



„Es muss von Herzen kommen,
was auf Herzen wirken soll.“

Johann Wolfgang von Goethe

Feiern Sie mit uns Ihre

Hochzeit

 **BASF**
We create chemistry



Studienhaus St. Johann

Liebe Gäste,

ein kleines Schlösschen inmitten der Pfalz: Das ist das Studienhaus der BASF.

Nach Ihren individuellen Wünschen gestaltet, bieten wir Ihnen bei schönem Ambiente die Möglichkeit, einen der wichtigsten Tage Ihres Lebens gebührend zu feiern.

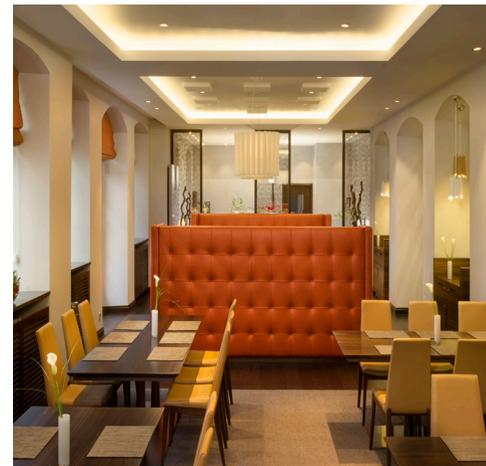
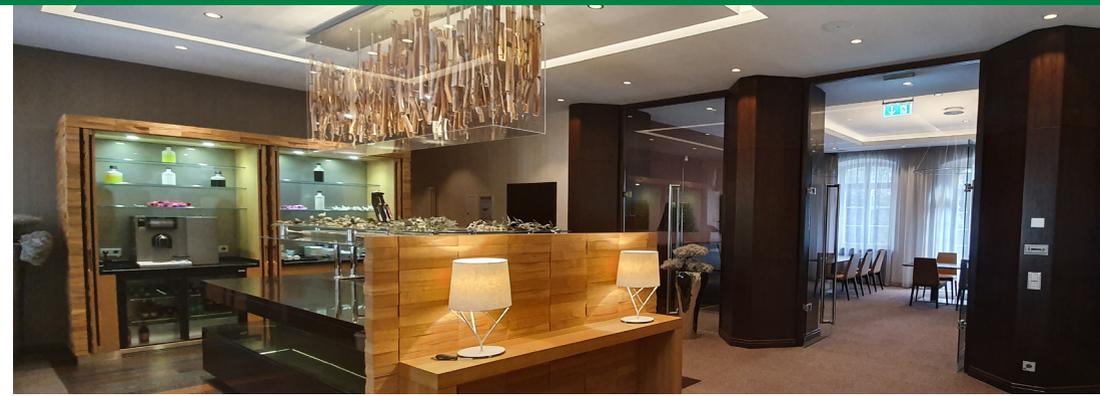
Hier können Sie im Kaminzimmer, unserer Lounge oder dem Bibliothekszimmer gemeinsam mit Ihrer Familie und Ihren Freunden den Tag genießen - um nur einige der möglichen Räume zu nennen.

Bei schönem Wetter bewirten wir Sie auch sehr gerne auf unserer Terrasse oder im Innenhof unter unserer jahrhundertealten Platane, dem Kern unserer Hotelanlage.

Unser erstklassiges Küchenteam verleiht Ihrer Feier nicht nur sprichwörtlich das Sahnehäubchen - kreative, frisch zubereitete Gerichte und hochwertige korrespondierende Weine machen Ihren schönsten Tag im Leben noch ein kleines bisschen schöner.

Sie und Ihre Gäste stehen im Mittelpunkt unseres Denkens und Handelns. Wir erfüllen und übertreffen Ihre Erwartungen an unsere Service- und Produktqualität. Überzeugen Sie sich selbst! Wir wedren diesen unvergesslichen Tag für Sie zu etwas ganz Besonderem machen.

Wir freuen uns auf Sie!
Ihr Team des Studienhaus St. Johann





Sektempfang

Damit nach Ihrer Trauung die Hochzeitsfeier entspannt beginnen kann, empfehlen wir einen kleinen Sektempfang, um mit Ihren Gästen anzustoßen.

Sekt

BASF Hausmarke trocken
abgefüllt für den Weinkeller der BASF
0,75 l / 26,00 €

und / oder

Secco
BASF Exklusiv
Sektkellerei Am Turm · Pfalz
Blanc oder Rosé
0,75 l / 25,00 €

und / oder

Traditions cuvée
Riesling Sekt Brut
Flaschengärung
Heim'sche Sektkellerei · Pfalz
0,75 l / 30,50 €

Champagner

Blanc de Blancs Brut
Premier Cru
Henri Mandois · Champagne
0,75 l / 75,50 €

Aperitif

Sekt
0,1 l / 6,00 €

Sekt Orange
0,1 l / 6,00 €

Aperol-Spritz
Hugo
Lillet Berry
0,2 l / 7,50 €

Gerne servieren wir Ihnen eine alkoholfreie Alternative:

Frucht-Cocktail
(fruchtig, süß, sauer)
0,1 l / 5,50 €

Juicy in the Sky
Traubensecco weiß
Christoph Hammel · Pfalz
0,75 l / 25,00 €



Zum Sektempfang

Kleine Häppchen

- Bunte Hörnchen, gefüllt mit
 - Lachstatar
 - Pepperdew mit Frischkäse
- Entenrillette-Avocado mit Koriander
- Frischkäse mit Kresse
- Baba Ganoush
- Hummus mit Olive

(3 Stück)

4,50 € pro Person

Dreierlei Quiche

- Zwiebel und Speck
- Lauch mit Käse
- Spinat mit Krabben

5,50 € pro Person

Fingerfood

Blätterteiggebäck herzhaft

(5 Stück)

3,50 € pro Person

Flying Fingerfood

- Lachstatar mit Ketakaviar
- Nordseekrabben auf Pumpernickel
- Hummermedaillon mit Avocado
- Tatar vom Rinderfilet auf Röstbrot
- Roastbeef mit Cornichons
- Kalbfleischröllchen mit Thunfischsauce
- Röschen vom Pata Negra Schinken
- Quiche Lorraine

(3 Stück)

14,50 € pro Person

Süßes Fingerfood

- Mini Cup Cakes
- Schwarzbier / Karamell
- Heidelbeere / Hafer
- Zartbitter / Mandel

Petit Fours

- Zitrone
- Safran
- Nuss

(3 Stück)

10,50 € pro Person



Kaffee & Kuchen

Ihre Hochzeitstorte aus unserer Pâtisserie

Besprechen Sie Ihre Wunschtorten und Kuchen mit unserem Chef Patissier und Konditormeister.

Aus unserer Pâtisserie

allerlei Pralinen
ab 3,00 € pro Stück

Cupcakes
ab 2,50 € pro Stück

Wenn Sie Ihren eigenen Kuchen mitbringen, berechnen wir ein Gedeckgeld in Höhe von 3,50 € pro Person.

Kaffee

Schümli-Kaffee	2,70 €
Cappuccino	2,90 €
Espresso	2,70 €
Espresso „doppelt“	3,70 €
Espresso Macchiato	3,00 €
Latte Macchiato	3,60 €
Milchkaffee	2,90 €
Tee	2,60 €
Kaffeekanne (1 l)	18,00 €



Menübeispiel

Tartar vom Räucherlachs
mit Dill-Senf-Sauce, kleinem Salatbouquet
und Reibeküchlein

Hochzeitssuppe
mit Flädle, Grießklößchen und Gemüsestreifen

Medaillon vom Rinderfilet
mit Sauce Bearnaise, buntem Gemüse und Kartoffelgratin

Zweierlei Schokoladen-Cannelloni
mit roter Beerengrütze

3-Gänge-Menü
ab 53,00 € pro Person

4-Gänge-Menü
ab 62,00 € pro Person

Gerne bieten wir Ihnen weitere saisonale Menüs an
und gehen auf Ihre individuellen Wünsche ein.



Buffetbeispiel

Mariniertes und gebratenes
mediterranes Gemüse mit Pinienkern-Balsamico
Ratatouille-Röllchen mit Ziegenkäse und Pesto
Risoneterrine mit marinierten Pendolini und Basilikumpesto
Zweierlei vom Nordmeerlachs
mit Riesengarnelen und Dillsenfauce
Pulposalat mit Granatapfel und gerösteten Pinienkernen
Parma-, Coppa- und Lomo-Schinken
mit Melonenkugeln, Minze und Grissini
Poularden-Ballontine an italienischem Gemüsesalat

Strozzapreti mit Sauce Arrabiata, Gorgonzolasauce und
gehobeltem Parmigiano Reggiano
Roastbeef rosa gebraten vom Herford Rind
mit roter Pfeffersauce und Kräuterbutter
Provenzalisches Kartoffelgratin und Ratatouille
Saltimbocca vom Seeteufel
mit Gnocchi in Tomaten-Pesto
und feinem Gemüse in Hummerbutter

Panna Cotta mit Erdbeerpüree im Weckglas
Cake von Kaffee mit Mangosalat
Kleine Früchte auf der Treppe
mit Süßigkeiten aus unserer Patisserie
Verschiedene Eisbällchen

ab 75,00 € pro Person

Gerne bieten wir Ihnen weitere saisonale Buffets an
und gehen auf Ihre individuellen Wünsche ein.



Kindergerichte

Nudeln mit Tomatensauce
7,50 €

Paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes frites
14,50 €

Schweinemedallion mit Spätzle,
Rahmsauce und Gemüse
14,00 €

Gemischtes Eis
(3 Bällchen)
4,50 €

Wenn Kinder an Ihrem Menü oder Buffet teilnehmen,
staffeln wir den Preis entsprechend dem Alter.

Kinder bis 7 Jahre:
ohne Berechnung

Kinder von 8 bis 14 Jahre:
50 %

Kinder ab 15 Jahren:
Vollzahler



Mitternachts- snacks

Currywurst mit Fritten
4,50 € pro Person

Gulaschsuppe
4,50 € pro Person

Internationale Käsesorten von bäuerlichen Betrieben
mit Chutneys, Senfsorten und Trauben
sowie Brotsorten und Salzbutter

ab 8,00 € pro Person

Gerne gehen wir auf Ihre individuellen Wünsche ein.



Weinauswahl

Empfehlung Weißweine

2021 Forster Musenhang
Riesling Kabinett trocken
Forster Winzerverein · Pfalz
0,75 l / 26,00 €

2021 Einfach Himmlisch Cuvée
„HEAVEN ON EARTH“
BASF Exklusiv
Hammel · Pfalz
0,75 l / 28,00 €

2021 Weißburgunder Fundament trocken
Wageck-Pfaffmann · Pfalz
0,75 l / 28,50 €

2020 Lugana Gocce d'Oro
Bruno Bulgarini · Lombardei
0,75 l / 35,50 €

Empfehlung Schorlewein

2021 Forster Riesling trocken
BASF Exklusiv
Forster Winzerverein · Pfalz
1 l / 21,50 €

Empfehlung Rotweine

Cuvée Unisonus
Rotwein trocken
Nauerth-Gnägy · Pfalz
0,75 l / 26,50 €

2018 Spätburgunder „Hand in Hand“
trocken
Meyer-Näkel & Klumpp · Baden
0,75 l / 36,50 €

2019 Unidos Crasto Superiore
BASF Exklusiv
Quinta do Crasto · Douro
0,75 l / 31,50 €

2014 Château Les Ormes de Pez
Cru Bourgeois Exceptionnel
Saint-Estèphe · Bordeaux
0,75 l / 73,00 €

Empfehlung Roséwein

2021 Spätburgunder Rosé trocken
BASF Exklusiv
Weingut Fusser · Pfalz
0,75 l / 28,00 €

Bei den Weinvorschlägen kann es im Laufe des Angebotes zu Jahrgangswchsel & Preisanpassungen kommen. Die finalen Jahrgänge und Preise entnehmen Sie bitte der für Sie persönlich erstellten Weinempfehlung.

Unser Weinkeller verfügt über ein breites Sortiment an nationalen und internationalen Weinen. Gerne gehen wir auf Ihre individuellen Wünsche und Ideen ein.



Biere

BASF Verbundstoff Bräu	0,33 l	3,50 €
Welde No1 Pils	0,33 l	3,00 €
Mayer Bräu Pils	0,33 l	2,90 €
Mayer Bräu Hefeweizen	0,5 l	3,60 €
Mayer Bräu Weizen, alkoholfrei	0,5 l	3,60 €
Ureich aktiv, alkoholfrei	0,33 l	3,00 €
Radler	0,3 l	2,90 €

Bei der BASF Gastronomie landet unverkauftes Brot nicht im Container, sondern in der Flasche! Brot, frisches Wasser, Hefe, Hopfen und Gerstenmalz – daraus entsteht das BASF Verbundstoff Bräu.



Spirituosen, Liköre & Longdrinks

Obstbrände

Schwarzwälder Williams	2 cl	4,50 €
Schwarzwälder Zwetschgenwasser	2 cl	4,50 €
Schwarzwälder Himbeergeist	2 cl	4,50 €

Tresterbrände

Grappa La Trentina Tradizionale	2 cl	4,50 €
Grappa Le Diciotto Lune	2 cl	7,50 €

Klare Brände

Ouzo	2 cl	4,50 €
Wodka Stolichnaya	2 cl	5,50 €

Weinbrand

Brandy Cardenal Mendoza	4 cl	8,00 €
Bas-Armagnac V.S.O.P.	4 cl	8,00 €

Liköre

Jägermeister	2 cl	3,00 €
Fernet Branca	2 cl	3,50 €
Averna	2 cl	4,50 €
Ramazzotti	4 cl	8,00 €
Baileys	4 cl	9,00 €

Longdrinks

Bacardi Cola	0,2 l	9,50 €
Havanna Cola	0,2 l	9,50 €
Jacky Cola	0,2 l	9,50 €
Gin Tonic	0,2 l	9,50 €
Wodka Lemon	0,2 l	9,50 €
Caipirinha	0,2 l	9,50 €

Sie wünschen Cocktails?

Gerne beraten wir Sie zu den Angeboten unseres Dienstleisters.



Softgetränke & Säfte

Taunusquelle classic	0,75 l	6,50 €
Taunusquelle still	0,75 l	6,50 €
Coca-Cola l light l zero	0,2 l	3,20 €
Fanta	0,2 l	3,20 €
Apfelsaft	0,2 l	3,20 €
Orangensaft	0,2 l	3,20 €
Multivitaminsaft	0,2 l	3,20 €
Johannisbeersaft	0,2 l	3,20 €
Acao Bio Drink	0,25 l	3,80 €
„Schweppes“ Bitter Lemon	0,2 l	3,20 €
„Schweppes“ Ginger Ale	0,2 l	3,20 €
„Schweppes“ Tonic Water	0,2 l	3,20 €



Blumen- arrangements & Tischdeko

Unser Kontakt für Ihre Blumendekoration

Blumenhaus Bohnenberger
Kopernikusstraße 61
67063 Ludwigshafen am Rhein
Tel.: 0621/695000
www.bohnenberger-blumen.de

Selbstverständlich können Sie auch ein Blumenhaus Ihrer Wahl mit der Dekoration beauftragen.

Standard-Tischdekoration

Weißer Tischdecken mit weißen Stoffservietten

Hauseigene Menükarten werden ohne Berechnung zur Verfügung gestellt. Individuelle Menükarte werden mit 1,50 € pro Stück berechnet.

Gerne besprechen wir Ihre Dekoration mit Ihnen.



Rund um Ihre Feierlichkeit

Sie wünschen eine freie Trauung?

Gerne beraten wir Sie zu den Möglichkeiten in unseren Häusern.

Equipment

Floorspots	ab 15,00 €	pro Stück
Tonanlage	300,00 €	pauschal
Beamer und Leinwand	120,00 €	pauschal
Mikrofon (Handmikrofon/Headset)	90,00 €	pro Stück
Tischplan und Ausschilderung	50,00 €	pauschal
Nostalgischer Eiswagen	auf Anfrage	pauschal

Sollten Sie Ihre eigenen Getränke mitbringen wollen, berechnen wir folgendes Korkgeld:

Wein, Sekt und Champagner	25,00 €	pro Flasche
Bier	3,50 €	pro Flasche
Bier	320,00 €	pro Fass
Spirituose	80,00 €	pro Flasche

Die Personalkosten werden pro begonnener Stunde berechnet:

Servicepersonal ab 24.00 Uhr	40,00 €	pro Mitarbeiter
Serviceleitung ab 24.00 Uhr	52,00 €	pro Mitarbeiter
Koch ab 24.00 Uhr	44,00 €	pro Mitarbeiter
Küchenleitung ab 24.00 Uhr	52,00 €	pro Mitarbeiter
Eventmanagement	95,00 €	pro Mitarbeiter
Techniker	80,00 €	pro Mitarbeiter

Jegliches Rahmenprogramm (z. B. Musik, Künstler, Animations- und technisches Equipment) bedarf der vorherigen Absprache und unserer Zustimmung.

Bei Buchung stellen wir 10% Vorkasse auf den Angebotspreis in Rechnung. Dieser Betrag wird spätestens 4 Wochen vor der Veranstaltung fällig.

FAQs

Gibt es die Möglichkeit separate Räume anzumieten (Kinder, Rückzug, Umkleide, DJ)?

Ja.

Fällt eine Raummiete an?

Für die Räume, in denen Sie speisen, zahlen Sie keine Raummiete. Diese fällt nur an, wenn Sie einen separaten Raum reservieren (Kinder-Spielzimmer, Künstlerzimmer, freie Trauung o.ä.) bei dem größere Umbaumaßnahmen erforderlich sind.

Wann fallen Eventmanagement-Stunden an?

Eventmanagement-Stunden fallen an, wenn wir z.B. für Sie externe Dienstleister beauftragen. Da dies nicht zu unseren Kernaufgaben gehört, werden die Leistungen separat verpreist.

Ab wann ist ein Aufbau / Dekoration des Raums möglich?

Wenn der Raum noch nicht anderweitig verbucht ist, können Sie ihn gegen eine Halbtagesmiete am Vorabend reservieren und Ihre Dekoration vornehmen.

Gibt es Platz für eine Tanzfläche?

Dies ist von der Raumbuchung abhängig und kann bei einer Absprache vor Ort geklärt werden.

Gibt es genügend Parkmöglichkeiten für die Gäste?

Ja, direkt auf dem hauseigenen Parkplatz.

Bis wann darf Musik gespielt werden?

Gibt es Einschränkungen bezüglich der Lautstärke?

Gemäß den Verordnungen zum Lärmschutz / Ruhestörung müssen ab 22:00 Uhr die Türen und Fenster geschlossen werden. Musik darf nur noch im Innenbereich abgespielt werden und der Bass sollte minimiert werden.

Gibt es eine Sperrstunde?

In St. Johann dürfen Sie bis maximal 02:00 Uhr feiern. Ab 22:00 Uhr dürfen Sie mit reduzierter Musiklautstärke feiern. Aus Rücksicht auf die umliegende Nachbarschaft, bitten wir darum die allgemein bekannte Ruhe einzuhalten.

Bitte beachten Sie, dass ab 24 Uhr Personalkosten berechnet werden.

Sind Feuerwerk, Feuerschalen, Wunderkerzen, Drohnen und Heliumballons erlaubt?

Da unsere Veranstaltungshäuser zum Werksgelände der BASF gehören, ist es nicht möglich ein Feuerwerk zu veranstalten oder Feuerschalen aufzustellen.

Wunderkerzen können im Außenbereich angezündet werden, jedoch nicht innerhalb der Räumlichkeiten.

Drohnen dürfen über dem Werksgelände nicht fliegen, der Einsatz (z.B. für Fotos von oben) ist daher nicht gestattet.

Es dürfen keine Ballons gestartet werden, da unmittelbar über dem Grundstück eine Hochspannungsleitung verläuft.

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen!



BASF Studienhaus St. Johann
Schlossstraße 5
76857 Albersweiler

Alex Freiberg
Tel. +49 (0) 6345 / 480
st.johann@basf.com
www.gastronomie.basf.de

Gesellschaftshaus
Wöhlerstr. 15
67063 Ludwigshafen
Telefon +49 (0) 621 / 60 - 78888
Telefax +49 (0) 621 / 60 - 6678888

www.gesellschaftshaus.basf.de

Feierabendhaus
Leuschnerstraße 47
67063 Ludwigshafen
Telefon +49 (0) 621 / 60 - 78888
Telefax +49 (0) 621 / 60 - 6678888

www.feierabendhaus.basf.de

Weinkeller
Anilinstr. 12
67063 Ludwigshafen
Telefon +49 (0) 621 / 60 - 48055
Telefax +49 (0) 621 / 60 - 52621

www.weinkeller.basf.de

René Bohn
René-Bohn-Straße 4
67063 Ludwigshafen
Telefon +49 (0) 621 / 60 - 99100
Telefax +49 (0) 621 / 60 - 99200

www.renebohn.basf.de

Rehhütte
Rehhütte 7
67117 Limburgerhof
Telefon +49 (0) 621 / 60 - 78888
Telefax +49 (0) 621 / 60 - 6678888

www.gastronomie.basf.de