

# NOVEMBER MENÜ I

... AUS DEUTSCHEN LANDEN

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

\*\*\*

Apfel-Chicoréesuppe  
mit Bleu d'Auvergne  
Apple-chicory soup  
with Bleu d'Auvergne

\*\*\*

Mit Räucheraal gefüllte Rotbarbe  
auf Safran Schmogurke  
und frittiertem Sepia Risotto  
Stuffed red mullet with smoked eel  
on braised cucumber  
and deep-fried sepia risotto

\*\*\*

Odenwälder Poularde mit Honig-Portweinjus,  
Vanille-Brot-Füllung und Lauch  
Poularde  
with honey-port wine-jus,  
vanilla-bread stuffing and leek

\*\*\*

Orange, Karamell  
und Orelys-Schokolade  
Orange, caramel  
and chocolate

Aperitif / Aperitif  
Sekt Pinot Crémant brut  
Neuspergerhof · Pfalz  
39,50 € / 0,75 L

Weißwein / White wine  
2020 Grauburgunder trocken  
BASF Exklusiv  
Bergdolt-Reif & Nett · Pfalz  
30,50 € / 0,75 L

Weißwein / White wine  
2020 Alba de Vetus Albarino  
Bodegas Vetus · Rias Baixas  
34,00 € / 0,75 L

Rotwein / Red wine  
2018 Timeless Rosso del Veneto  
BASF Exklusiv  
Stefano Accordini · Venetien  
39,50 € / 0,75 L

Dessertwein / Dessert wine  
2019 Auslese Cuvée  
Kracher · Neusiedlersee  
31,50 € / 0,375 L

ORT / VENUE  
Gesellschaftshaus

LAUFZEIT / PERIOD OF VALIDITY  
01.11. - 28.11.2021

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 „V“

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

\*\*\*

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

\*\*\*

Waldpilzaufauf  
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  
2020 Il Fresco Prosecco Spumante  
Villa Sandi · Treviso  
31,50 € / 0,75 L

Weißwein / White wine  
2021 Sauvignon Blanc Ouvertüre  
Johner · Wairarapa  
38,50 € / 0,75 L

Weißwein / White wine  
2020 Grauburgunder trocken  
BASF Exklusiv  
Bergdolt-Reif & Nett · Pfalz  
30,50 € / 0,75 L

Rotwein / Red wine  
2017 Château Cap de Faugères  
Castillon-Côtes de Bordeaux · Bordeaux  
39,50 € / 0,75 L

Dessertwein / Dessert wine  
2019 Auslese Cuvée  
Kracher · Neusiedlersee  
31,50 € / 0,375 L

ORT / VENUE  
Gesellschaftshaus  
LAUFZEIT / PERIOD OF VALIDITY  
01.11. - 28.11.2021

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  
Tartar 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 skewer and sesame

\*\*\*

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

\*\*\*

Rinderfiletmedallion 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  
2020 Il Fresco Prosecco Spumante  
Villa Sandi · Treviso  
31,50 € / 0,75 L

Weißwein / White wine  
2021 Sauvignon Blanc Ouverture  
Johner · Wairarapa  
38,50 € / 0,75 L

Weißwein / White wine  
2019 Freundstück  
Riesling trocken  
Heinrich Spindler · Pfalz  
49,00 € / 0,75 L

Rotwein / Red wine  
2016 Bellmunt Tinto  
Mas D'en Gil · Priorato  
44,00 € / 0,75 L

Dessertwein / Dessert wine  
2013 Recioto di Soave Classico  
Rocca Sveva  
Cantina di Soave · Venetien  
43,00 € / 0,5 L

ORT / VENUE  
Gesellschaftshaus

LAUFZEIT / PERIOD OF VALIDITY  
01.11. - 28.11.2021

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,  
gebratenem Cranberry-Mandel Reis  
und glasiertem Gemüse  
Duck breast with sesame,  
pan-fried lingonberry-almond rice  
and glazed vegetables

\*\*\*

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

Aperitif / Aperitif  
Blanc de Blanc Brut  
BASF Exklusiv  
Motzenbäcker · Pfalz  
40,50 € / 0,75 L

Weißwein / White wine  
2019 Altenburg Wachenheim  
Riesling trocken VDP.Erste Lage  
BASF Exklusiv  
Georg Mosbacher · Pfalz  
35,00 € / 0,75 L

Rötwein / Red wine  
2017 Château Cap de Faugères  
Castillon-Côtes de Bordeaux · Bordeaux  
39,50 € / 0,75 L

Dessertwein / Dessert wine  
2016 Saulheimer Schloßberg  
Scheurebe Auslese  
Thörle · Rheinhessen  
43,00 € / 0,5 L

ORT / VENUE  
Gesellschaftshaus

LAUFZEIT / PERIOD OF VALIDITY  
01.11. - 28.11.2021

PREIS / PRICE  
3-Gang-Menü / 3-course menu  
58,00 €

4-Gang-Menü / 4-course menu  
69,00 €

# 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.

Stand 21.09.2021

KONTAKT / CONTACT  
Gesellschaftshaus  
Wöhlerstraße 15  
67063 Ludwigshafen

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