

Gesellschaftshaus Wöhlerstraße 15 67063 Ludwigshafen

Laufzeit/ Period of validity

01.01.2024 -31.03.2025

Preis/Price

Der Norden / The North 65,00 € pro Person / per person

DER NORDEN

THE NORTH

Rote Bete gebeizter Lachs mit Meerrettich und Linsen Sülze vom Tafelspitz auf Wurzelgemüse-Salat mit Sauce Tartar Tatar vom Matjes mit Apfel, Gurken und Pumpernickel Rotkrautsalat mit Cidre-Vinaigrette und karamellisierten Walnüssen (v) Gerösteter Blumenkohl mit Haselnüssen und Trauben (v)

Beetroot-pickled salmon with horseradish and lentils Brawn of boiled beef on root vegetable salad with tartar sauce Tartar of herring with apple, gherkins and pumpernickel Red cabbage salad with Cidre vinaigrette and caramelized walnuts (v) Roasted cauliflower with hazelnuts and grapes (v)

Kartoffelsuppe

Potato soup mit Backpflaumen und Schwarzbrot-Croûtons (v) with baking plums and brown bread croutons (v)

Rote Bete-Maultaschen auf gebratenem Wirsing (v) Krautgulasch mit Karotten und Zartweizen (v) Pochiertes Kabeljaufilet auf cremigem Kartoffel-Gurken-Ragout Geschmorter Zwiebelrostbraten vom Rind mit kleinen Kartoffelknödeln

Beetroot ravioli on pan-fried savoy cabbage (v) Cabbage goulash with carrots and soft wheat (v) Poached fillet of cod on creamy potato-cucumber ragout Braised onion beef roast with small potato dumplings

Apfeltarte mit Nusscreme und Haselnuss (v) Belgische Waffeln mit Karamellsauce und Moltebeeren-Marmelade Skyrcreme mit Lemon Curd im Glas

Apple tarte with nut cream and hazelnuts (v) Belgian waffles with caramel sauce and cloudberry marmalade Skyr cream with lemon curd in a jar



Gesellschaftshaus Wöhlerstraße 15 67063 Ludwigshafen

Laufzeit/ Period of validity

01.01.2024 -31.03.2025

Preis/Price

Der Norden / The North 65,00 € pro Person / per person

DER NORDEN

WEINEMPFEHLUNG

Aperitif / Aperitif

Traditionscuvée Riesling Sekt Brut BASF Exklusiv Heim´sche Sektkellerei · Pfalz 31,50 €

Weißwein / White wine

2022 Grauburgunder trocken Weingut Studier · Pfalz 31,50 €

Rotwein / Red wine

2018 Rings Reloaded Rotwein Cuvée trocken BASF Exklusiv Rings · Pfalz 43,00 €

Dessertwein / Dessert wine

2021 Gerolsheimer Lerchenspiel Rieslaner Auslese BASF Exklusiv Am Kaiserbaum · Pfalz 41,00 €



Gesellschaftshaus Wöhlerstraße 15 67063 Ludwigshafen

Laufzeit/ Period of validity

01.01.2024 -31.03.2025

Preis/Price

Der Süden / The South 65,00 € pro Person / per person

DER SÜDEN

THE SOUTH

Serrano Schinken und Sobrasada mit kandierten Oliven Salat von Rotbarbe, Muscheln und Pulpo Manchego mit roter Schalottensalsa Ratatouille-Salat mit gerösteten Pinienkernen (v) Salat Niçoise "auf unsere Art" Gegrillte Artischocken mit halbgetrockneten Tomaten (v) und Pistou

> dazu servieren wir: Kleine Baguette- und Olivenbrötchen

> > Polentasuppe (v) mit Chorizo

> > > ***

"Paella" von gegrilltem Gemüse mit Salzmandeln (v) Kräutergnocchi mit gegrilltem Fenchel, Oliven und Tomatensugo (v) with grilled fennel, olives and tomato sugo (v) Gespickter Seeteufel auf Bouillabaisse-Gemüse mit Salsa Verde Strozzapreti mit "Garnelen-Bolognese" Geschmorte Lammhaxe in Vanille-Sherry-Sauce mit römischen Gnocchi und glasierten Schalotten

Käsekuchen "San-Sebastian" Operaschnitte mit Cassisfeigen Tiramisu im Glas Crème Catalana mit Bitter-Orangen

Serrano ham and Sobrasada with candied olives Red mullet salad, shells and octopus Manchego with red shallot salsa Ratatouille salad with roasted pine nuts (v) Niçoise salad "Casino style" Grilled artichokes with half-dried tomatoes (v) and Pistou

> served with: Small baguette and olive rolls

> > Polenta soup (v) with chorizo

"Paella" of grilled vegetables with salted almonds (v) Herb gnocchi Larded monkfish on bouillabaisse vegetables with green salsa Strozzapreti with shrimp Bolognese Braised lamb shank in vanilla sherry sauce with Roman dumplings and glazed shallots

> Cheese cake "San-Sebastian" Opera cake with cassis figs Tiramisu served in a jar Catalana cream with bitter orange



Gesellschaftshaus Wöhlerstraße 15 67063 Ludwigshafen

Laufzeit/ Period of validity

01.01.2024 -31.03.2025

Preis/Price

Der Süden / The South 65,00 € pro Person / per person

DER SÜDEN

WEINEMPFEHLUNG

Aperitif / Aperitif

2019 Cava Essential Purpura Reserva Brut Juvé y Camps · Penedès 37,00 €

Weißwein / White wine

2022 Tempus Bianco Stefano Accordini · Venetien 31,50 €

Rotwein / Red wine

2021 Cairanne "Les Sablières" Côtes-du-Rhône Villages BASF Exklusiv Perrin & Fils · Rhône 38,50 €

Dessertwein / Dessert wine

Moscatel de Setubal Reserva de Familia 5 Anos Venancio de Costa Lima · Península de Setúbal 37,00 €



Adresse / Kontakt

Gesellschaftshaus der BASF Wöhlerstr. 15 67063 Ludwigshafen

Hier finden Sie Ihren persönlichen Ansprechpartner

GOOD 2 KNOW

Bei Unverträglichkeiten und Allergien sprechen Sie uns bitte an. Please let us know if you have any dietary intolerances or allergies.

Bei Engpässen hinsichtlich der Verfügbarkeit behalten wir uns Speisen- und 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 food and 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 und Hygienerichtlinien.

Please note the Internal Ordering Guidelines respectively our conditions and hygiene guidelines.

Für Eventmanagement-Leistungen bei umfangreichen Veranstaltungen berechnen wir 95,00 € pro Stunde.

We charge 95,00 € per hour for event management services.

Die angegebenen Preise gelten unter Vorbehalt.

The indicated prices are subject to change

,

Stand 05/2024