



FEIERN IM WÄLDCHEN



Bankettmappe
BUFFETS
2025/2026

INSPIRATIONEN



EINE KLASSE
FÜR GROSS UND KLEIN

WILLKOMMEN



Schön, dass Sie in Erwägung ziehen, Ihre Feier bei uns im Wäldchen zu feiern.

Die folgenden Informationen geben Ihnen eine erste Inspiration. Selbstverständlich konzipieren wir Ihnen ein individuelles Angebot nach einer persönlichen oder telefonischen Absprache.

Sie erreichen uns

per Email: feiern@raderschule.de

telefonisch: **040 6071168**

Aus Liebe zur Heimat verwöhnen wir unsere Gäste am liebsten mit regionalen Spezialitäten und Anbietern, die verantwortungsvoll, umweltfreundlich und nachhaltig produzieren und deren Tiere artgerecht gehalten werden. Ob die kleine Familienfeier, Geburtstag, Konfirmation oder Hochzeit - für Gesellschaften ab 35 Personen (Vollzahlern) richten wir Buffets aus.

Bei kleineren Gruppen bis 34 Personen servieren wir Ihnen gerne ein klassisches Menü oder unser beliebtes „Tischlein deck dich“, wo die Vorspeisen und Beilagen auf der Tischmitte landen getreu dem Motto der italienischen Großfamilie. Bitte fragen Sie nach unserer Menü-Mappe.

Wir freuen uns auf Sie!
Herzlich Willkommen!

ZUR EINSTIMMUNG

APÉRITIF

Geiger Prosecco ohne/mit Alkohol z.B. Rosenzauber / Apfelsinfonie	0,1 / 0,15l	€6,50 / 9,50
--	-------------	--------------

Apéritif des Monats ohne/mit Alkohol z.B. Basilikum-Zitrone / Rote Beere	0,1 / 0,15l	€6,50 / 9,50
---	-------------	--------------

Alternativ:

Saftschorle	0,2l	€4,50
-------------	------	-------

(Rhabarber, Maracuja, Traube, Johannisbeere)

Pils (Flensburger)	0,2l	€3,40
--------------------	------	-------

Kellerbier (Paulaner)	0,2l	€3,90
-----------------------	------	-------

Apérol Spritz	0,2l	€9,50
---------------	------	-------

Sarti Spritz	0,2l	€10,50
--------------	------	--------

Hugo ohne/mit Alkohol	0,2l	€7,50 / 8,50
-----------------------	------	--------------

Prosecco	Fl. 0,75l	€28
----------	-----------	-----

Secco Rosé	Fl. 0,75l	€45
------------	-----------	-----

Crémant rosé/blanc	Fl. 0,75l	€53
--------------------	-----------	-----

Geiger Prosecco (alkoholfrei)	Fl. 0,75l	€45
-------------------------------	-----------	-----

BUFFET TANGSTEDT

AB 35 PERSONEN (VOLLZÄHLERN)

Auf dem Buffet

- Veggie - wie:

Rote Beete Ziegenfrischkäse
Omas Gurkenrahmsalat
Buntes Antipasti
Sommersalat

Warmes

Zitronen/Kräuter-Tymian-Hähnchen
*

Hamburger Pannfisch
*

Gemüsebratling

Grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln
Krosse Bratkartoffeln

Dessert

Hamburger Rote Grütze
mit Vanillesoße
*

Obstsalat
mit Schlackermaschü

€63



BUFFET HAMBURG

AB 35 PERSONEN (VOLLZÄHLERN)

Auf dem Buffet

- saisonal - wie:

Rote Beete Ziegenfrischkäse

Omas Gurkenrahmsalat

Saisonaler Salat

Ceviche vom Lachs mit Avocado und Limette

Roastbeef mit Remoulade

Warmes

Tagliata vom Rind

*

Frisches Lachsfilet

*

Veggie Bratling (Saisonal)

*

Buntes Marktgemüse der Saison

Rosmarinkartoffeln

Dessert

Crème Brûlée

Mousse au Chocolat

€ 74



VEGGIE ONLY

AB 35 PERSONEN (VOLLZÄHLERN)

**Tischlein deck dich
à la Alte Rader Schule
wie:**

Rote Beete Ziegenfrischkäse
Omas Gurkenrahmsalat
Saisonaler Salat
Antipasti

Hauptgang

Blumenkohl-Steak
Veggiebraten
Thai-Kokos-Curry

Ofengemüse
Reis
Rosmarinkartoffeln
Süßkartoffelpommes

Dessert

Zitronenlasagne
Obstsalat



€67

BBQ

AB 35 PERSONEN (VOLLZÄHLERN)

Auf dem Buffet

Rote Beete mit Ziegenfrischkäse
Antipasti von saisonalem Gemüse
Bunter Sommersalat
Ceasar Salad
Roastbeef mit Remoulade
Omas Gurkenrahmsalat

Vom Grill

Rumpsteak
Mariniertes Hähnchenbrustfilet
Frisches Lachsfilet
Bratwurst
Veggie-Taler

Beilagen

Rosmarinkartoffeln, Backkartoffel
Buntes Grillgemüse
Sour Creme, Knobi-Kräuterbrot

**Dessertvariation
à la Alte Rader Schule**

€75



STYLE YOUR BBQ

ERGÄNZEN SIE IHR BBQ BUFFET
GERN UM WEITERE KÖSTLICHKEITEN

Buttrige Maiskolben vom Grill
€ 4,50 p.P.

Gebratene Pilzpfanne mit frischen Kräutern und
Knoblauchsoße
€ 3,50 p.P.

Wilde Bratwurst/ Merguez
€ 4,50 p.P.

Grillkäse (veggie)
€ 3,50 p.P.

Garnelenpfanne
€ 11,00 p.P.

Burger Station
€ 16,50 p.P.



HEIMAT BUFFET

SAISONAL
NOVEMBER - JANUAR

Winterliche Blattsalate
mit Kernen und Hausdressing
- am Tisch serviert -

Hauptgang

Wildgulasch vom Wildschwein
Kabeljau mit Kräutercrumble
Veggiebraten

Rahmwirsing, Kroketten

Dessert

Mousse au Chocolat

49€



GRÜNKOHL BUFFET

SAISONAL
NOVEMBER - JANUAR

Kürbiscrèmesüppchen

mit steirischem Öl und Kürbiskernen
- am Tisch serviert -

Hauptgang

Deftiger Grünkohl
Kassler, Kohlwurst, Backe

Krosse Bratkartoffeln
mit Speck und Zwiebeln
Karamellisierte Drillinge

Dessert

Zimtpflaumen-Crumble mit Vanillesoße
Mousse au Chocolat

49€



ENTEN BUFFET

SAISONAL
NOVEMBER - JANUAR

Vorspeisen

Rote Beete Ziegenfrischkäse
Omas Gurkenrahmsalat
Winterlicher Salat
Entencarpaccio mit Preiselbeeren
Ceviche vom Lachs mit Avocado und
Limette

Hauptgang

Brust und Keule von der Barbarieente

Orangensoße
Rotkohl
Salzkartoffeln

Dessert

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesoße
Mousse au Chocolat

67€



GÄNSE BUFFET

SAISONAL
NOVEMBER - DEZEMBER

Vorspeisen

Rote Beete Ziegenfrischkäse
Omas Gurkenrahmsalat
Winterlicher Salat
Antipasti
Gänseschmalz zur Brotauswahl

Hauptgang

Brust und Keule von der Gans

Rotkohl, Rosenkohl
Gänsesoße
Salzkartoffeln und Kartoffelknödel

Dessert

Zimtpflaumencrumble
Mousse au Chocolat

79€



PIMP YOUR BUFFET

Erweitern Sie Ihr Buffet mit unseren Buffet-Bausteinen

Suppe der Saison

- auf dem Buffet -
+ €7

Suppe der Saison

- am Tisch serviert -
+ €9

Tischlein deck dich

- Vorspeisen zum Teilen in der Tischmitte
(Foodsharing) -
+ €3



KAFFEE UND KUCHEN

Auswahl an Blechkuchen
Schlagsahne

Filterkaffee
auf den Tischen oder Buffet

Erwachsene à €14,50

Kinder à €7,50

KINDER

BUFFET

Kinder (bis 1 Jahr) naschen vom Räuberteller mit.

Kinder 2-5 J. : 25% vom Buffetpreis

Kinder ab 6J.: 50% vom Buffetpreis

Ab 12 Jahren berechnen wir den vollen Buffetpreis.



GETRÄNKE

UNSERE GETRÄNKEPAUSCHALE
GILT FÜR 5 STUNDEN (AB 20 VOLLZÄHLERN)

45€

APÉRITIF

Prosecco
Saftschorle

Vilsa Gourmet Mineralwasser
Landlust Saftschorlen Fl. 0,33l
Küstenlimo (Cola, Fanta, Spezi) Fl. 0,33l

Grauburgunder
Rosé oder Merlot

Flensburger Pils Fl. 0,33l
Flensburger alkoholfrei Fl. 0,33l
Flensburger Radler Fl. 0,33l
Flensburger Radler alkoholfrei Fl. 0,33l

Filterkaffee

Bei Feierlichkeiten von 12-17 Uhr

Auswahl an frischen Blechkuchen mit Schlagsahne am Nachmittag inkl.

Verlängerung je Stunde

€5

GETRÄNKE

UNSERE GETRÄNKEPAUSCHALE
KANN NOCH MEHR

PIMP YOUR DRINKS

APÉRITIF

Statt Prosecco:

Secco Rosé / Schorle
€2

Crémant / Schorle
€2

Aperitif des Monats
(mit /ohne Alkohol)
€2

Geiger Prisecco
(mit /ohne Alkohol)
€2

KALT & HEISS

Bier vom Fass
(Flensburger/Paulaner Weizen/
Hacker Pschorr Kellerbier)
€2

Thomas Henry
(Ginger Ale /Tonic Water/ Bitter
Lemon)
€2

Kaffeespezialitäten
(Espresso /Cappuccino/Latte
Macchiato/Milchkaffee)
€2

ALKOHOL

Longdrinks
(Aperol Spritz/Gin Tonic/Sarti
Spritz) für 5 Std.
€20
Verlängerung je Stunde
€4

Shots
(Helbing/Sambucca/Baileys/Jäger-
meister) für 5 Std.
€10
Verlängerung je Stunde
€2

APÉRO - SNACKS

Süppchen der Saison im Mini-Weckglas €6

Grissini, Oliven €5

Tortillachips mit Guacamole oder Tomatensalsa €6

Apéro Snacks à la Alte Rader Schule €16
- wie - veggie
mit Fisch/Fleisch €19

- Mais-Chili-Käse-Taler
- Miso-Sesam-Popcorn
- Bruschetta
- Grissini & Oliven
- Spinat-Lachs-Röllchen
- Roastbeefröllchen

WEINEMPFEHLUNG

Grauburgunder „Traube, Liebe Hoffnung“ Weingut Weber, Baden	Fl. 0,75l	€36
Weißburgunder Cuvée Weingut Daniel Mattern, Rheinhessen	Fl. 0,75l	€36
“Jubel & Trubel” Rosé Weingut Anette Closheim, Nahe	Fl. 0,75l	€35
Merlot Cheval Quancard , Frankreich	Fl. 0,75l	€34
Languedoc Rouge Syrah, Grenache, Mourvedre Cuvée Winzer Hecht & Bannier , Frankreich	Fl. 0,75l	€35
Geiger Visecco (alkoholfrei) mit Sauvignon Blanc	Fl. 0,75l	€49

Bitte fragen Sie gerne nach unserer Weinkarte

INDOOR



Aula

Unsere AULA erinnert an einen Wintergarten. Hell und von Licht durchflutet hat sie einen direkten Zugang zu einer eigenen, kleinen Terrasse mit großen Sonnenschirmen. Die Aula bietet einen perfekten Rahmen für Gesellschaften bis 40 Personen.



Klassenzimmer

Das Herz der Alten Rader Schule ist unser uriges KLASSENZIMMER mit den hohen Sprossenfenstern, Kamin und Tresen. Die Flügeltür führt direkt zur idyllischen Terrasse mit Blick auf den Rader Wald. In diesem gemütlichen Gastraum haben bis zu 45 Personen Platz.



Lehrerzimmer

Das LEHRERZIMMER - unser Separee! - ist mit 43 qm der ideale Ort für Gesellschaften bis 24 Personen, in Verbindung mit dem Klassenzimmer als Buffetraum mit dem Klassenzimmer oder für Kinder/ Jugendliche. Die hohen Fenster lassen viel natürliches Licht in den 3,20 m hohen Raum. Abends strahlt die Abendsonne ein goldenes Licht herein.

OUTDOOR

Unsere Möglichkeiten im Freien zu essen und zu feiern sind einzigartig!

Der Natur so nah –
OUTDOOR FEELING im Rader Wäldchen!

Auf unseren Terrassen genießen Sie Natur pur mit Blick auf eine idyllische Baumkulisse.

Ob die schöne Holzterrasse am Haus, die untere Steinterrasse, die kleine separate Terrasse am Außentresen mit Blick auf den Spielplatz oder der Biergarten mit Zugang zur Wiese - für Ihre Outdoor-Feier haben wir genau das richtige Plätzchen an der Sonne.

Auf der oberen Holzterrasse finden bis 70 Personen Platz, auf der unteren Steinterrasse etwa 75 Personen. Beide Terrassen können auch für größere Gesellschaften kombiniert werden, die Terrasse am Aussentresen eignet sich für ein Buffet oder BBQ.





BEMERKUNG

Die Getränke werden nach Bestellung berechnet, sofern keine Pauschale gebucht wurde.

Unsere Tische sind eingedeckt mit der Saison entsprechenden, hübschen Linclass-Servietten (stoffähnlich), Sets und Blümchen (unser Standard).

Sollten Sie Tischdecken, Stoffservietten oder andere Tischdekorationen wünschen, senden wir Ihnen gerne einen Dekorationskatalog unseres Kooperationspartners "V.R. Weddings & Events" aus Ohlstedt zu.

Blumen werden für Feierlichkeiten auch gerne vom Veranstalter mitgebracht.

Bei Rückfragen oder Änderungswünschen kommen Sie gerne auf uns zu.