

# MAI MENÜ I ... AUS DEUTSCHEN LANDEN

Bei diesem Menü erleben Sie die deutsche Vielfalt:  
Wir verwenden überwiegend regionale und überregionale Produkte  
aus Deutschland

Ziegenkäsetaler  
mit Pfälzer Rhabarber, Rucola und Rapsöl  
Goat's cheese with Palatinate rhubarb,  
rocket and rapeseed oil

\*\*\*

Cremesuppe von gerösteten neuen Kartoffeln  
mit Kaiserbein und schwarzen Nüssen  
Cream soup of roasted new potatoes  
with Kaiserbein and black nuts

\*\*\*

Pochierte Lachsforelle  
mit Erbsenvinaigrette, Kopfsalatherzen  
und Bauchspeck  
Poached salmon trout  
with pea vinaigrette, lettuce hearts  
and bacon

\*\*\*

Feines vom Landschwein  
mit Estragon, Leipziger Allerlei  
und Grießnocken  
Delicacies of pork  
with tarragon, "Leipziger Allerlei"  
and semolina dumplings

\*\*\*

Heimisches Saatenbrot  
mit dreierlei Erdbeere  
Local seed bread  
with a variation of strawberries

Aperitif / Aperitif  
Blanc de Noirs brut  
Sekthaus Krack · Pfalz  
45,00 € / 0,75 L

Weißwein / White wine  
2020 „FREISTIL“  
Gelber Muskateller & Goldmuskateller trocken  
Philipp Kuhn · Pfalz  
29,00 € / 0,75 L

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

Rotwein / Red wine  
2019 Syrah Réserve  
Kirschbaum trocken  
Weingut Neuspergerhof · Pfalz  
45,00 € / 0,75 L

Dessertwein / Dessert wine  
2021 Gelber Muskateller fruchtsüß  
Gerhard Klein · Pfalz  
28,00 € / 0,75 L

ORT / VENUE  
Gesellschaftshaus

LAUFZEIT / PERIOD OF VALIDITY  
02.05. - 29.05.2022

PREIS / PRICE  
3-Gang-Menü / 3-course menu  
62,00 €

4-Gang-Menü / 4-course menu  
75,00 €

5-Gang-Menü / 5-course menu  
89,00 €

# MAI MENÜ II ... YOUNG STARS

Unsere kreativen Auszubildenden dürfen sich austoben:  
Idee, Kalkulation und Einkauf – sie haben alles eigenständig  
vorbereitet und bereiten dieses Menü gemeinsam mit dem  
Küchenteam für Sie zu.

Carpaccio von Seezunge und Lachs  
mit Rucola, Grissini und Kräuternage  
Carpaccio of sole and salmon  
with rocket, grissini and herb nage

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

\*\*\*

Blumenkohlsuppe  
mit Nordseekrabben und gerösteten Pinienkernen  
Cauliflower soup  
with shrimps and roasted pine nuts

Weißwein / White wine  
2020 Basa Blanco  
Telmo Rodriguez · Rueda  
28,00 € / 0,75 L

\*\*\*

Wachtelbrust  
mit Thymian-Champignon-Risotto,  
Kohlrabispaghetti und Kerbel  
Quail breast  
with thyme mushroom risotto,  
kohlrabi-pasta and chervil

Weißwein / White wine  
2019 Viognier „Vignes d'à Côte  
Yves Cuilleron · Rhône  
41,00 € / 0,75 L

\*\*\*

Gratiniertes Kalbsrückensteak  
mit zweierlei Spargel und glasiertem Rhabarber  
Gratinated saddle of veal steak  
with duo of asparagus and glazed rhubarb

Rotwein / Red wine  
2019 Merlot Lößlehm trocken  
Neuspergerhof · Pfalz  
35,50 € / 0,75 L

\*\*\*

Erdbeertartelette  
mit Vanilleschaum, Basilikumousse  
und Zitronenmelisse-Joghurt-Eis  
Strawberry tartlet  
with vanilla foam, basil mousse  
and lemon balm yoghurt ice cream

Dessertwein / Dessert wine  
La Cartuja Moscatel dulce  
Anecoop · Valencia  
26,00 € / 0,375 L

ORT / VENUE  
Gesellschaftshaus

LAUFZEIT / PERIOD OF VALIDITY  
02.05. - 29.05.2022

PREIS / PRICE  
3-Gang-Menü / 3-course menu  
64,00 €

4-Gang-Menü / 4-course menu  
78,00 €

5-Gang-Menü / 5-course menu  
90,00 €

# MAI MENÜ V ... VEGAN

Für vegane Gourmets: Von den Produkten bis zur Zubereitung erwartet Sie eine komplett vegane Kreation

Knackiger grüner Spargelsalat  
mit Walnüssen, Kichererbsen und Minze  
Crunchy green asparagus salad  
with walnuts, chickpeas and mint

\*\*\*

Spargelessenz  
mit Buchweizen Blini und Spargeltatar  
Asparagus essence  
with buckwheat blini and asparagus tartar

\*\*\*

Quinoa Salat  
mit glasiertem Tempeh, Pak Choi  
und Cashewkernen  
Quinoa salad  
with glazed tempeh, pak choi and cashew nuts

\*\*\*

Black-Bean-Burger mit Rucola,  
Tomaten, roten Zwiebeln und Chilimayonnaise  
Black bean burger with arugula,  
tomatoes, red onions and chili mayonnaise

\*\*\*

Heimisches Saatenbrot  
mit dreierlei Erdbeere  
Local seed bread  
with a variation of strawberries

Aperitif / Aperitif  
Crémant de Bourgogne Brut Réserve  
Albert Bichot · Burgund  
38,50 € / 0,75 L

Weißwein / White wine  
2020 Basa Blanco  
Telmo Rodriguez · Rueda  
28,00 € / 0,75 L

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

Rotwein / Red wine  
2014 Vina Real Gran Reserva  
Compania Vinicola del Norte de Espana · Rioja  
54,50 € / 0,75 L

Dessertwein / Dessert wine  
2021 Gelber Muskateller fruchtsüß  
Gerhard Klein · Pfalz  
28,00 € / 0,75 L

ORT / VENUE  
Gesellschaftshaus

LAUFZEIT / PERIOD OF VALIDITY  
02.05. - 29.05.2022

PREIS / PRICE  
3-Gang-Menü / 3-course menu  
64,00 €

4-Gang-Menü / 4-course menu  
78,00 €

5-Gang-Menü / 5-course menu  
90,00 €



Das Menü „V“ besteht aus  
veganen Gerichten.

# MAI MENÜ III ... IDEENKÜCHE

*Neueste Techniken und höchste Qualität: Die Küchenchefs des Gesellschaftshauses präsentieren Ihnen ihr Premium Menü*

Duett vom Felsenpulpo  
mit Fetakäse, Melone und ligurischen Oliven  
*Duet of pulpo with feta cheese,  
melon and Ligurian olives*

\*\*\*

Grüne Spargelsuppe  
mit Grissini von Lardo di Colonnata  
*Green asparagus soup  
with breadsticks by Lardo di Colonnata*

\*\*\*

Roulade von der Maischolle  
mit cremigen Morcheln  
und gedämpftem Brunnenkresse-Spinat  
*Plaice roulade  
with creamy morels  
and steamed watercress-spinach*

\*\*\*

Im langen Pfeffer gebratener Rehrücken  
mit Rhabarber, Pistazien und Ricotta Gugelhupf  
*Saddle of venison fried in pepper  
with rhubarb, pistachios and ricotta ring cake*

\*\*\*

Blumenwiese  
*Flower meadow*

*Aperitif / Aperitif*  
Crémant de Bourgogne Brut Réserve  
Albert Bichot · Burgund  
38,50 € / 0,75 L

*Weißwein / White wine*  
2020 Lugana „Le Fologhe“  
Lenotti · Lombardei  
28,50 € / 0,75 L

*Weißwein / White wine*  
2019 Le Rivage Blanc  
Domaine de Belle Mare · Pays d'Oc  
31,50 € / 0,75 L

*Rotwein / Red wine*  
2014 Vina Real Gran Reserva  
Compania Vinicola del Norte de Espana · Rioja  
54,50 € / 0,75 L

*Dessertwein / Dessert wine*  
2019 Gerolzheimer Lerchenspiel  
Rieslaner Auslese  
BASF Exklusiv  
Am Kaiserbaum · Pfalz  
38,50 € / 0,75 L

ORT / VENUE  
Gesellschaftshaus

LAUFZEIT / PERIOD OF VALIDITY  
02.05. - 29.05.2022

PREIS / PRICE  
3-Gang-Menü / 3-course menu  
66,00 €

4-Gang-Menü / 4-course menu  
79,00 €

5-Gang-Menü / 5-course menu  
94,00 €

# MAI 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