



# BRUNCH



2025 / 2026

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, wie sich Ihre Feier bei uns in der Alten Rader Schule gestalten könnte.

Diese haben wir für eine Personenanzahl ab 20 Personen konzipiert. Wir servieren Ihnen unseren Brunch auf der Tischmitte oder ab 30 Personen als Buffet.

Gerne stellen wir Ihnen auch unsere weiteren, saisonalen Menü- und Buffetangebote vor.

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!

# 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

# UNSER BRUNCH



## Brunchzeiten:

Brunch only 10:30 - 14 Uhr  
+ Kaffee & Kuchen: 10:30 - 16 Uhr

### KALTES

Aufschnitt & Käse  
Roastbeef mit Remoulade  
Rote Beete Ziegenfrischkäse  
Blattsalate mit Früchten & Kernen  
Lachs-Avocado-Limette  
Tomate Mozzarella  
Konfitüre, Butter  
Brot & Brötchenauswahl

### WARMES

Rührei  
Krosser Bacon  
Kräuterhähnchen  
saisonales Marktgemüse  
Rosmarinkartoffeln

### DESSERT IM WECKGLÄSCHEN

Rote Grütze mit Vanillesoße  
Frisches Obst

Filterkaffee & Tee

**49€**

# STYLE YOUR BRUNCH

WÄHLEN SIE ZUSÄTZLICH ODER ALTERNATIVE BAUSTEINE  
FÜR IHREN BRUNCH

## HAUPTGANG

(Jeder weitere Hauptgang zzgl. 9€)

- Roastbeef
- Wiener Schnitzel
- Wildgulasch (saisonal)
- Hamburger Pannfisch
- Frisches Kabeljafilet mit Kräutergriddle
- Blumenkohl-Schnitzel (veggie)
- Veggiebraten (vegan)
- Saisonale Pasta

## HAUPTGANG

(Jeder weitere Hauptgang zzgl. 15€)

- Entenbrust (saisonal)
- Frisches Zanderfilet
- Frisches Lachsfilet
- Thai Kokos Curry
- Veggiebraten Wellington

## HAUPTGANG

(Jeder weitere Hauptgang zzgl. 20€)

- Tagliata vom Rumpsteak
- Rinderfilet Wellington

## GEMÜSE

(jedes weitere Gemüse zzgl. 3€)

- Grüne Bohnen mit/ohne Speck
- Rahm-Wirsing
- Rotkohl (saisonal)
- Rosenkohl (saisonal)
- Champignon-Zwiebel

## KARTOFFELBEILAGE

(jede weitere Beilage zzgl. 3€)

- Bratkartoffeln mit/ohne Speck & Zwiebeln
- Pommes Frites
- Kartoffelknödel (saisonal)
- Kroketten
- Kartoffelgratin
- Süßkartoffelpommes

## DESSERT

(jedes weitere Dessert zzgl. 3€)

- Mousse au Chocolat
- Brownie mit Früchten der Saison
- Crème Brûlée
- Crumble der Saison
- Mascarpone & Früchte der Saison



# GETRÄNKEPAUSCHALE

---

UNSERE GETRÄNKEPAUSCHALE  
GILT VON 10:30 - 16:00

## 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.

Auswahl an frischen Blechkuchen mit Schlagsahne am Nachmittag

Kaffeespezialitäten  
Espresso / Cappuccino / Latte Macchiato / Milchkaffee / Kakao

**49€ (ab 16 Jahre)**  
**35 € (6 - 15 Jahre)**  
**25 € (2-5 Jahre)**

# 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/	€2,50	Verlängerung je Stunde €4
Saftschorle	Extra Softs	Shots
€3	Thomas Henry Ginger Ale/ Tonic	Sambucca/ Baileys/ Jägermeister,
Basilikum-Zitrone	Water/ Bitter Lemon + Klindworth	Grappa/ Helbing
mit /ohne Prosecco	Säfte & Schorlen	€8
€4	€2,50	Verlängerung je Stunde €2
Geiger Prisecco		
mit /ohne Alkohol		
€4		

### KALT & HEISS

Bier vom Fass	Thomas Henry Ginger Ale/ Tonic
Flensburger	Water/ Bitter Lemon + Klindworth
Paulaner Weizen	Säfte & Schorlen
Hacker Pschorr Kellerbier	€2,50

### ALKOHOL

Longdrinks	Sambucca/ Baileys/ Jägermeister,
Aperol Spritz/ Sarti Spritz	Grappa/ Helbing
Gin Tonic/ Cola Rum	€8
€12	Verlängerung je Stunde €4

### Kaffee & Kuchen-Baustein am Nachmittag:

Hausgemachter Blechkuchen und Filterkaffee auf dem Buffet  
à 14,50€ / Kinder à 7,50€

# 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 25 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 natürlich für größere Gesellschaften kombiniert werden, die Terrasse am Aussentresen eignet sich dann für ein Buffet oder BBQ.





## BEMERKUNG

Die Getränke werden nach Bestellung berechnet.

Brunch bieten wir ab 20 Personen (Vollzahlern) an.

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.

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.

Ist eine alleinige (=exklusive) Raumnutzung gewünscht, legen wir einen Mindestumsatz zugrunde, bzw. verrechnen die Differenz als Raummiete.

Bei Buchungen "nach Verfügbarkeit" teilen Sie uns gerne Ihren Lieblingsraum mit und wir versuchen Ihren Wunschaum für Sie zu freizuhalten.

Ein Mindestumsatz ist dann nicht fällig.

Mindestumsatz bei einer exklusiven (alleinigen) Raumnutzung

Freitag-Sonntag:

Aula bis 17 Uhr 3.000€

Lehrerzimmer bis 17 Uhr €1.500

Klassenzimmer bis 17 Uhr €3.500