

WINTER BUFFET

Vorspeisen serviert

Feldsalat mit Kartoffeldressing, geröstetem Speck und Croûtons
Baguette, Bauernbrot, Griebenschmalz und Salzbutter

Staudensellerie-Salat mit karamellisierten Walnüssen, Birnen und Gorgonzola
Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Sauce Tartar
Rote-Bete-Savarin mit süß-saurem Kürbis
Graved Lachs mit Honig-Senf-Sauce

Suppe serviert

Cremesuppe vom Muskatkürbis
mit Kürbiskernöl

Hauptgänge als Buffet

Geschmorte Ente
mit Apfelrotkohl und geschmälzten Kartoffelknödeln

Saiblingsfilet auf der Haut gebraten
mit rahmigen Lauchnudeln

Kartoffelgnocchi
mit Salbei, Mangold, Tomatenfondue und Parmesan

Dessert serviert

Geeister Christstollen
mit warmen Rumtopf-Früchten
Schokoladen-Brownie
mit Pecannüssen und Vanille-Zimt-Sauce

ORT
Gesellschaftshaus

LAUFZEIT
09.11.2020 - 31.01.2021

PREIS
59,00 € pro Person



VENUE
Gesellschaftshaus

PERIOD OF VALIDITY
09.11.2020 - 31.01.2021

PRICE
59,00 € per person

WINTER BUFFET

Starters served

Lamb's lettuce with potato dressing, roasted bacon and croutons
Baguette, farmhouse bread, lard and salted butter

Celery salad with caramelized walnuts, pears and Gorgonzola
Roasted veal beef with tartar sauce
Beetroot savarin with sweet and sour pumpkin
Graved salmon with honey mustard sauce

Soup served

Pumpkin cream soup
with pumpkin seed oil

Main courses as a buffet

Braised duck
with red apple cabbage and potato dumplings

Pan-seared char fillet
with creamy leek noodles

Potato gnocchi
with sage, chard, tomato fondue and parmesan

Dessert served

Iced stollen
with warm rum fruits
Chocolate brownie
with pecans and vanilla cinnamon sauce



ORT / VENUE
Gesellschaftshaus

LAUFZEIT / PERIOD OF VALIDITY
09.11.2020 - 31.01.2021

WEINE / WINES

Aperitif / Aperitif
Pinot Crémant Brut
Neuspergerhof · Pfalz
39,50 €

Weißwein / White wine
2019 Grauburgunder trocken
Rings · Pfalz
31,50 €

Weißwein / White wine
2016 Wachenheimer Luginsland
Riesling Kabinett trocken
BASF Exklusiv
Reichsrat von Buhl · Pfalz
28,50 €

Rotwein / Red wine
2017 Negroamaro Brindisi
Trullo Flaminio · Apulien
39,50 €

Dessertwein / Dessert wine
2015 Sulzfelder Maustal
Silvaner Auslese
Brennfleck · Franken
38,50 €



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 08.10.2020

KONTAKT / CONTACT
Gesellschaftshaus
Wöhlerstraße 15
67063 Ludwigshafen

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