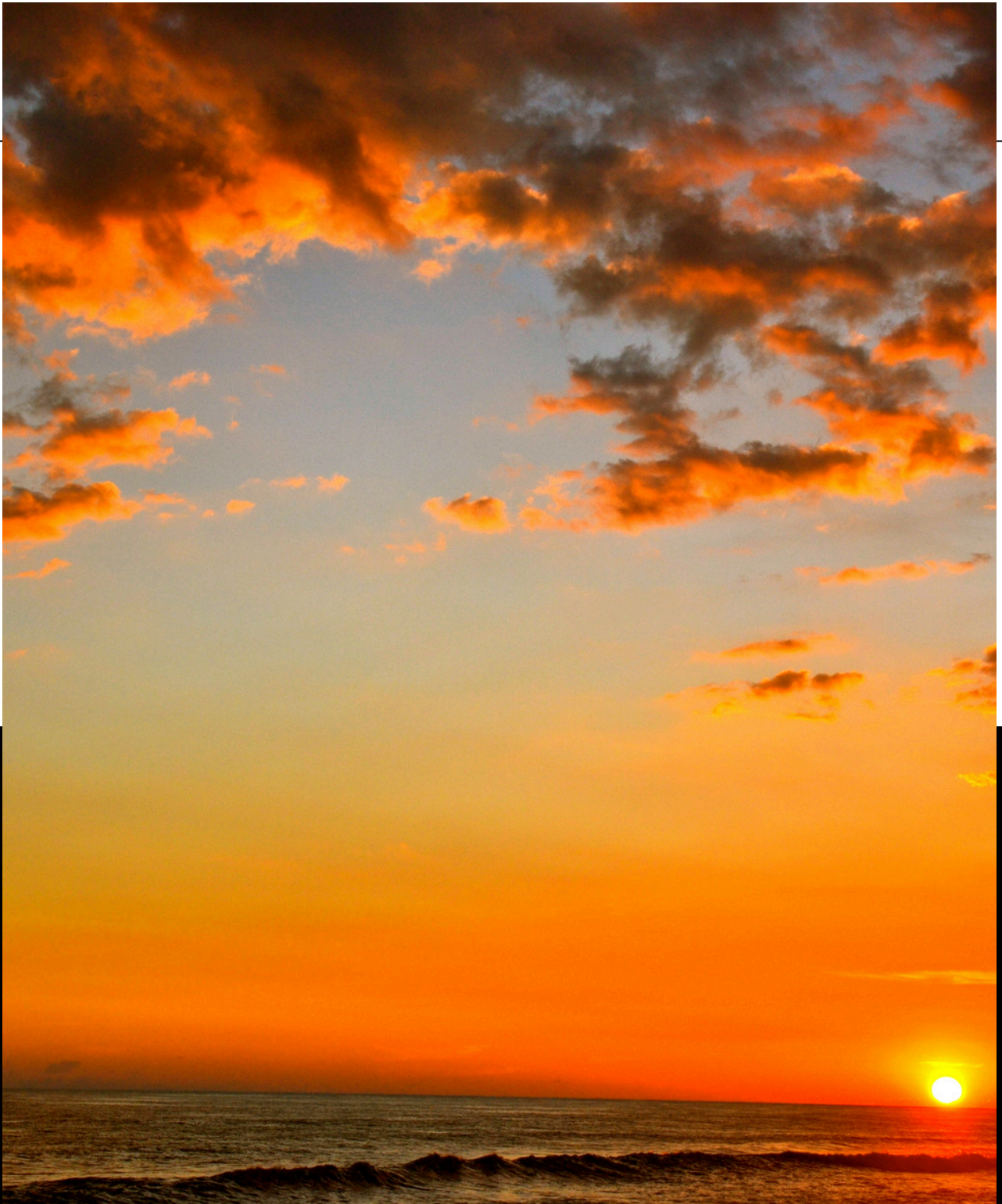




# ABSCHIED



EINE KLASSE  
FÜR GROSS UND KLEIN

# WILLKOMMEN



Unser tiefes Mitgefühl für Ihren Verlust.  
Die folgenden Informationen geben Ihnen eine erste Inspiration, wie sich Ihre Trauerfeier bei uns in der Alten Rader Schule gestalten könnte. Diese haben wir für eine Personenanzahl ab 15 Personen konzipiert. Für kleinere Gesellschaften bietet sich à la carte an. Sollten Sie den Abschied in einem größeren Rahmen wünschen, senden wir Ihnen gerne unsere saisonalen Menü- und Buffetangebote.  
Sie erreichen uns

**per Email:**            **[feiern@raderschule.de](mailto: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.

Wir freuen uns auf Sie!

Herzlich Willkommen!



# KAFFEE/KUCHEN

---



Auswahl frischer Blechkuchen  
mit Schlagsahne  
auf den Tischen oder als Buffet

Filterkaffee

Vilsa Gourmet Mineralwasser  
mit und ohne Kohlensäure

à 25€

Zeitfenster:  
1,5 - 2 Stunden

# KAFFEE-KUCHEN- CANAPÉE

---



Auswahl frischer Blechkuchen  
mit Schlagsahne  
auf den Tischen oder als Buffet

Canapées  
Roastbeef-Remoulade  
Lachs-Avocado  
Camembert-Preiselbeere

Süppchen der Saison

Filterkaffee

Vilsa Gourmet Mineralwasser  
mit und ohne Kohlensäure

à 39€

Zeitfenster  
2-2,5 Stunden



# TISCHLEIN DECK DICH

---



## Tischlein deck dich

saisonal wie:

Rote-Beete-Ziegenkäse  
Omas Gurkenrahmsalat  
Antipasti à la Alte Rader Schule  
Ceviche vom Lachs  
Roastbeef mit Remoulade  
Auswahl an Canapées

## Süppchen der Saison

Auswahl frischer Blechkuchen  
mit Schlagsahne  
auf den Tischen oder als Buffet

Vilsa Gourmet Mineralwasser  
mit und ohne Kohlensäure  
Filterkaffee

**à 49€**

Zeitfenster  
ca. 4-5 Stunden

# ERWEITERUNG

---



Suppe (saisonal) à 9€

Canapées à 10€  
(3 Stk. pro Person)

Tischlein deck Dich á 19€

Flammkuchen à 17€  
klassisch mit Speck/Zwiebeln  
veggie (saisonal)  
-Mindestbestellmenge 12 Stück-

Wünschen Sie ein Menü oder Buffet?

Fragen Sie gerne nach unserer saisonalen Bankettmappe.

# GETRÄNKE

---

## APÉRITIF

Secco rosé	Fl. 0,75l	35€
Apéritif des Monats mit/ohne Pros. z.B. Basilikum-Zitrone/ Wilde Beere	0,2l	7,50/8,50€
Kellerbier (Paulaner)	0,2l	3,90€
<u>Alternativ:</u>		
Rhabarberschorle	0,2l	4,50€
Hugo alk.frei	0,2l	7,50€
Apérol Spritz	0,2l	9,50€
Prosecco	Fl. 0,75l	28€
Crémant rosé/blanc	Fl. 0,75l	45€

## WEINEMPFEHLUNG

Grauburgunder „Traube, Liebe Hoffnung“ Weingut Weber, Baden	Fl. 0,75l	36€
Weißburgunder Cuvée Weingut Daniel Mattern, Rheinhessen	Fl. 0,75l	36€
Philipps Rosé, VDP (Bio) Weingut Philipp Kuhn, Pfalz	Fl. 0,75l	39€
Merlot Cheval Quancard, Frankreich	Fl. 0,75l	32€
Languedoc Rouge Syrah, Grenache, mourvedre cuvée Winzer Hecht & Bannier, Frankreich	Fl. 0,75l	35€



## BEMERKUNG

Gerne stellen wir Flaschen Vilsa Mineralwasser (mit und ohne Kohlensäure) auf den Tisch eingedeckt bereit. Getränke werden nach Verbrauch berechnet.

Unsere Tische sind eingedeckt mit der Saison entsprechenden, hübschen Linclass-Servietten (stoffähnlich).

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

Bei Rückfragen oder Änderungswünschen kommen Sie gerne auf uns zu.