet
Coconut-Tapioka pudding
with mango sorbet

Aperitif / Aperitif
Traditions cuvée Riesling Sekt Brut
BASF Exklusiv
Heim'sche Sektellerei · Pfalz
30,50 €

Weißwein / White wine
2017 Leinsweiler Riesling feinherb vom Muschelkalk
BASF Exklusiv
Weingut Siegrist · Pfalz
33,00 €

Weißwein / White wine
2016 Saulheimer Weißburgunder
Kalkstein trocken
Thörlé · Rheinhessen
41,00 €

Rotwein / Red wine
2016 Cuvée Red
Minkov Brothers · Thracian Valley
35,50 €

Dessertwein / Dessert wine
2015 Deidesheimer Kalkofen
Riesling Auslese
Jul. Ferd. Kimich - Pfalz
47,00 €

ORT / VENUE
Gesellschaftshaus
LAUFZEIT / PERIOD OF VALIDITY
09.11. - 29.11.2020

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.

NOVEMBER MENÜ II

Tatar vom Thunfisch
mit gebackener Kalbsschwanzpraline
und eingelegtem Wacholder Gemüse
Tatar of tuna
with baked calf's tail praline
and vegetables marinated with juniper

Schaumsuppe von rotem Thaicurry
mit Wachtelsatè und Sesam
Red Thai curry foam soup
with quail sate and sesame

Tranche vom Stör mild geräuchert
auf Petersilienwurzeln und Apfelessig-Schaum
Mild smoked tranche of sturgeon
on parsley roots and apple vinegar foam

Rinderfiletmedaillon von der deutschen Färsè
mit Spätburgunderjus, Rosenkohlblättern
und gefüllten Trüffelgnocchi
Fillet medallions of German beef
with red wine jus, Brussels sprouts leaves
and stuffed truffle gnocchi

Karamellmousse
auf Zimt-Crumble mit Hafer
Caramel mousse
with cinnamon crumble and oats

Aperitif / Aperitif
Brut Classic
Deutz · Champagne
74,00 €

Weißwein / White wine
2017 Eichberger Sauvignon Blanc
Skoff · Südsteiermark
39,50 €

Weißwein / White wine
2016 Saulheimer Weißburgunder
Kalkstein trocken
Thörlè · Rheinhessen
41,00 €

Rotwein / Red wine
2009 Xestal Mencia
Gancedo · Bierzo
47,00 €

Dessertwein / Dessert wine
2006 Château Suduiraut
1er Cru Classé Sauternes · Bordeaux
0,05 L 11,50 €

ORT / VENUE
Gesellschaftshaus

LAUFZEIT / PERIOD OF VALIDITY
09.11. - 29.11.2020

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 €

WEIHNACHTS- MENÜ

Feldsalat mit gerösteten Cashewkernen
und mariniertem Kürbis
Lamb's lettuce with roasted cashew nuts
and marinated pumpkin

Essenz von der Ente
mit Zitronengras und Garnelen-Ravioli
Duck essence
with lemon grass and shrimp ravioli

Fernöstliche Ente in zwei Gängen serviert:
Duck served two ways:

Entenkeule auf Kartoffel-Shiitake-Curry
und Sojaglace
Duck leg on potato-shiitake curry
and soy glaze

*

Entenbrust mit Sesam an gebratenem Ananas-Reis
und glasiertem Gemüse
Duck breast with sesame, pan-fried pineapple rice
and glazed vegetables

Kokosnuss-Tapioka-Pudding
mit Mangosorbet
Coconut-Tapioka pudding
with mango sorbet

Aperitif / Aperitif
Traditions cuvée Riesling Sekt Brut
BASF Exklusiv
Heim'sche Sektkellerei · Pfalz
30,50 €

Weißwein / White wine
2017 Leinsweiler Riesling feinherb vom Muschelkalk
BASF Exklusiv
Weingut Siegrist · Pfalz
33,00 €

Rotwein / Red wine
2016 Cuvée Red
Minkov Brothers · Thracian Valley
35,50 €

Dessertwein / Dessert wine
2015 Deidesheimer Kalkofen
Riesling Auslese
Jul. Ferd. Kimich · Pfalz
47,00 €

ORT / VENUE
Gesellschaftshaus

LAUFZEIT / PERIOD OF VALIDITY
09.11. - 29.11.2020

PREIS / PRICE

3-Gang-Menü / 3-course menu
56,00 €

4-Gang-Menü / 4-course menu
68,00 €



NOVEMBER 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