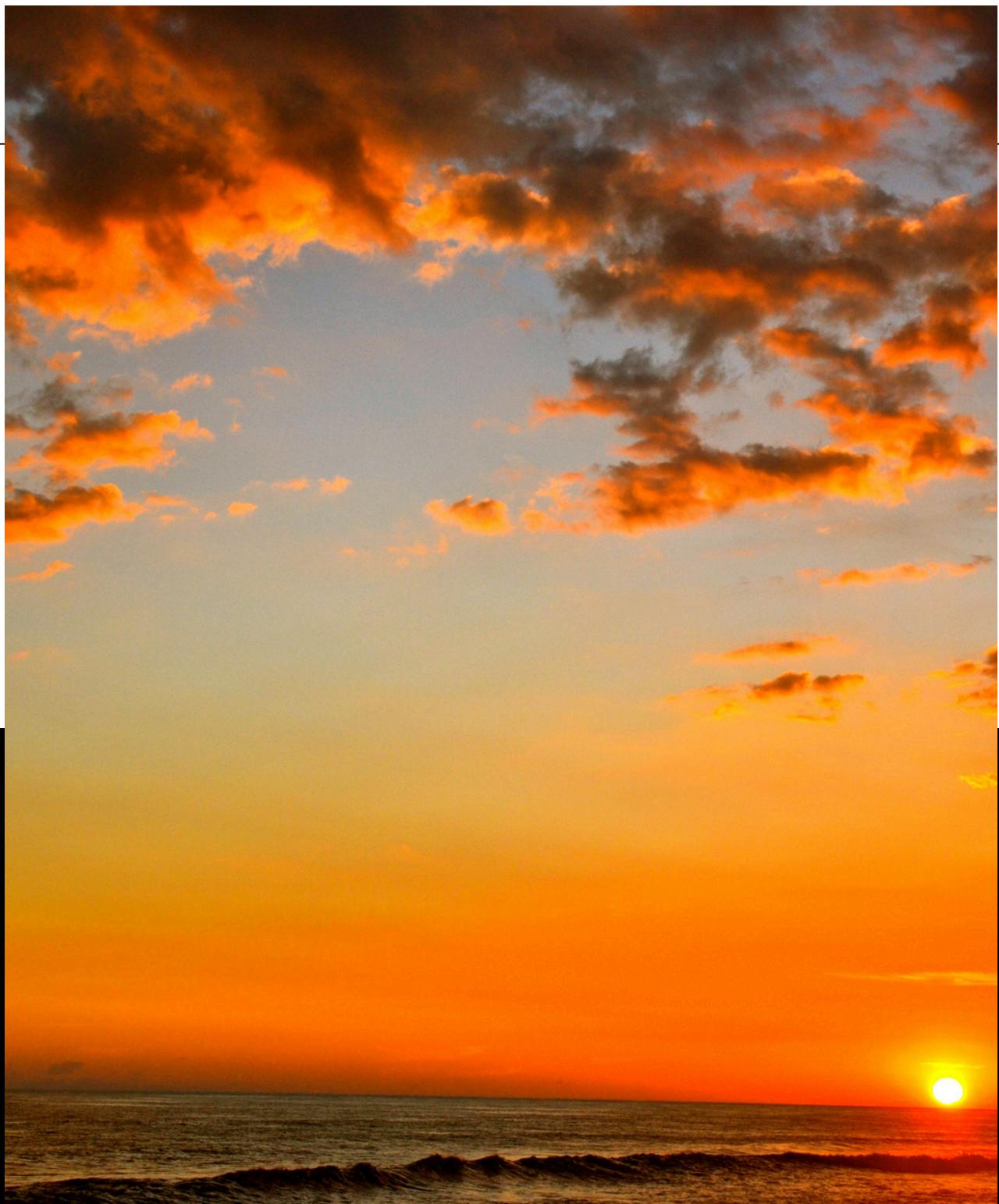




ABSCHIED



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

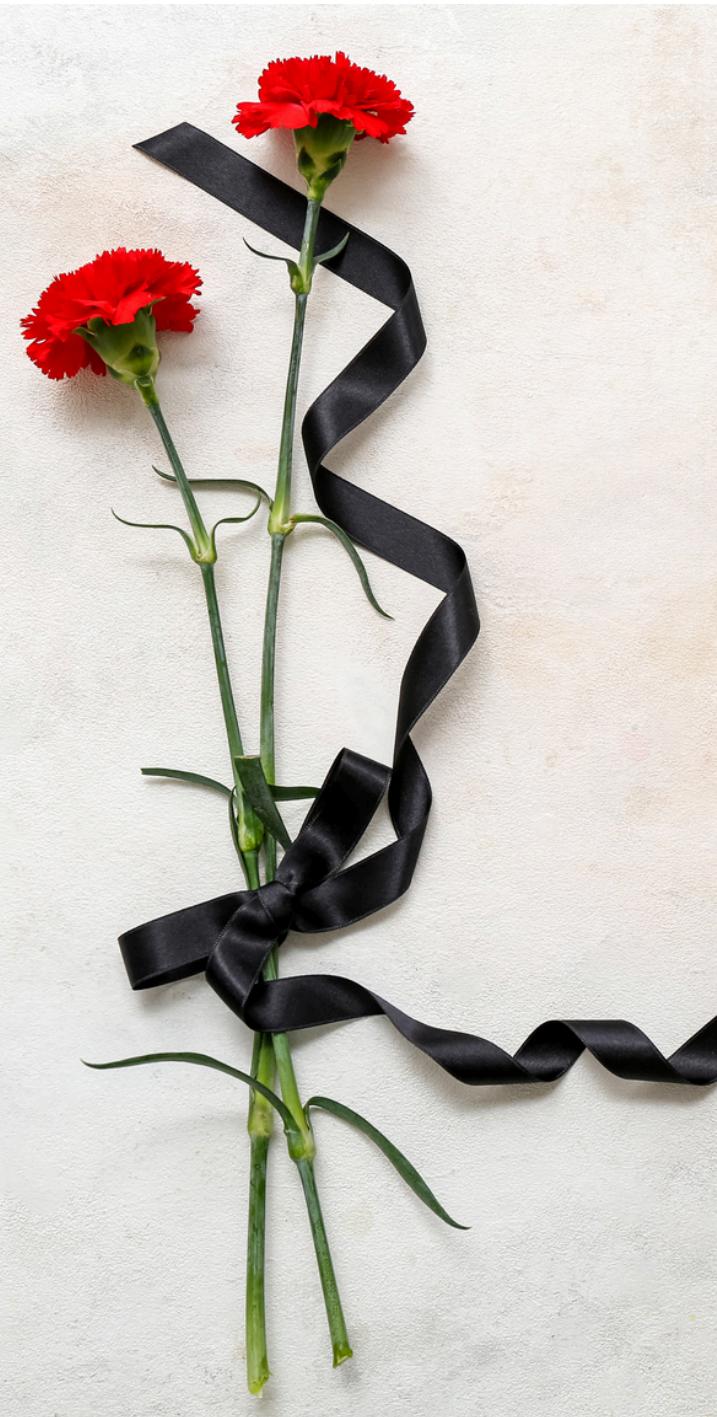
per Email: feiern@raderschule.de
telefonisch: 040 6071168

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
saisonale 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 (3 Stk. pro Person)	à 10€
Tischlein deck Dich	à 19€
Flammkuchen klassisch mit Speck/Zwiebeln veggie (saisonal) -Mindestbestellmenge 12 Stück-	à 17€

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€

Alternativ:

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.