



Feiern in der Alten Rader Schule

Vielen Dank, dass Sie in Erwägung ziehen, Ihre Feier in unserem Hause zu veranstalten. Die folgenden Informationen geben Ihnen einen ersten Überblick. Für Rückfragen und Buchungen erreichen Sie uns auch direkt unter: info@raderschule.de oder 040 6071168 (Ansprechpartnerin: Folke Kaempfe)

Unsere **Menüs** bereiten wir bis 15 Personen für Sie zu. Für kleinere Gesellschaften bis 29 Personen bieten wir unser Konzept „Futtern wie bei Mutttern“ an. Hier landen die Schüsseln und Platten auf dem Tisch und werden kommunikativ von den Gästen rumgereicht. Das Menü wird einheitlich ausgewählt. Unsere **Buffets** und **BBQs** richten wir ab 30 (erwachsenen) Personen aus. Unverträglichkeiten und Allergien werden selbstverständlich berücksichtigt, hierfür bieten wir Ihnen entsprechende Gerichte als Alternative an.

Räumlichkeiten:

Sie haben die Möglichkeit, unsere Räumlichkeiten ab einem bestimmten Mindestumsatz exklusiv und kostenfrei zu nutzen.

Lehrerzimmer:

Im Lehrerzimmer haben bis zu 18 Personen an einer Tafel und bis zu 24 Personen an zwei Einzeltischen (à 14 und à 10 Personen) Platz. Das Lehrerzimmer ist der ideale Ort für kleinere Veranstaltungen oder Familienfeiern.

Aula:

In unserer Aula haben bis zu 50 Personen Platz. Die Aula steht Ihnen ab 25 Personen in Verbindung mit einem Brunch, BBQ oder Buffet zur alleinigen Nutzung zur Verfügung. Selbstverständlich können Sie auch die dazugehörige Steinterrasse mit unserem großen Sonnenschirm nutzen.

Klassenzimmer:

In unserem gemütlichen Gastraum mit Kamin haben bis zu 55 Personen Platz. Das Klassenzimmer steht Ihnen ab 50 Personen in Verbindung mit einem, Brunch, BBQ oder Buffet zur alleinigen Nutzung zur Verfügung.

Alle Räume:

Für größere Veranstaltungen ab 65 Gästen nutzen sie einfach unser Klassenzimmer und die Aula, ab 80 Gästen alle unsere Räumlichkeiten exklusiv. Selbstverständlich inklusive sämtlicher Terrassen. So können wir im Innenbereich insgesamt bis 100 Personen mit Buffet bewirten.

**Getränkepauschale:**

Wir bieten Ihnen eine Getränkepauschale sowie ergänzende Bausteine für Longdrinks oder Cocktails an.

Kinder:

Sollten Sie sich für ein Buffet entscheiden werden Kinder

wie folgt berechnet:

0 – 3 Jahre frei

4 – 11 Jahre 50% vom Buffetpreis

ab 12 Jahre voller Buffetpreis

Innerhalb eines Menüs bieten wir gerne spezielle Kindergerichte an.

Tischwäsche:

Möchten Sie Ihrer Feier einen festlicheren Rahmen geben, bieten wir Ihnen weiße Tischwäsche (Tischdecken und Servietten) zum Preis von € 2,-- pro Person an.

Hochzeits- und andere Torten:

Tortenkonditor Duvenstedt, Kristina Frost: 040 30934200

Tellergeld:

Für selbst mitgebrachte Kuchen und Torten innerhalb Ihrer Feier erlauben wir uns, Ihnen ein Tellergeld von € 2,00 pro Person in Rechnung zu stellen.

DJ:

Frank M. Neinens: 0174 9890735 und 040 60049558, frank.neinens@de.verizon.com

Blumen und Gestecke:

Pflanzen und Floristik Frey: 0174 3699414

Die Blumentenne in Tangstedt/ Leslie Hinsching: 04109 252877

Blumen Martdt: 040 6019335

Eventplaner:

Vivien Ramm Weddings & Events/ Hochzeitsplaner: 0176/ 32242852

Taxi:

Fahrservice NORD: 0172 7700494

www.hol-mich-ab.de

Menükarten:

Gerne fertigen wir für Sie Ihre individuellen Menükarten an.

Mindestanzahl 6 Stück. Preis pro Stück ab € 7,50



ALTE RADER SCHULE

Apéritif

Alkoholfreies

Saftschorle Klindworth 0,2l	à € 2,70
Johannesbeere, Kirsche, Traube, Rhababer, Apfel, Maracuja	
Orangensaft 0,2l	à € 3,00
Trauben Secco, Fl. 0,75l	à € 24,90

Prickelndes

Prosecco, Fl. 0,75l	à € 24,90
Secco rosé, Fl. 0,75l	à € 29,90
Rhababer Sprizz, 0,75l	à € 34,90
Crémant rosé, Fl. 0,75l	à € 37,90
Champagne „Hambourg notre perle“	à € 89,90
Hugo ohne/ mit Alkohol 0,2l	à € 6,50/ 7,00
Apérol Sprizz 0,2l	à € 7,00

Vom Fass

Flens Pils, 0,2l	à € 2,60
Störtebeker Kellerbier 0,2l	à € 2,90



Brunch 1

GESUNDES

Grüner Shooter von Gurke, Rucola, Apfel und Minze

WARMES

Kräuterhähnchen

Buntes Gemüse aus dem WOK

Rührei mit frischen Kräutern, Grilltomaten

Gebratener Speck, Frühstückswürstchen

KALTES

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, Shrimpscocktail

Roastbeef „kalt“ mit Remouladensauce und Cornichons

Italienischer Landschinken mit Melone

Antipasti, Fetakäsesalat mit Apfel

Tomate mit Mozzarella und Pesto

Rote Beete mit Ziegenfrischkäse

Blattsalate der Saison mit Früchten und Kernen

Käsevariation

Frischer Obstsalat

Quarkspeise mit Himbeermark

Mousse au Chocolat

Butter, Konfitüre

Brötchen und Brotauswahl, Croissants

KAFFEE UND TEE

Filterkaffee, Tee im Beutel inklusive

à €34,90



Brunch 2

GESUNDES

Orange Shooter von Möhre, Melone, Ingwer und Maracuja

WARMES

Tagliata vom Rind auf buntem Gemüse
Garnelenpfanne aus dem Ofen mit Knoblauch und Paprika
Rosmarinkartoffeln
Rührei mit frischen Kräutern, Grilltomaten
Gebratener Speck, Frühstückswürstchen

KALTES

Herzhaftes Beef Tatar, Vitello Tonato
Rauchlachs mit Senf-Dillsauce , Nordseekrabbensalat
Feldsalat mit Walsnuss-Dressing, Apfel und Kirschchutney
Tomate mit Mozzarella und Pesto
Omas Gurkenrahmsalat
Rote Beete mit Ziegenfrischkäse
Käseauswahl
Frischer Obstsalat
Mascarponecreme mit Himbeermark
Mousse au Chocolat
Butter, Konfitüre
Brötchen und Brotauswahl, Croissants

KAFFEE und TEE

Filterkaffee, Tee im Beutel inklusive

à €44,90



Extras

Brunch-Bausteine:

Die Brunch-Bausteine sind nur in Verbindung mit einem unserer Brunch Angebote buchbar. Sie beginnen mit dem Buffet und gelten bis längstens 16.30 Uhr.

- Kaffeespezialitäten-Baustein:
Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato, Heisse Schokolade à € 4,00
- Saft-Baustein:
Apfel, Orange, Kirsch, Banane, Maracuja, Johannesbeere à € 4,50
- Kaffee/Kuchen-Baustein am Nachmittag:
Hausgemachter Blechkuchen und Filterkaffee auf dem Buffet à € 10,00

- Premium-Baustein mit Getränkepauschale:** à € 25,00

- * Kaffee-Spezialitäten und Kaffeetherme
- * verschiedene Säfte und Teesorten
- * alkoholfreie Getränke: Coca Cola, Fanta, Sprite
- * Vilsa Gourmet Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure bereits eingedeckt auf den Tischen
- * Weißwein und Rotwein
- * Bier: Flensburger Pils, Flensburger alkoholfrei
- * Kuchenauswahl am Nachmittag

Brunch-Zeiten:

Brunch only: 10.30 Uhr (Aperitif) bis 14 Uhr
Brunch mit Kaffee und Kuchen am Nachmittag: 10.30 Uhr (Aperitif) bis 16 Uhr



Spargelmenü

Vorspeisenvariation à la Alte Rader Schule

Omas Gurkenrahmsalat
Rote Beete mit Ziegenfrischkäse
Saisonales Antipasti
Lachsröllchen
Bunter Sommersalat mit Avocado und Früchten der Saison
Roastbeef mit hausgemachter Remoulade

Frischer Stangenspargel

mit Salzkartoffeln
Sauce Hollandaise und zerlassener Butter

Dessert

Mascarpone mit Erdbeeren

à €39,90

DAZU

Katenschinken aus der Pape € 8,00
Kleines Schnitzel vom Holsteiner Landschwein € 9,00
Wiener Schnitzel vom Kalb €12,50
Frisches Lachsfilet € 12,50
Rumpsteak (ca. 160g) €15,90



ALTE RADER SCHULE

Menüs ganzjährig bis 29 Personen

Menü Rade

Kräuterrahmsüppchen mit Rauchlachs

Krustenbraten vom Holsteiner Landschwein
feine, grüne Bohnen, Bratkartoffeln und Dunkelbiersoße

Frischer Obstsalat mit Vanilleeis und Schlackermaschü

€ 36,90

Menü Wilstedt

Vorspeisenvariation der Saison

Hamburger Pannfisch
mit krossen Bratkartoffeln und Omas Gurkenrahmsalat

Apple Crumble mit Schlackermaschü

€ 43,90

Menü Wiemerskamp

Kartoffelcremesüppchen mit Hackfleischbällchen

Tagliata vom Rind mit Kräuterkruste
-am Tisch tranchiert-
Marktgemüse der Saison, Rosmarinkartoffeln, hausgemachte Kräuterbutter

Mascarponecreme mit Himbeermark

€ 49,90



Zwischengerichte

Mit den folgenden Zwischengerichten können Sie Ihr Menü zu einem 4- oder 5-Gang-Menü erweitern.

Blattsalate der Saison mit Himbeer-Dressing und Granatapfel	€ 6,90
Kürbiscremesüppchen mit Kernen und steirischem Öl	€ 7,90
Sauerfleisch vom Wildschwein im Weckgläschen mit Blattsalaten der Saison und hausgemachter Remoulade	€ 8,90
Vorspeisenvariation à la Alte Rader Schule Ein bunter Mix aus unserer aktuellen Speisekarte	€ 12,90
Garnelenpfanne mit Knoblauch und Aioli auf geschmorter Paprika und Tomate	€ 14,90
Feiner Räucherlachs auf Kartoffelrösti mit Kräutercremefraiche	€ 11,90
Rote-Beete-Risotto mit Parmesan und Kernen	€ 12,90
Carpaccio vom Rind mit Parmesan, Rukola und altem Balsamico	€ 14,90
Serviceleistung bei Buffets: Suppe -am Tisch serviert-	zzgl. € 2,00
Vorspeisenvariation statt Suppe	zzgl. € 5,00



Buffets ganzjährig ab 30 Personen

Buffet 1

Auswahl an saisonalen Vorspeisen à la Alte Rader Schule

Rote Beete mit Ziegenfrischkäse

Antipasti der Saison

Blatsalate mit Granatapfeldressing, Kürbis und Birne

Omas Gurkenrahmsalat

Geräucherte Entenbrust mit Honigschmand und Orange

Rauchlachs mit Sahnemeerrettich

Roastbeef mit hausgemachter Remoulade

Kräuterhähnchen

Grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln

Hamburger Pannfisch mit körnger Dijon-Senf-Soße

Krosse Bratkartoffeln

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesoße

Zimtpflaumencrumble mit Schlackermaschü

à €44,90



Buffet 2

Auswahl an saisonalen Vorspeisen à la Alte Rader Schule

Sommerliche Blattsalate mit Früchten und Croûtons

Antipasti der Saison

Kleine Wildfrikkadellen

Omas Gurkenrahmsalat

Carpaccio vom Rind mit Rukola und Parmesan

Rote Beete mit Ziegenfischkäse

Rauchlachs mit Sahnemeerrettich

Vitello Tonnato

Tagliata vom Rind

Zartes Kräuterhähnchen

Buntes Gemüse der Saison

Kartoffelgratin und Süßkartoffelpommes

Dessertvariation

Käsevariation mit Feigensenf

Kaiserschmarrn mit Apfelkompott und Zimtpflaumen

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesoße

à €49,90



Buffets Frühling/ Sommer ab 30 Personen

Konfirmationsbuffet

Vorspeisen à la Alte Rader Schule

Cesar Salad mit Croutons

Antipasti von gegrillter Paprika und geschmorten Balsamico-Champignons

Tomate mit Mozzarella und grünem Basislikumpesto

Rote Beete Carpaccio mit Ziegenfrischkäse

Roastbeef „Asian Style“

Hauptgerichte

Tagliatelle mit grünem Frühlingsgemüse und Parmesan

Pannfisch „Alte Rader Schule“ mit körniger Senfsoße

Geschnetzeltes vom Strohschwein

Beilagen

Feine grüne Bohnen

Süßkartoffelpommes und Salzkartoffeln

Dessert & Co.

Rote Grütze mit Vanillesoße

Mousse au chocolat

Rhababercrumble mit Schlagsahne

à **€39,90**



BBQ 1

Saisonale Vorspeisen à la Alte Rader Schule

Rote Beete mit Ziegenfrischkäse

Antipasti von saisonalem Gemüse der und geschmorten Champignons

Bunter Sommersalat mit Avocado und Mango

Ceasar Salad mit Parmesan und Croutons

Crostini mit Tomaten-Kräuter-Confit

Vom Grill

Hüftsteaks

Nackensteaks vom Strohschwein

Bratwurst, Currywurst

Beilagen

Ofenkartoffel mit Sour Creme

Pommes Frites

Hausgemachter Kartoffel- und Nudelsalat

BBQ-Sauce, Senf, Chilisauce, Currysauce und Kräuterbutter

Brotauswahl und Butter

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesoße

Mousse au chocolat

Obstsalat

à €44,90



BBQ 2

Saisonale Vorspeisen à la Alte Rader Schule

Rote Beete mit Ziegenfrischkäse
Antipasti von saisonalem Gemüse der und geschmorten Champignons
Bunter Sommersalat mit Avocado und Mango
Ceasar Salad mit Parmesan und Croutons
Rauchlachs mit Sahnemeerrettich
Vitello Tonnato mit Thunfischsoße
Omas Gurkenrahmsalat

Vom Grill

Rumpsteak vom argentinischen Black Angus Rind
Spicy Chicken, Miniburger
Frisches Lachsfilet
vegetarische Gemüsepackchen mit Feta

Beilagen

Rosmarinkartoffeln und Süßkartoffelpommes
Buntes Grillgemüse
Hausgemachter Kartoffel- und Nudelsalat
BBQ-Sauce, Senf, Chilisauce, Currysauce und Kräuterbutter
Brotauswahl und Butter

Dessert

Mascarpone mit frischen Erdbeeren
Mousse au chocolat
Käseauswahl mit Feigensenf

à **€52,90**



ALTE RADER SCHULE

Getränkepauschale

**Die Pauschale beginnt mit dem Buffet und begleitet Sie
für max. 6 Stunden**

Weißwein / Rotwein

Weisser Burgunder QbA
Weingut Weber, Baden, Jg. 2018, Fl. 1l

Merlot
Sud de France, Bordeaux, Jg. 2017, Fl. 1l

Biere vom Fass/Flaschenbier

Flensburger Pils
Störtebeker Hefeweizen
Störtebeker Kellerbier

Alkoholfreie Getränke

Vilsa Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
Coca Cola, Fanta, Sprite,
Saftschorlen

Hefeweizen alkoholfrei, Flens alkoholfrei

Digestif / Kaffee

Freihof Marille und Williamsbirne, Jubiläumsaquavit
Averna, Sambucca, Helbing

Longdrinks

Gin Tonic, Havanna Cola, Bacardi Cola, Vodka Lemon

Filterkaffee und Kaffeespezialitäten

à € 42,50 ohne Longdrinks
à € 52,50 mit Longdrinks