



FEIERN IM WÄLDCHEN



Banquetmappe
MENÜS

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 20 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.

Buffets richten wir ab 35 Personen (Vollzahlern) aus. Bitte fragen Sie nach unserer Buffet-Mappe.

Wir freuen uns auf Sie!
Herzlich Willkommen!

ZUR EINSTIMMUNG

APÉRITIF

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

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

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 Prisecco (alkoholfrei) Fl. 0,75l €45

SUNSHINE MENÜ

Süppchen der Saison

oder

Vorspeisenvariation

- wie -

Rote Beete Ziegenfrischkäse

Omas Gurkenrahmsalat

Sommerlicher Salat

Ceviche vom Lachs mit Avocado und
Limette

Roastbeef mit hausgemachter
Remoulade

Hauptgang zur Vorauswahl

Zitronen-Tymian-Hähnchen

*

Kabeljau mit Zitronen-Kräutercrumble

*

Gemüsebratling

Buntes Marktgemüse der Saison

Rosmarinkartoffeln

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesoße



3-GANG MIT SÜPPCHEN €49

3-GANG MIT VORSPEISENVARIAITON €59

4-GANG €65

TAGLIATA- MENÜ

Süppchen der Saison

oder

Vorspeisenvariation

- wie -

Rote Beete Ziegenfrischkäse

Omas Gurkenrahmsalat

Bunter Sommersalat

Ceviche vom Lachs mit Avocado und Limette

Roastbeef mit hausgemachter Remoulade

Hauptgang zur Vorauswahl

Tagliata vom Rind

*

Frisches Lachsfilet

*

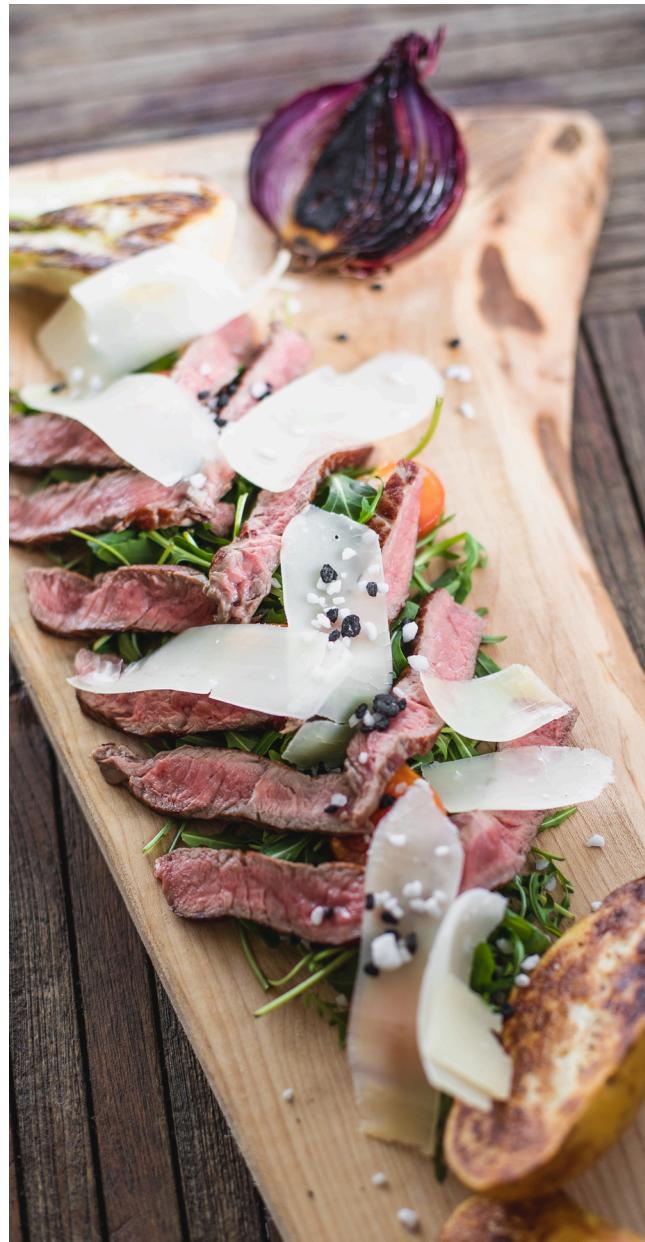
Gemüsestrudel

Buntes Marktgemüse der Saison

Rosmarinkartoffeln

Dessert

Créme Brûlée



3-GANG MIT SÜPPCHEN €59

3-GANG MIT VORSPEISENvariation €69

4- GANG €75

WINE & DINE

Casual in lockerer Runde

- ab 20 Personen (Vollzahlern)
- Steh- & Sitzplätze

Let's snack

Bitte wählen Sie sieben Stück:
Jedes weitere zzgl. €3.

Nachos mit Guacamole & Salsa
Saisonale Tapas à la Alte Rader Schule
 Mini-Frikkadellen
 Tomate-Mozzarella-Basilikum
 Spinat-Lachsröllchen
Crostini mit Tomate und Roastbeef
 Käse & Cabanossi
 Mini-Stockbrot
 Flammkuchen

*

Schokoladenbrownie
Rote Grütze mit Vanillesoße
Mascarpone mit Beeren

Apéritif

Basilikum-Zitrone (mit/ ohne Alkohol)

Getränke:

Grauburgunder & Rosé
Vilsa Gourmet Mineralwasser

Aus der Eiswanne:

Flensburger Küstenlimo Fl. 0,33l
Landlust Saftschorlen Fl. 0,33l
Flensburger Pils (+ alkoholfrei) Fl. 0,33l
Flensburger Radler (+ alkoholfrei) Fl. 0,33l

Pauschale €89/ €99

für 3 Stunden/ 5 Stunden



SPARGEL MENÜ

April bis Juni
- saisonal -

Spargelcremesüppchen

Frischer Stangenspargel

Salzkartoffeln

Sauce Hollandaise
zerlassene Butter

Dazu:

Katenschinken aus der Pape €11
Kleines Wiener Schnitzel vom Kalb €18
Frisches Lachsfilet €18
Roastbeef €18

Dessert

Obstsalat mit Schlackermaschü



3-GANG MIT SÜPPCHEN €44

3-GANG MIT VORSPEISEN VARIATION €54

KONFIRMATIONS MENÜ

April bis Juni

Süppchen der Saison oder Vorspeisenvariation

- wie -

Rote Beete Ziegenfrischkäse

Omas Gurkenrahmsalat

Spargelsalat

Ceviche vom Lachs mit Avocado und
Limette

Roastbeef mit Remoulade

Hauptgang zur Vorauswahl

Wiener Schnitzel

*

Hamburger Pannfisch

*

Frühlingspasta

Omas Gurkenrahmsalat

Krosse Bratkartoffeln

Dessert

Mousse au Chocolat



3-GANG MIT SÜPPCHEN €49

3-GANG MIT VORSPEISENvariation €59

4- GANG €69

GRÜNKOHL- MENÜ

NOVEMBER - MÄRZ

Kürbiscrémesüppchen
mit steirischem Öl und Kürbiskernen

Hauptgang

Deftiger Grünkohl

Kassler, Kohlwurst, Backe

Krosse Bratkartoffeln
mit Speck und Zwiebeln

Karamellisierte Drillinge

Dessert

Zweierlei Mousse au Chocolat

49€



ENTEN- MENÜ

SEPTEMBER - MÄRZ

Kürbiscrémesüppchen
mit steirischem Öl und Kürbiskernen

Vorspeisenvariation

- wie -

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

Zarte Entenbrust

*

Frisches Zanderfilet

*

Gemüsebratling

Rotkohl

Kartoffelknödel, Salzkartoffeln

Orangensoße

Dessert

Zimtpflaumencrumble



3-GANG MIT SÜPPCHEN 54€

3-GANG MIT VORSPEISENVARIAITION 64€

4-GANG 75€

WINTER- HUHN

OKTOBER - MÄRZ

Kürbiscrémesüppchen
mit steirischem Öl und Kürbiskernen

Vorspeisenvariation

- wie -

Rote Beete Ziegenfrischkäse
Omas Gurkenrahmsalat
Winterlicher Salat
Antipasti à la Alte Rader Schule

Kräuter-Thymian-Hähnchen
*

Kabeljau mit Kräutercrumble
*

Gemüsebratling

Grüne Speckbohnen
Kartoffelgratin

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesoße



3-GANG MIT SÜPPCHEN 52€

3-GANG MIT VORSPEISENVARIAITION "VEGGIE" 57€

4-GANG 66€

MENÜ WIEMERSKAMP

Vorspeisenvariation

- wie -

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

Rinderfilet Wellington

*

Lachs Wellington

*

Gemüsestrudel

Speckbohnen

Kartoffelgratin

Dessert

Schokoladenbrownie

79€



MENÜ “GANZE ENTE”

NOVEMBER - JANUAR

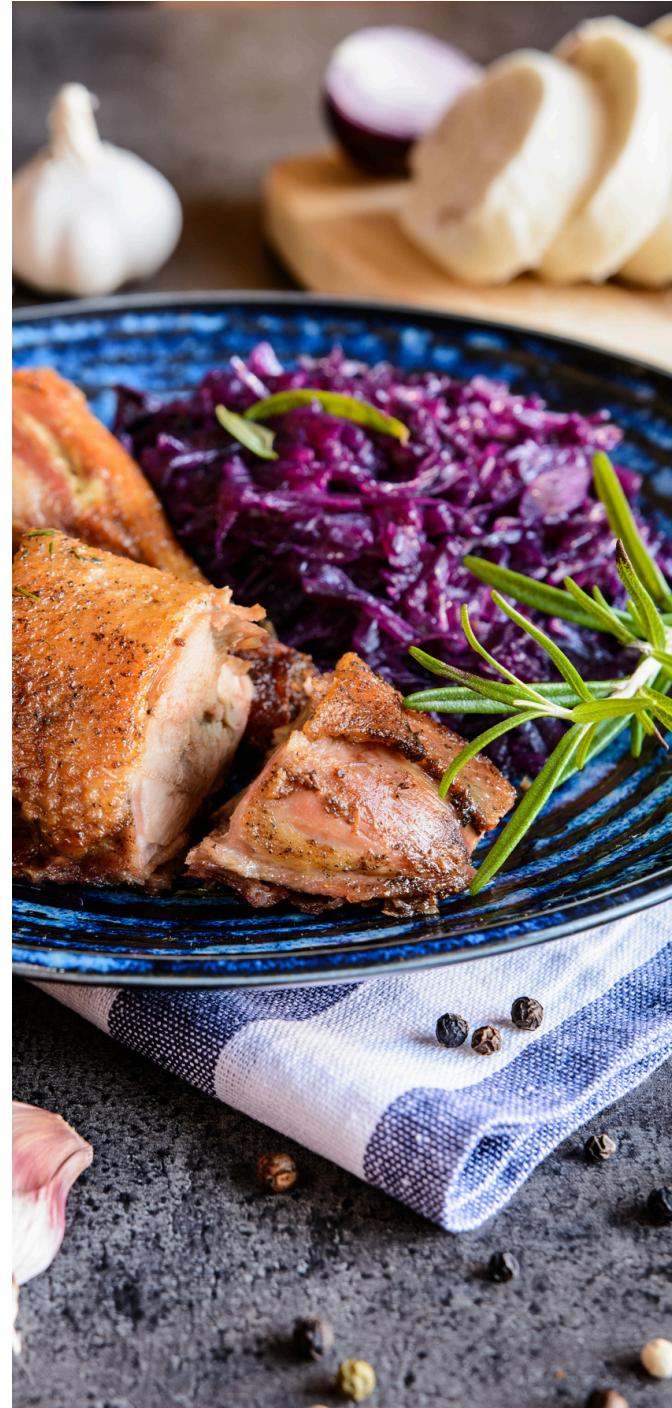
Kürbiscrémesüppchen
mit steirischem Öl und Kürbiskernen

Ganze Ente
- am Tisch tranchiert -

Rotkohl
Kartoffelknödel, Salzkartoffeln
Orangensoße

Dessert
Heiße Kirschen mit Vanilleeis

66€



MENÜ “GANS IM GLÜCK”

NOVEMBER - DEZEMBER

aus bäuerlicher Freilandhaltung

Pilzrahmsüppchen
Parmesantaler, Schnittlauch

Ganze Gans
- am Tisch tranchiert -

Rotkohl, Rosenkohl
Kartoffelknödel, Salzkartoffelnkartoffeln
Gänsesoße

Dessert
Pumpkin Pie

79€



GANS TO GO

NOVEMBER - DEZEMBER

aus bäuerlicher Freilandhaltung



FÜR IHR HEIMISCHES
WEIHNACHTSFEST

ROTKOHL, ROSENKOHL, KARTOFFELKNÖDEL,
ROSMARINKARTOFFELN, GÄNSESOSSA,
APFELKOMPOTT UND PREISELBEEREN

HALBE GANS FÜR 2 PERSONEN	150€
GANZE GANS FÜR 4 PERSONEN	260€

GENIESSEN SIE UNSERE OFENFERTIGE GANS INKLUSIVE REZEPTANLEITUNG -
PERFEKT FÜR EIN FESTLICHES ESSEN IM KREISE DER FAMILIE.

PIMP YOUR MENU

Erweitern Sie Ihr Menü mit unseren Menü-Bausteinen

Bunter Vorspeisensalat

- zum Teilen in der Tischmitte -
+ €5

Süppchen der Saison

- als Zwischengang -
+ €6

Sorbet

- als Zwischengang -
+ €5

zzgl. Prosecco €6,50

Foodsharing

- Hauptgang-Beilagen satt:
zum Teilen in der Tischmitte -
+ €5

Dessertvariation à la Alte Rader Schule

- zum Teilen in der Tischmitte
oder als Buffet -
+ €5



KAFFEE UND KUCHEN SATT

Auswahl an Blechkuchen
Schlagsahne

Filterkaffee
auf den Tischen oder Buffet

Erwachsene à €14,50
Kinder à €7,50

KINDER

MENÜ

KINDERMENÜ

Bis einschließlich 11 Jahre

à €25

TEENSMENÜ

ab 12 Jahre

à €42

Gemüsesticks
oder
Kleines Süppchen der Saison
*
Hähnchennuggets
- vom Freilandhuhn -

Menüvorspeise
*

Kleines Wiener Schnitzel
- vom Kalb -

oder

Gemüsebratling

Gemüsebratling
Omas Gurkenrahmsalat
Pommes Frites
*
Eine Kugel Eis

Omas Gurkenrahmsalat
Pommes Frites
*

Eine Kugel Eis



GETRÄNKEPAUSCHALE

UNSERE GETRÄNKEPAUSCHALE
GILT FÜR 5 STUNDEN (AB 20 VOLLAHTERN)

45€

APÉRITIF

Prosecco
Saftschorle

*

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

Grauburgunder
Rosé oder Merlot

Flensburger Pils Fl.
Flensburger alkoholfrei Fl.
Flensburger Radler Fl.
Flensburger Radler alkoholfrei Fl.

Filterkaffee

Bei Feierlichkeiten von 12-17 Uhr

Auswahl an frischen Blechkuchen mit Schlagsahne am Nachmittag inkl.

Verlängerung je Stunde pro Person

€5

ADD ON

UNSERE GETRÄNKEPAUSCHALE
KANN NOCH MEHR

PIMP YOUR DRINKS

APÉRITIF

Alternative:

Secco Rosé/	Bier vom Fass	Longdrinks
Saftschorle	Flensburger	Aperol Spritz/ Sarti Spritz
€2	Paulaner Weizen	Gin Tonic/ Cola Rum
Crémant rosé oder	Hacker Pschorr Kellerbier	€12
Crémant blanc/		Verlängerung je Stunde €4
Saftschorle		
€3		

Basilikum-Zitrone	Extra Softs	Shots
mit /ohne Prosecco	Thomas Henry Ginger Ale/ Tonic	Sambucca/ Baileys/ Jägermeister,
€4	Water/ Bitter Lemon + Klindworth	Grappa/ Helbing
	Säfte & Schorlen	€8
	€2,50	Verlängerung je Stunde €2

Geiger Prisecco	Kaffeespezialitäten	
mit /ohne Alkohol	Espresso/ Cappuccino/	
€4	Latte Macchiato/ Milchkaffee/	

KALT & HEISS

Bier vom Fass	Extra Softs	Kaffeespezialitäten
Flensburger	Thomas Henry Ginger Ale/ Tonic	Espresso/ Cappuccino/
Paulaner Weizen	Water/ Bitter Lemon + Klindworth	Latte Macchiato/ Milchkaffee/
Hacker Pschorr Kellerbier	Säfte & Schorlen	Kaffee/ Tee
€2,50	€2,50	€5

ALKOHOL

Longdrinks	Shots
Aperol Spritz/ Sarti Spritz	Sambucca/ Baileys/ Jägermeister,
Gin Tonic/ Cola Rum	Grappa/ Helbing
€12	€8
Verlängerung je Stunde €4	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	veggie	€16
- wie -	mit Fisch/Fleisch	€19
• Mais-Chili-Käse-Taler		
• Miso-Sesam-Popcorn		
• Bruschetta mit frischen Tomaten		
• Grissini & Oliven		
• Spinat-Lachs-Röllchen		
• Roastbeefröllchen		

WEINEMPFEHLUNG

Grauburgunder „Traube, Liebe Hoffnung“ Weingut Weber, Baden	Fl. 0,75l	€36
Weïburgunder 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 oder ein Rückzugsort für Kinder und Jugendlichen. 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 etwa 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 wird. Gerne stellen wir Flaschen Vilsa Mineralwasser Gourmet (mit und ohne Kohlensäure) auf den Tischen bereit.

Unsere Tische sind eingedeckt mit hübschen, stoffähnlichen Linclass-Servietten, 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.

Bitte teilen Sie uns bei einer Menübestellung die Anzahl der jeweiligen Hauptgänge (Fisch/ Fleisch/ Veggie) bis spätestens 1 Woche vor der Veranstaltung mit.

Bei Rückfragen oder Änderungswünschen kommen Sie gerne auf uns zu.

Preise freibleibend.