



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
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 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 (Rhabarber, Maracuja, Traube, Johannisbeere)	0,2l	€4,50
---	------	-------

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
-------------------------------	-----------	-----

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 Kabeljaufilet mit Kräutercrumble
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/
Saftschorle
€2

Crémant rosé oder
Crémant blanc/
Saftschorle
€3

Basilikum-Zitrone
mit /ohne Prosecco
€4

Geiger Prisecco
mit /ohne Alkohol
€4

KALT & HEISS

Bier vom Fass
Flensburger
Paulaner Weizen
Hacker Pschorr Kellerbier
€2,50

Extra Softs
Thomas Henry Ginger Ale/ Tonic
Water/ Bitter Lemon + Klindworth
Säfte & Schorlen
€2,50

ALKOHOL

Longdrinks
Aperol Spritz/ Sarti Spritz
Gin Tonic/ Cola Rum
€12
Verlängerung je Stunde €4

Shots
Sambucca/ Baileys/ Jägermeister,
Grappa/ Helbing
€8
Verlängerung je Stunde €2

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 Aussenterses 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 Wunschraum 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