

JUNI MENÜ I

... AUS DEUTSCHEN LANDEN

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

Duo von der Wachtel
mit Radieschen, Meerrettich und Roggenbrot
Duo of quail
with radish, horseradish and rye bread

Schaumsuppe von Frankfurter Kräutern
mit in Weißbrot gebratenem Spargel
Foam soup from Frankfurt herbs
with asparagus fried in white bread

In gepuffter Kartoffel gebackenes Filet
vom Bodensee Felchen
mit Flusskrebsschaum und cremigem Erbsenpüree
Whitefish filet baked in puffed potato
with sweet-water crayfish foam and creamy pea pu-
ree

Rosa gebratener Kalbstafelspitz
mit Salzzitrone, Gerste und Malz
Pan-seared silverside of veal
with salt lemon, barley and malt

Shot von Holunderblüte,
Zitrone & Tee Secco
Shot of elderflower,
lemon & Tea Secco

Aperitif / Aperitif
Sauvignon Blanc Sekt Brut
Oliver Zeter · Pfalz
38,50 € / 0,75 L

Weißwein / White wine
2021 Grauer Burgunder Calcit
Gies-Düppel · Pfalz
29,00 € / 0,75 L

Weißwein / White wine
2020 „Estate“ Riesling trocken
Weingut Wittmann · Rheinhessen
35,50 € / 0,75 L

Weißwein / White wine
2021 Weißer Burgunder Reserve trocken
BASF Exklusiv
Alexander Laible · Baden
39,50 € / 0,75 L

Dessertwein / Dessert wine
Muskateller Sekt demi-sec
Wilhelmshof · Pfalz
39,50 € / 0,75 L

ORT / VENUE
Gesellschaftshaus

LAUFZEIT / PERIOD OF VALIDITY
30.05. - 03.07.2022

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 €

JUNI 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.

Thunfischtatar mit Sesam,
Fenchel-Frühlingszwiebsalat und Cashewkernen
Tuna tartar with sesame,
fennel-spring onion salad and cashew nuts

Tomatenessenz
mit Wacholderöl, Zucchini und Wacholder-Grissini
Tomato essence
with juniper oil, zucchini and juniper-grissini

Ravioli von der Rotgarnele
mit Rucola Pesto und Kamille
Ravioli of red shrimp
with rocket pesto and chamomile

Glasiertes Short Rib
mit gebläuterten Perlzwiebeln, Urkarotten
und Kartoffelstampf
Glazed short rib
with flamed pickled onions, carrots and potato puree

Kokosnussparfait
mit Pfirsich und Kaffee-Tamarinden-Sorbet
Coconut parfait
with peach and coffee-tamarind-sorbet

Aperitif / Aperitif
Aragosta Spumante Brut
Cantina Santa Maria La Palma · Sardinien
28,00 € / 0,75 L

Weißwein / White wine
2020 Cuvée Eisvogel
Schloss Reinhartshausen · Rheingau
31,50 € / 0,75 L

Weißwein / White wine
2020 Grillo Sicilia DOC
Sallier de La Tour · Sizilien
26,50 € / 0,75 L

Rotwein / Red wine
2019 Malbec Ben Marco
Susana Balbo · Mendoza
39,50 € / 0,75 L

Dessertwein / Dessert wine
2017 Muscat de Beaumes de Venise
Domaine des Bernardins · Rhône
41,00 € / 0,75 L

ORT / VENUE
Gesellschaftshaus

LAUFZEIT / PERIOD OF VALIDITY
30.05. - 03.07.2022

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 €

JUNI MENÜ V ... VEGAN

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

Quinoa-Avocado-Salat
mit Blaubeeren und Pekannüssen
Quinoa and avocado salad
with blueberries and pecan nuts

Pfifferlingsessenz
unter der Blätterteighaube
Chanterelle essence
coated with puff pastry

Graupenrisotto
mit grünem Spargel und Seidentofu
Pearl barley risotto
with green asparagus and silk tofu

Gebackene Zucchiniblüte
mit gebratenem Fenchel und Paprikafondue
Baked zucchini flower
with fried fennel and sweet pepper fondue

Shot von Holunderblüte,
Zitrone & Tee Secco
Shot of elderflower,
lemon & Tea Secco

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

Weißwein / White wine
2020 Cuvée Eisvogel
Schloss Reinhartshausen · Rheingau
31,50 € / 0,75 L

Weißwein / White wine
2020 Mirambeau Reserve Blanc
Château Tour de Mirambeau · Entre Deux Mers
29,00 € / 0,75 L

Rotwein / Red wine
2018 Vino Nobile di Montepulciano
Poliziano · Toskana
41,00 € / 0,75 L

Dessertwein / Dessert wine
Muskateller Sekt demi-sec
Wilhelmshof · Pfalz
39,50 € / 0,75 L

ORT / VENUE
Gesellschaftshaus

LAUFZEIT / PERIOD OF VALIDITY
30.05. - 03.07.2022

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.

JUNI MENÜ III ... IDEENKÜCHE

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

Melonen-Spinatsalat
mit Ziegenkäse und Haselnüssen
Melon-spinach salad
with goat's cheese and hazelnuts

Pfifferlingsessenz
unter der Blätterteighaube
Chanterelle essence
coated with puff pastry

Angeräucherte Tranche vom Heilbutt
im Zucchini mantel
mit gebratenem Fenchel und Paprikafondue
Smoked tranche of halibut
coated with zucchini, fried fennel
and sweet pepper fondue

Involtini vom Perlhuhn
mit knuspriger Haut, Hühnerrei, sautiertem Spinat
und getrüffeltem Parmesan-Kartoffelschaum
Crispy guinea fowl involtini with egg,
sautéed spinach and truffled parmesan-potato foam

Geeister Basil Smash
Iced Basil Smash

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

Weißwein / White wine
2020 Mirabeau Reserve Blanc
Château Tour de Mirabeau · Entre Deux Mers
29,00 € / 0,75 L

Weißwein / White wine
2019 Chardonnay vom Löss trocken
BASF Exklusiv
Weingut Klein · Pfalz
36,50 € / 0,75 L

Rotwein / Red wine
2018 Vino Nobile di Montepulciano
Poliziano · Toskana
41,00 € / 0,75 L

Dessertwein / Dessert wine
GIN par FUME
Sauvignon Fumé Single Cask Finish
BASF Exklusiv
Ziegler
8,70 € / 2cl

ORT / VENUE
Gesellschaftshaus

LAUFZEIT / PERIOD OF VALIDITY
30.05. - 03.07.2022

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 €

JUNI 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