



*Sie tranken sich
im*

*Restaurant Die Bühne
Congress Center Ramstein*

Inhaltsverzeichnis

Seite 4:	Leistungen im Überblick
Seite 5:	Fingerfood
Seite 6:	Nächtliches Schmankerl
Seite 7:	Buffetvorschlag 1
Seite 8:	Buffetvorschlag 2
Seite 9:	Bestuhlungsmöglichkeiten
Seite 10 und 11:	Bilder
Seite 12:	Buffetvorschlag 3
Seite 13:	Menüvorschlag
Seite 14 und 15:	Getränkepauschalen
Seite 16:	Sektempfang
Seite 17:	Aperitif
Seite 18	Blumenfee
Seite 19	Ansprechpartner



Unsere Leistungen im Überblick

Kinderpreise bei Buffet und All Inclusivepaket

0-6 Jahre kostenfrei

7-12 Jahre halber Preis

Tischdecken in Wunschfarbe 4,50 € pro Tischdecke

Serviette in Wunschfarbe kostenfrei

Stuhlhussen pro Stuhl 6,00 €

Runde Tische 25,00 € Stück

Menükarten pro 4 Personen kostenfrei

Bestuhlung kostenfrei

Parken kostenfrei

Stromkosten kostenfrei

Servicepersonal bis 150 Personen Inklusive

Raummiete im Restaurant bis 60 Personen kostenfrei

Raummiete im Bankett ab 70 Personen auf Anfrage

Korkgeld pro Flasche Wein 10,00 €

Probeessen bis zu 4 Personen kostenfrei

Kinderbuffet auf Wunsch

Räumlichkeiten für Kinderbetreuung auf Anfrage

Alle Preise inkl. 19% Mehrwertsteuer

Fingerfoodangebote

Räucherforellen-Rote Beete Lolli

Tomate-Ricotta Canapé

Karamellisierter Ziegenkäse auf einem Kräuter-Crostini

Pfälzer Saumagen auf Kartoffelsalat

Frischkäse-Kräuter-Crepé

Tomate-Mozzarella Spieß

Oliventapenade mit Brot

Wahlweise bestehend aus:

Pro Person

3 Komponenten

8,90 €

5 Komponenten

12,90 €

Im Glässchen:

Pro Stück

Paprika-Curry Couscous mit Black Tiger Garnelen

3,50 €

Pikanter Rindfleischsalat mit Schifronat

3,30 €

Fruchtiger Hähnchencocktail mit Ananas und Radicchio

3,30 €

Belugalinsensalat

3,30 €

Hirtensalat

2,80 €

Pfälzer Saumagen auf Kartoffelsalat

2,80 €

Laugen und Blätterteig Teilchen

Pro Person

Blätterteigteilchen

Laugenkonfekt, Mini Brezel, Mini Käsebrezel

4,90 €

Alle Preise inkl. 19% Mehrwertsteuer

Nächtliches Schmankele

Käseplatte inkl. Brotauswahl	4,90 €
Verspernplatte inkl. Brotauswahl Schinkenauswahl, Salami, versch. Käsesorten, Butter und Dip's	7,90 €
Gulaschsuppe inkl. Brotauswahl	4,90 €
Currywurst inkl. Brotauswahl	4,90 €
Mini Burger 3 Stück pro Person	4,90 €
Mini Schnitzelbrötchen 3 Stück pro Person	4,90 €
Mozzarellasticks mit Salsa	3,90 €
Variation 2 Mini Burger, 2 Mini Schnitzelbrötchen und Mozzarellasticks mit Salsa	8,90 €

Alle Preise inkl. 19% Mehrwertsteuer

Mögliche Buffetvariante

Vorspeisen

Suppe Ihrer Wahl
Tomate-Mozzarella-Spieße
Kalte Bratenplatte mit Frankfurter Soße
Räucherfisch-Fingerfood
Verschiedene Rohkostsalate
Blattsalat Mix
Vinaigrette
Hausdressing
Brotauswahl mit Butter

Hauptgang

Paniertes Schweineschnitzel
Gebratener Lachs auf Lauchgemüse
Burgunderbraten
Hummerbuttersoße

Beilagen

Spätzle
Kartoffelgratin
Penne mit getrockneten Tomaten, Oliven und Peperoni
Galagemüse

Dessert

Obstsalat
Schokomousse mit Crumble
Panna Cotta der Saison

Preis pro Person inkl. 19% MwSt. 37,90 €

Mögliche Buffetvariante

Vorspeisen

Antipasti Variation
Tomate-Mozzarella-Spieße
Lauch-Quiche
Pulled Lachs auf Pumpernickel und Creme
Gratinierte Aubergine
Blattsalat Mix
Vinaigrette
Hausdressing
Brotauswahl mit Butter

Hauptgang

Rosa gebratene Rinderhüfte am Stück
Hähnchen in der Parmesan-Eihülle
Gefüllte Lende
Waldpilzsoße
Pfeffersoße
Tomatensoße

Beilagen

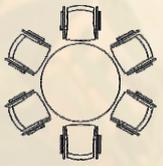
Bohnen im Speckmantel
Rosmarin-Kartoffeln
Bandnudeln
Galagemüse

Dessert

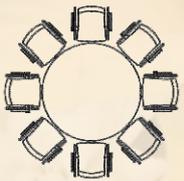
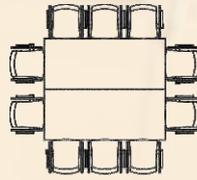
Fruchtspieße mit Zartbitterschokolade
Erdbeer-Quarkmousse
Panna Cotta

Preis pro Person inkl. MwSt. 40,90 €

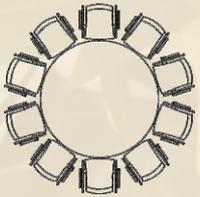
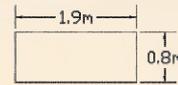
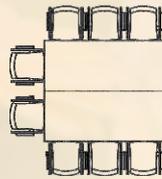
Bestuhlung



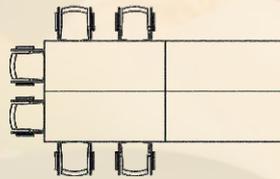
6er Tische Rund
1,20m Durchmesser



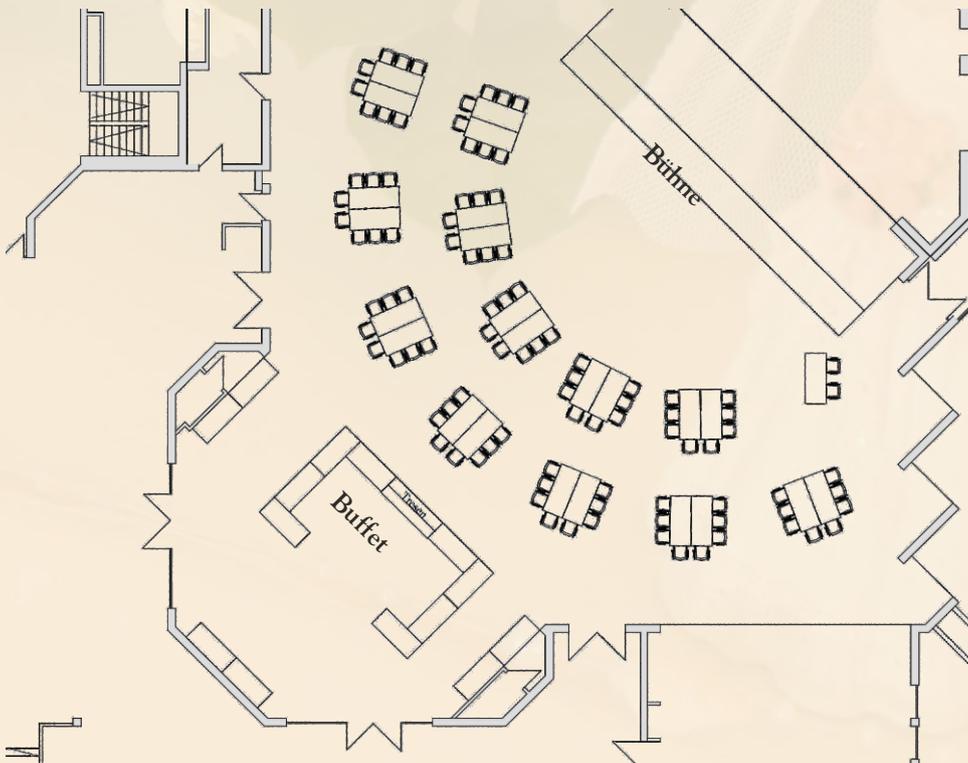
8er Tische Rund
1,50m Durchmesser



10er Tische Rund
1,80m Durchmesser



Beispiel einer möglichen Bestuhlung







Mögliche Buffetvariante

Vorspeisen

Antipasti Variation
Tomate-Mozzarella
Räucherlachs
oder
Suppe Ihrer Wahl
(Wird serviert)

Buffet

Verschiedene Rohkostsalate
Blattsalat Mix
Honig Senf Vinaigrette
Hausdressing
Brotauswahl mit Butter

Hauptgang

Zander auf Zuckerschotengemüse und Rieslingsoße
Gefüllte Schweinelende in Feinschmeckersoße

Front Cooking

Rindersteaks mit einer feinen Pfefferrahmsoße oder Kräuterbutter
Ravioli Spinat-Ricotta mit Kirschtomaten und Salbeibutter

Beilagen

Kartoffelgratin
Bunte Tagliatelle
Kräuterkartoffeln

Dessert

Erdbeer-Quarkmousse
Schoko-Fruchtspieße

Preis pro Person inkl. 19% MwSt. 44,90 €

Mögliche Menüvariante

Vorspeisen

Antipasti Variation
Suppe Ihrer Wahl

Hauptgang

Gefüllte Hähnchenbrust
mit Bärlauch-Krapfen und Kräutersahnesoße

oder

Schweinelende auf Paprikagemüse
an Kartoffelcremetörtchen mit Rosmarin-Jus

oder

Maispolade
auf Thaispargel mit Röstkartoffeln und Rotweinjus

Dessert zur Auswahl

Kokosnuss Mousse auf einem Ananas-Basilikumsalat
Schoko-Waldfrucht Crumble
Erlesene Früchte mit Vanillecreme und Sektgelee
Tiramisu
Schoko-Fruktmousse Schnitte
Mango-Vanille Panna Cotta

Für unsere vegetarischen Gäste im Hauptgang

Steinpilzravioli
mit Kirschtomaten in Thymianbutter

Preis pro Person inkl. 19% MwSt. 54,90 €

Unsere Getränkepauschalen

Cocktails und Longdrinks

7 Stunden 15,00 € inkl. 19% MwSt. pro Person

Caipirinha

Tropical

Alkoholfreier Bühnencocktail

Hugo

Getränkepauschale I

7 Stunden 24,90 € inkl. 19% MwSt. pro Person

Medium Wasser von Gerolsteiner

Softgetränke (Cola, Fanta, Cola light)

Bier (Bitburger Pils), Hefe Weizen (Benediktiner)

2 Sorten Wein

Riesling trocken von der Mosel

Dornfelder trocken aus der Pfalz

Sekt (mit Orangensaft)

Nach Ablauf der 7 Stunden berechnen wir pro Person 5,00 € die Stunde

Unsere Getränkepauschalen

Getränkepauschale II

7 Stunden 27,90 € inkl. 19% MwSt. pro Person

Medium Wasser von Gerolsteiner

Softgetränke (Cola, Fanta, Cola light)

Bier (Bitburger Pils), Hefe Weizen (Benediktiner)

2 Sorten Wein

Riesling trocken von der Mosel

Dornfelder trocken aus der Pfalz

Sekt (mit Orangensaft)

Kanne Kaffee

Eine Runde Schnaps

Getränkepauschale III

7 Stunden 32,90 € inkl. 19% MwSt. pro Person

Medium Wasser von Gerolsteiner

Softgetränke (Cola, Fanta, Cola light)

Bier (Bitburger Pils), Hefe Weizen (Benediktiner)

2 Sorten Wein

Riesling trocken von der Mosel

Dornfelder trocken aus der Pfalz

Sekt (mit Orangensaft, Fruchtmark oder als Hugo)

Kaffeespezialitäten

Longdrinks (Jacky Cola, Captain Cola, Malibu Multi)

Eine Runde Schnaps

Nach Ablauf der 7 Stunden berechnen wir pro Person 5,00 € die Stunde

Sektempfang

Empfangspauschale „Sie trauen sich“

Rieslingsekt von Valkenberg

Orangensaft

Blätterteigstangen

5,90 € pro Person

Empfangspauschale „Sie trauen sich mehr“

Rieslingsekt von Valkenberg

Rosésekt von Valkenberg

Orangensaft

Gerolsteiner Gourmet „medium“

Blätterteigteilchen in verschiedenen Variationen
(auch vegetarisch)

8,90 € pro Person

Empfangspauschale „Sie trauen sich Exklusiv“

Rieslingsekt von Valkenberg

Rosésekt von Valkenberg

Orangensaft, Aperol, hausgemachtes Zitronengrassirup

Gerolsteiner Gourmet „medium“

Blätterteigstangen

Wählen Sie vier Komponenten aus unserem
Fingerfoodangebot auf Seite 5

18,90 € pro Person

Bei Sektempfängen außerhalb unseres Hauses behalten wir
uns vor eine Service- und Mietpauschale zu erheben

Alle Preise inkl. 19% Mehrwertsteuer

Aperitif

Sekt mit leidenschaftlichen Likören und Sirup's

Glas Sekt mit:

Maracujasirup

Granberrysirup

Melonensirup

Dornfelderlikör

Pfirsischlikör

Aperollikör

4,90 €

Glas Sekt mit Hibiskusblüte

5,20 €

Hugo Rosé

4,20 €

Spritziger Rosésekt von Valkenberg mit Holunderblütensirup,
frischer Minze, Limettenecke und Eis
Wahlweise mit oder ohne Alkohol

Aperitivo Rosato

4,20 €

Spritziger Rieslingsekt von Valkenberg mit Ramazzotti Rosato,
Basilikum, Orangenschnitz und Eis

Bühne Aperitif

5,50 €

Rieslingsekt, Zuckerrohrschnaps, erlesene Wandfrüchte,
brauner Zucker, Russian Wild Berry
Wahlweise mit oder ohne Alkohol

Sommerliche Melonen Bowle

3,50 €

Waldfrucht Bowle

3,50 €

Hugo Weizen Bowle

3,90 €

Alle Preise inkl. 19% Mehrwertsteuer

Blumenfee



DIE-BLUMENFEE.DE

0171 570 530 5

DEKORATION & FLORISTIK



Ihre Ansprechpartner

**Frau Burgel Stein
und**

Herr Martin Umla

Tel.: 06371/592-215

burgel.stein@ramstein.de

martin.uml@restaurant-diebuehne.de





***Restaurant Die Bühne
Congress Center Ramstein
Am Neuen Markt 4
66877 Ramstein-Miesenbach
Tel.: 06371/592-215
www.cc-ramstein.de
www.restaurant-diebuene.de***