



Tagung,
Firmenfeier
& mehr



SCHÜTZENHOF PADERBORN
Raum für Veranstaltungen



Schützenplatz 1
33102 Paderborn
+49(5251)1562-0
info@schuetzenhof.de
www.schuetzenhof.de



Unser Leistungsspektrum

Das perfekte Event beginnt mit Inspirationen und guter Organisation

Regelmäßig unterstützen wir Firmen, Vereine und andere Veranstalter bei der Umsetzung ihres Events und bieten Raum für einen intensiven Fachaustausch, kreative Impulse oder gemeinsames Feiern.

Tagungen, Seminare, Kongresse, Workshops, Betriebsversammlungen, Mitarbeitererevents, Jubilär- und Firmenfeiern... der Schützenhof Paderborn steht Ihnen als All-Round-Dienstleister mit hauseigenem Catering professionell zur Seite. Wir entwerfen Ihr Raumkonzept, legen mit Ihnen einen geeigneten zeitlichen Ablauf fest, betreuen die veranstaltungstechnische Einrichtung und erstellen ein Gastronomieangebot ganz nach Ihren Wünschen. Am Tag selbst begleitet Sie unser erfahrenes Team aus Spezialisten aller Fachgebiete.

Auf den kommenden Seiten möchten wir Ihnen erste Informationen und Ideen an die Hand geben. Dem beigefügten Miet- und Nebenkostentarif können Sie zudem unsere Räumlichkeiten, die Betriebs- & Nebenkosten sowie unsere zusätzlichen Leistungen entnehmen, denn eine transparente Kommunikation ist für uns Grundlage für eine vertrauensvolle Zusammenarbeit.

Da jede Veranstaltung ganz eigene Anforderungen mit sich bringt, freuen wir uns auf einen persönlichen Austausch mit Ihnen! Wir stehen Ihnen bei einem Besichtigungstermin vor Ort, telefonisch oder per Mail gern zur Seite. Selbstverständlich erstellen wir anschließend auch ein Angebot passend zum geplanten Budget und ganz nach Ihren individuellen Vorstellungen.

Wir freuen uns auf Sie!

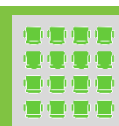


Im Herzen der Stadt und doch im Grünen

Der Schützenhof Paderborn bietet mit seinen fünf Räumlichkeiten von 50 bis 1.500 m² den geeigneten Rahmen für Veranstaltungen jeder Art. Passend zum jeweiligen Anlass lassen sich die variabel nutzbaren Flächen mit weiteren Nebenräumen und Foyers flexibel kombinieren. Auch der Außenbereich mit idyllischem Biergarten lässt sich in Ihr Event integrieren oder dient als Oase für eine erholsame Pause. Mit Ausnahme des Blauen Zimmers sind unsere Räume ebenerdig und barrierefrei, sodass Ihnen und Ihren Gästen alle Türen offen stehen...



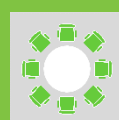
Veranstaltungsräume				
	Fahrensaal	Andreas-Ferrarisaal	Hansesaal	Messehalle
Raumgröße m ²	133	416	898	1.500
Personenkapazitäten (max.)				
unbestuhlt	266	600	1.540	2.100
Reihenbestuhlung	140	340	850	1.400
Bankett eckig	90	250	630	1.000
Bankett rund	70	200	400	650
Parlament	70	220	420	700
Raumkombination möglich	✓	✓	✓	
Biergarten mit ca. 300 Sitzplätzen, großes Freigelände				
An die Säle angrenzende Thekenräume, Foyerflächen und Nebenräume				
Kostenfreie öffentliche Parkplätze fußläufig: ca. 800 PKW- und 30 Bus-Stellplätze				



REIHE



BANKETT ECKIG



BANKETT RUND



PARLAMENT

Der Fahnensaal



ca. 30-140
Sitzplätze



133 m²



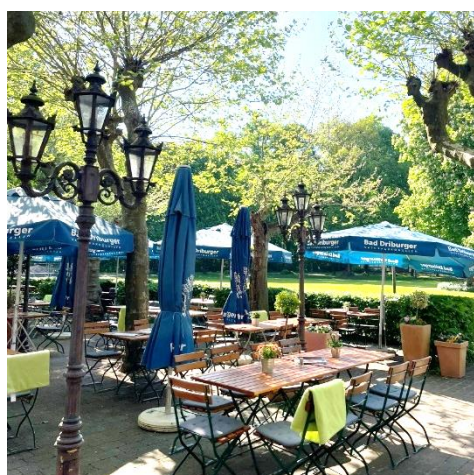
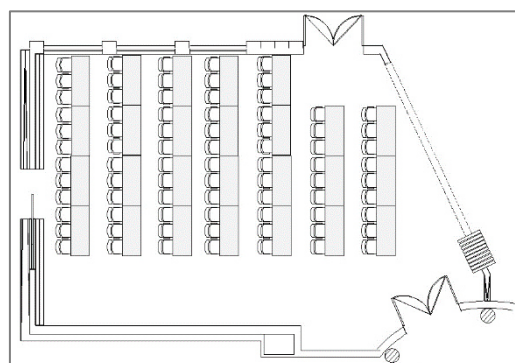
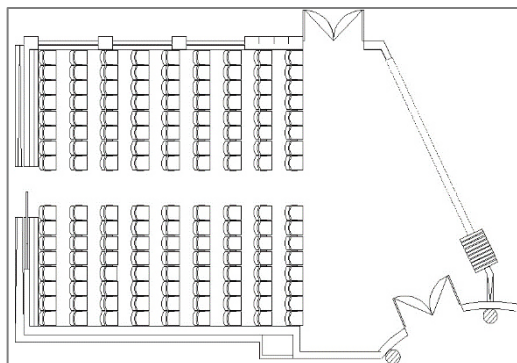
ca. 10 x 13 m



Zugang zum
Biergarten

Traditionsreich mit Blick ins Grüne

Ein Kulturraum für feierliche Anlässe mit breiter Fensterfront, die einen freien Blick in den Park eröffnet. Ihre Veranstaltung lässt sich zudem um den Außenbereich oder den benachbarten Andreas-Ferrarisaal erweitern.



Der Andreas-Ferrarisaal



Für größere Feiern und anspruchsvolle Events

Durch die von Säulen eingefasste Rotunde betritt man den parkettierten Saal mit Zugang zu dem Terrassenbereich und den angrenzenden Sälen. Unser beliebter Festsaal lässt sich durch mobile Wände nahtlos an den Fahnensaal und einen großen Thekenraum anbinden.



ca. 60-340
Sitzplätze



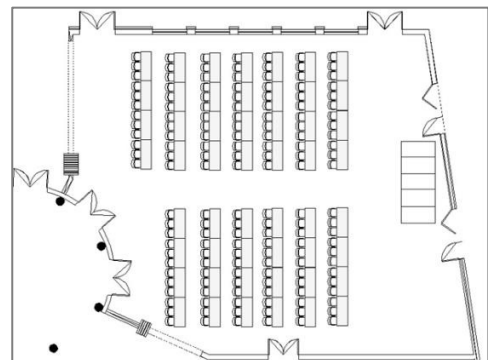
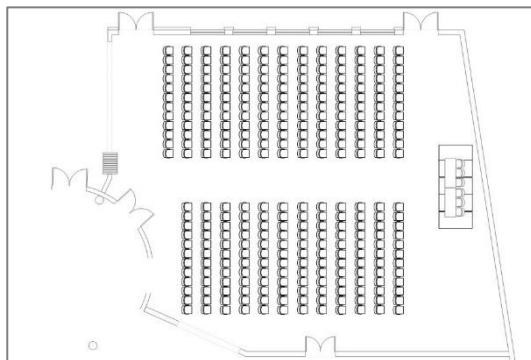
416 m²



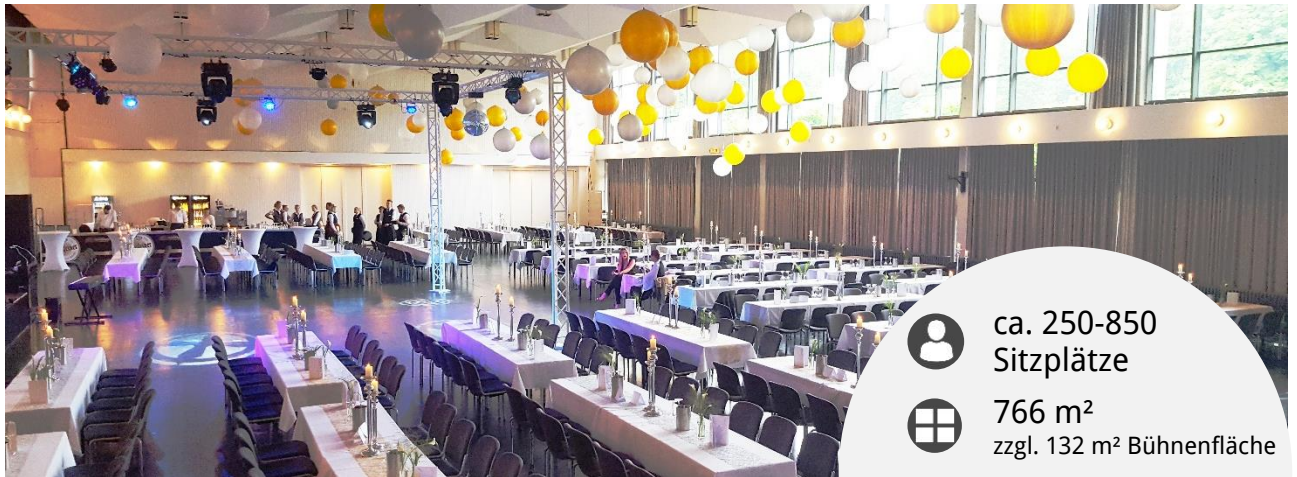
ca. 19 x 21 m



Zugang zum
Biergarten &
Hansesaal



Der Hansesaal



ca. 250-850
Sitzplätze



766 m²
zzgl. 132 m² Bühnenfläche



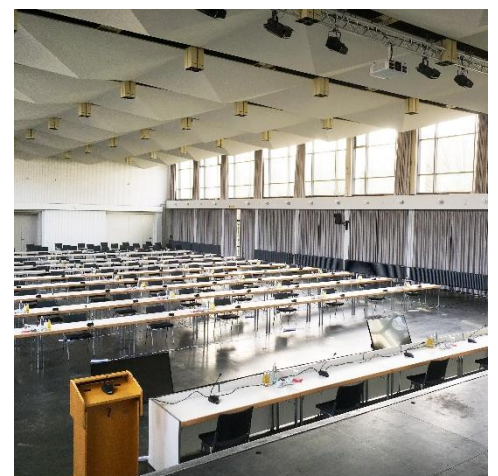
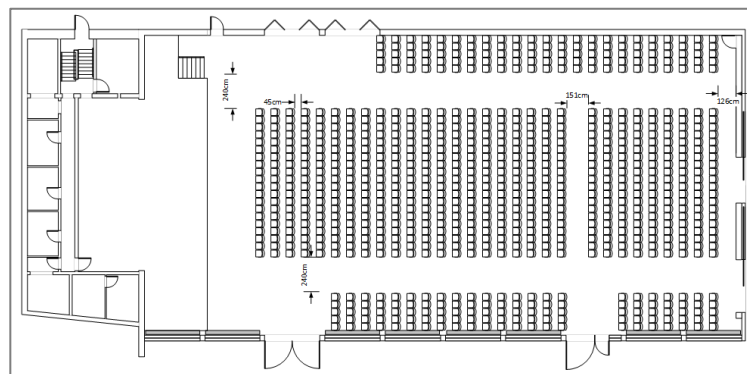
ca. 37 x 21 m



Zugang zum
Andreas-
Ferrarisaal

Vielfache Nutzungsmöglichkeiten

Der Saal verfügt über einen überdachten Eingang und ein Foyer, das den Großraum mit der Messehalle verbindet. Dazu lässt sich die Fläche beliebig über den Andreas-Ferrarisaal und den daran anschließenden Außenbereich erweitern, zum Beispiel für Gastronomie oder separate Tagungsbereiche.



Die Messehalle



ca. 600-1.400
Sitzplätze



1.500 m²



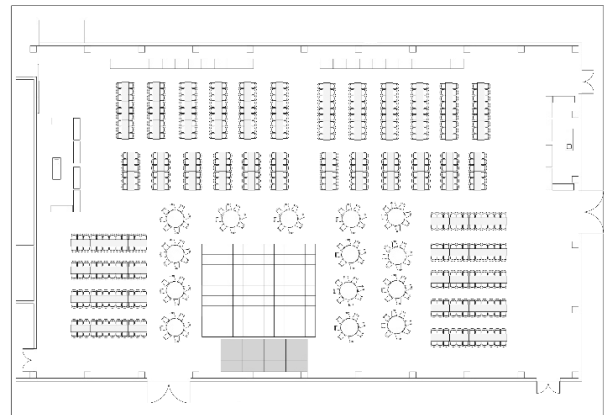
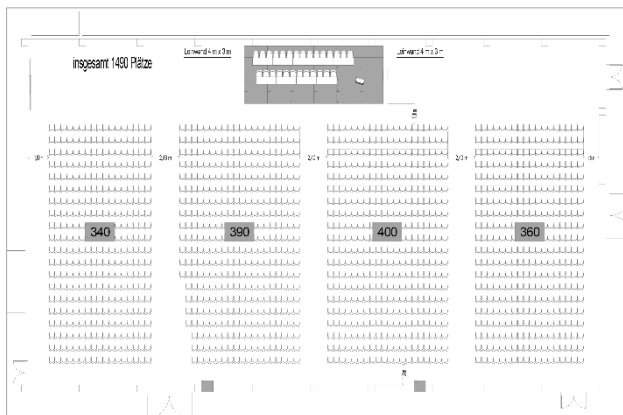
ca. 30 x 50 m



Zugang zum
Backstage-
Bereich

Für maximale Räumlichkeit

Die Halle ist, wie sie heißt: Maximal zweckorientiert. Sie besitzt eine veranstaltungstechnische Ausstattung mit diversen Elektro- und sonstigen Anschlüssen und stellt die größte Ausstellungsfläche der Region dar. Eine mobile Bühne gewährleistet beliebige Bespielbarkeit.



Die technische Ausstattung für Ihr Event

Unser Haus verfügt über eine mobile Veranstaltungs- und Medientechnik, die je nach Ihren Bedürfnissen eingerichtet und durch unser Fachpersonal während der Veranstaltung betreut wird.

Dazu zählen neben einer Beschallungsanlage, die mit Handfunkmikrofonen, Headsets oder Tischmikrofonen sowie diversen Abspielgeräten verbunden werden kann, auch ein Videomischpult, Videomitore, Beamer und Leinwände in unterschiedlichen Ausführungen.

Darüber hinaus sind Fahnen-, Ferrari- und Hansesaal sowie die Messehalle zusätzlich mit Projektoren und fest verbauten, motorisierten Leinwänden ausgestattet, die jeden Raum auch in kurzer Zeit und ohne viel Aufwand verwandeln können.



Gleiches gilt für die Beleuchtung unserer Veranstaltungsräume. Die Deckenbeleuchtung ist von Haus aus dimmbar und kann selbstverständlich durch zusätzliche mobile Leuchten ergänzt werden, um das von Ihnen gewünschte Licht zu erzielen. Fahnen- und Ferrarisaal haben bereits eine fest verbaute indirekte RGB-Kranzbeleuchtung, die unterschiedlichste Farbstimmungen auch ohne weiteres Equipment möglich machen.

Ihren eigenen Laptop ergänzen wir auf Wunsch mit einem PC-Presenter, damit der geplante Vortrag flüssig und professionell über die Bühne geht.



Der gesamte Schützenhof Paderborn verfügt über ein kostenfreies Gäste-WLAN im Innen- und Außenbereich.

Für die räumliche Gestaltung Ihres Events bieten wir neben klassischem Mobiliar und Tagungsequipment auch hochwertige gastronomische Ausstattungen an. In unserem beigefügten Miet- und Nebenkostentarif können Sie unser Angebot noch einmal übersichtlich nachvollziehen.

Sollten Sie darüber hinaus Wünsche haben, sind unsere Event-Profis hervorragend mit den regionalen Branchen-Partnern vernetzt, sodass wir die optimale Lösung für Sie finden.

Unterbringung & Rahmenprogramm

Mit über 2.500 Betten in Paderborn und weiteren in der Umgebung bieten Hotels von Standard bis First Class auch Großveranstaltern den erforderlichen Komfort. Einige dieser Hotels sind vom Schützenhof Paderborn fußläufig erreichbar oder liegen direkt am Hauptbahnhof und sind über den öffentlichen Nahverkehr optimal angeschlossen.

Dazu ist die Stadt übersichtlich und infrastrukturell hervorragend erschlossen - auch in Bezug auf außerberufliche Aktivitäten für ein ergänzendes Rahmenprogramm zu Ihrem Event.

Auf unserer Homepage haben wir Informationen dazu zusammengestellt oder sprechen auf Wunsch gerne eine Empfehlung aus.

Lassen Sie uns gemeinsam das perfekte Catering für Sie und Ihre Gäste finden!

Unser meisterhaftes Küchenteam rund um Küchenchef Christopher Gleich legt besonderen Wert auf frische und hochwertige Zutaten aus der Region. Auch eine in Teilen oder gänzlich vegetarische oder vegane Speisenauswahl setzen wir gerne für Sie um. Dank der frischen Zubereitung können wir auch Sonderwünsche oder Unverträglichkeiten auf Anfrage berücksichtigen.

Unser Küchenteam hat Ihnen eine erste Auswahl als Inspiration zur Verfügung gestellt. Natürlich passen wir die nachfolgenden Buffetangebote gerne Ihren Vorstellungen an. Auch die Erweiterung um eine passende Vorspeise oder ein weiteres Dessert ist problemlos möglich.

Allgemeines
Veranstaltungsende ist
03:00 Uhr nachts.
Gerne machen wir Ihnen ein
individuelles Angebot, wenn
Sie mit Ihren Gästen
ausgiebiger feiern möchten.



Selbstverständlich gibt es viele Alternativen zum beliebten Buffet: Tellergericht, Grillabend, klassisches Mehrgangmenü oder eine Kombination aus allem. Verlangt Ihr Event nach einer Verpflegung im Stehen oder einem zusätzlichen Snack, bieten wir eine Reihe abwechslungsreicher Fingerfood-Varianten an. Nennen Sie uns Ihre Ideen und Wünsche und wir kreieren ein individuelles Angebot.

Getränke werden auf Grundlage der aktuellen Preisliste nach Verzehr abgerechnet, das Eindecken der Tische sowie der Buffetaufbau je nach Aufwand pauschal pro Person.

Bitte beachten Sie, dass die Preisangaben der nachfolgenden gastronomischen Angebote inkl. Mehrwertsteuer angegeben werden und wir uns Änderungen vorbehalten.



Getränkekarte

Biere

Paderborner Gold Pilsener	0,3 l	3,80 €
Paderborner Pilger	0,3 l	3,80 €
Warsteiner Herb Alkoholfrei	0,33 l	4,00 €
Erdinger Hefeweizen, Erdinger Dunkel, Erdinger Kristall, Erdinger Alkoholfrei	0,5 l	5,40 €

Spirituosen und Liköre

Weizenkorn	2 cl	2,50 €
Obstler	2 cl	3,50 €
Grappa	2 cl	3,50 €
Wodka	2 cl	3,00 €
Jack Daniel´s	2 cl	3,50 €
Bacardi Rum	2 cl	3,00 €
Baileys Irish Cream	2 cl	3,00 €
Malteserkreuz Aquavit	2 cl	3,00 €
Linie Aquavit	2 cl	3,50 €
Aalborg Jubiläums Aquavit	2 cl	3,00 €
Fernet Branca	2 cl	3,00 €
Ramazotti	2 cl	3,00 €
Jägermeister	2 cl	3,00 €

Longdrinks

Gin-Tonic	7,50 €
Vodka-Lemon/ -Orange	7,50 €
Cuba Libre	7,70 €
Jack Daniel's-Cola	7,70 €

Getränke zum Empfang

Sekt	0,1 l	3,90 €
Hugo	0,2 l	7,50 €
Aperol Spritz	0,2 l	7,70 €
Lillet Wild Berry	0,2 l	7,50 €

Alkoholfreie Getränke

Caspar Heinrich		
Mineralwasser	0,25 l	3,20 €
Medium, still	0,75 l	6,90 €
Afri Cola, Afri Cola ohne Zucker, Bluna Orange, Bluna Zitrone	0,2 l	2,60 €
Goldberg Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	0,2 l	3,60 €

Säfte und Saftschorlen

Apfelsaft, Bananensaft, Kirschsaft, Kiba, Orangensaft	0,2 l	3,20 €
Alle Saftschorlen	0,2 l	2,80 €
	0,4 l	5,20 €

Heißgetränke

Café Crème	3,10 €
Tasse Kaffee Hag	2,80 €
Espresso	2,70 €
Doppelter Espresso	4,00 €
Cappuccino	3,50 €
Milchkaffee	4,00 €
Latte Macchiato	3,80 €
Becher Schokolade mit Sahne	3,20 €

Tee

Darjeeling, Grüner Tee, Rooibos, Kamille, Pfefferminz, Früchtetee		
Glas Tee	0,4 l	3,50 €

Preise inkl. MwSt.
Preis- und Angebotsänderungen vorbehalten.



Sekt und Prosecco

Sektkellerei Ohlig

trocken Fl. 0,75 l 26,80 €

Weißweine

Cuvée- Sander Trio QbA

Weingut Sander, Rheinhessen, BIO
Trocken - bukettreich, dezente Säure, sehr süffig
und frisch, ein schöner Begleiter zur leichten
Küche, Fisch und Meeresfrüchten
Fl. 0,75 l 27,20 €

Weißer Burgunder Kabinett

Weingut Josef Ambs, Baden/Kaiserstuhl
Trocken - feinruchtig, harmonisch und elegant,
ideal zur Frühlings- und Sommerküche oder zu
Pasta mit kräftigen Saucen
Fl. 0,75 l 26,90 €

Grauburgunder, Kabinett

Weingut Kiefer, Eichstetter Herrenbuck,
Baden/Kaiserstuhl
Trocken - sanft und fruchtig, feiner Duft von
Quitten, Aprikosen und Mandeln, ein schöner
Allrounder zu vielfältigen Menüvariationen
Fl. 0,75 l 27,50 €

Riesling

Dr. von Bassermann-Jordan, Pfalz
Trocken - frisch und fruchtbetont, elegant und
rassig; ideal zu deftigen Speisen und klassischer
Hausmannkost sowie leichten Fisch und
Geflügelgerichten
Fl. 1,00 l 27,60 €

Chardonnay

Weingut Manz, Kalkstein, Rheinhessen
Trocken - Mirabelle und Honigmelone, dezentes
Holz, feine Mineralität, perfekt zu Fisch, Geflügel
und Käse
Fl. 0,75 l 29,90 €

Roséweine

Spätburgunder Weißherbst

Weingut Josef Ambs, Baden/Kaiserstuhl
Halbtrocken - mit Noten von Kirsche, Himbeere
und Pfeffer; feine Restsüße
Fl. 1,00 l 25,80 €

Rotweine

Carignan, Grenache Noir, Mourvedre

Château Fontsaïnte, Languedoc
Corbieres La Demoiselle
trocken-klar und weich, feine Würze mit Noten
von Vanille, idealer Begleiter zu kräftigen
Gerichten mit Rind und Wild
Fl. 0,75 l 26,70 €

Spätburgunder Edition

Weingut Ambs, Baden/Kaiserstuhl
Trocken - Ausdrucksstark und elegant mit Noten
von Muskatnuss und Zeder, vorzüglich zu
vegetarischen Gerichten, hellem
Fleisch und Pasta
Fl. 0,75 l 27,70 €

Sangiovese, Colorino, Chianti „Renzo M“

Weingut Renzo Masi, Toskana
Trocken - florale Noten wie Veilchen, angenehme
Säure, saftige Kirschen, gut und unaufdringlich
als Begleiter für kräftige Gerichte und würzigen
Käse
Fl. 1,00 l 25,10 €

Nero d'Avola

Weingut Corte dei Mori, Sizilien
Trocken - dunkle Frucht und dezente Würze,
Aromen von Kirschen und Eukalyptus,
passt gut zu Pasta und zarten Gerichten
von Schwein und Rind
Fl. 1,00 l 27,60 €

Preise inkl. MwSt.
Preis- und Angebotsänderungen vorbehalten



Salate

Buntes Salatbuffet mit knackigen Blattsalaten und verschiedenen Toppings,
Schnittlauch-Petersilien-Vinaigrette und Joghurt-Zitronen-Dressing
Baguette mit Kräuterquark

Hauptspeisen

Schweinefilet in Pfefferrahmsauce
Gebratene Hähnchenbrust mit Parmesan-Kräuterkruste in Tomatensauce
Gebratener Zander mit Speckbohnen
Penne mit Parmesan, Kirschtomaten, Rucola und Pinienkernen
Marktgemüseauswahl (Brokkoli, Blumenkohl, Pariser Karotten)
Kartoffelgratin
Gnocchi

Dessert

Apfel-Crumble mit Haselnüssen
Schokoladen-Karamell-Brownie

39,50 €
pro Person
inkl. MwSt

Salate

Buntes Salatbuffet mit knackigen Blattsalaten und verschiedenen Toppings,
Schnittlauch-Petersilien-Vinaigrette und Joghurt-Zitronen-Dressing
Baguette mit Kräuterquark

Hauptspeisen

Schweineschnitzel mit Zitrone
Geschmorter Schweinebauch mit dicken Bohnen
Pfefferpotthast vom Weiderind
Reibekuchen mit Kräuterquark
Rahmwirsing
Bratkartoffeln mit Speck
Salzkartoffeln
Potthucke

Dessert

Westfälische Quarkspeise mit Kirschen, Haselnüssen und Pumpernickel
(Paderborner) Pilgerbier-Tiramisu

35,50 €
pro Person
inkl. MwSt



Salate

Buntes Salatbuffet mit knackigen Blattsalaten und verschiedenen Toppings,
Schnittlauch-Petersilien-Vinaigrette und Joghurt-Zitronen-Dressing
Baguette mit Kräuterquark

Hauptspeisen

Hähnchenschnitzel mit Champignonrahmsauce
Rinderschmorbraten in Rotweinjus
Gebratenes Zanderfilet mit Karotten-Kohlrabi-Gemüse
Serviettenknödel
Veganes Kartoffelcurry
Butterspätzle

Dessert

Schwarzwälder-Kirsch-Dessert
Herrencreme

36,50 €
pro Person
inkl. MwSt

Salate

Buntes Salatbuffet mit knackigen Blattsalaten und verschiedenen Toppings,
Schnittlauch-Petersilien-Vinaigrette und Joghurt-Zitronen-Dressing
Baguette mit Kräuterquark

Hauptspeisen

Geschmorte Schweinebäckchen mit Petersilienkarotten
Gebratenes Rotbarschfilet in Pommery-Senfsauce
Kikok-Hähnchenbrust mit saisonalen Pilzen
Ravioli (saisonal gefüllt) mit Mozzarella gratiniert
Saisonale Gemüseauswahl
Schupfnudeln
Kartoffelstampf mit Röstzwiebeln

Dessert

Birnen-Crumble
Quarkmousse mit saisonalen Beeren

42,00 €
pro Person
inkl. MwSt



MEDITERRAN

BUFFET NR. E/25

Salate

Buntes Salatbuffet mit knackigen Blattsalaten und verschiedenen Toppings,
Schnittlauch-Petersilien-Vinaigrette und Joghurt-Zitronen-Dressing
Baguette mit Kräuterquark

Hauptspeisen

Saltimbocca vom Huhn mit Ratatouille
Piccata Milanese mit Tomatensauce
Dorade mit Babyspinat und Pinienkernen
Cannelloni mit Basilikum-Ricotta und Paprikasauce
Kräutergnocchi
Olivenreis

Dessert

Tiramisu
Panna Cotta mit Minze

43,00 €
pro Person
inkl. MwSt

VEGETARISCH/VEGAN

BUFFET NR. F/25

Salate

Buntes Salatbuffet mit knackigen Blattsalaten und verschiedenen Toppings,
Schnittlauch-Petersilien-Vinaigrette und Joghurt-Zitronen-Dressing
Baguette mit Kräuterquark

Hauptspeisen

Falafel mit Joghurt-Minz-Dip (vegan)
Gefüllte Zucchini mit Couscous und Paprikasauce (vegan)
Ricotta-Ravioli mit mediterranem Gemüse und frittiertem Salbei (vegetarisch)
Waldpilzragout mit Pappardelle (vegetarisch)
Weizenfladenroulade mit Blattspinat und Ricotta (vegetarisch)

Dessert

Aprikosenquark mit Haselnüssen (vegetarisch)
Schokoladenmousse mit Beeren (vegan)

38,50 €
pro Person
inkl. MwSt



INTERNATIONAL

BUFFET NR. G/25

Salate

Buntes Salatbuffet mit knackigen Blattsalaten und verschiedenen Toppings,
Schnittlauch-Petersilien-Vinaigrette und Joghurt-Zitronen-Dressing
Baguette mit Kräuterquark

Hauptspeisen

Roastbeef mit Kräuterbutter (am Buffet tranchiert)
Ragout fin vom Huhn mit getrüffelten Erbsen
Lachsfilet an sautiertem Zitronen-Spinat
Ratatouille
Gnocchi mit Gorgonzola, Babyspinat und Walnüssen
Rosmarinkartoffelspalten
Kroketten

Dessert

Schokoladentarte
Grießpudding mit Kirschen

47,50 €
pro Person
inkl. MwSt

DESSERTALTERNATIVEN

Ohne Preisauflschlag austauschbar

- Erdbeer-Tiramisu
- Pfirsich-Crumble
- Grießpudding mit Kirschen
- Mandel-Parfait
- Eisbombe (ab 20 Personen)
- Erdbeer-Crumble
- Griechischer Joghurt mit Mango
- Nougatmousse
- Dunkle Schokoladenmousse



BUFFETPREISE/-RABATT

Die vorgenannten Buffetpreise basieren auf einer Gästezahl von mind. 30 Personen.

- Ab einer Gästezahl von mehr als 100 Personen gewähren wir 2 % Rabatt
- Ab einer Gästezahl von mehr als 200 Personen gewähren wir 5 % Rabatt

Suppen, Fingerfood & Kuchen

Suppen

	250ml	400ml
• Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Markklößen	4,50 €	7,00 €
• Hühnerbrühe mit Suppennudeln	4,50 €	7,00 €
• Tomatencremesuppe	3,90 €	5,90 €
• Rucola- oder Feldsalatcremesuppe (je nach Jahreszeit) mit gerösteten Pinienkernen	4,20 €	6,30 €
• Kartoffelsuppe mit Speck (oder vegetarisch)	4,00 €	6,00 €
• Käsesuppe mit Hack und Lauch (oder vegetarisch)	4,50 €	7,00 €
• Champignonsuppe	4,00 €	6,00 €
• Pizzasuppe	4,20 €	6,30 €
• Kürbissuppe mit leichter Currynote und Kokosmilch	3,90 €	5,90 €
• Karotten-Ingwer-Suppe	3,90 €	5,90 €
• Gulaschsuppe	4,50 €	7,00 €

Fingerfood

Warm

- Mini-Brioche Burger mit Pulled Lachs 8,30 €
- Mini-Brioche Burger mit Pulled Pork 7,50 €
- Mini-Brioche Burger (vegan) 7,50 €
- Mini-Schnitzel 4,20 €
- Mini-Frikadelle 4,20 €

Kalt

- Verschieden gefüllte Wraps 3,80 €
- Laugenkonfekt mit Leberkäse und süßem Senf 3,90 €
- Antipasti-Spieße 3,60 €
- Tomate-Mozzarella-Spieße 3,60 €
- Gouda-Trauben-Spieße 3,20 €



Suppen, Fingerfood und Kuchen



Baguette- und Vollkornbaguettescheiben

- Dattel-Walnussaufstrich mit Kerbel..... 2,80 €
- Kürbiskernaufstrich..... 2,80 €
- Rote Bete Frischkäseaufstrich mit Meerrettich 2,80 €
- Brie mit Traube und Haselnuss 2,90 €
- Bergkäse mit roten Zwiebeln und schwarzem Pfeffer 3,20 €
- Blauschimmelcreme mit Tomate und Schnittlauch 3,40 €
- Serrano-Schinken mit Rucola und Parmesan..... 3,40 €
- Räucherlachs mit Creme fraîche und Dill..... 4,30 €
- Kassler mit Zwiebel-Senfcreme 3,60 €
- Kalbssemerrolle mit Tomatensugo und Kapern 4,20 €
- Puten-Bierschinken mit Ananas und Chili 3,40 €
- Wildsalami mit Feigen und Walnuss..... 4,50 €

½ Belegte Brötchen / ½ Belegte Paderborner Schnittchen

- Mit Käse- und Wurstaufschnitt ½ Brötchen 2,50 € ½ Schnittchen.....2,30 €

Blechkuchen und Mini-Brownie

- Saisonalen Kuchen..... 3,80 €

...weitere Wünsche auf Anfrage

BITTE BEACHTEN

Die vorgenannten Preise basieren auf folgenden Mindestabnahmemengen:

- Fingerfood ab 20 Teile pro Sorte
- Brötchen, Schnittchen ab 20 Teile pro Sorte



SCHÜTZENHOF PADERBORN

Raum für Veranstaltungen

Paderborner Stadthallen-Betriebsgesellschaft mbH MIET- UND NEBENKOSTENTARIF SCHÜTZENHOF PADERBORN

1. GRUNDMIETE

A) Bankette, Tagungen, Parties u. ä. Veranstaltungen

Gesellschaftsräume / Säle	Veranstaltungszeit bis 10 Stunden
Blaues Zimmer (i. d. R. nur in Verbindung mit anderen Räumen)	100,00 €
Fahnensaal	200,00 €
Ferrarisaal	500,00 €
Rotunde	200,00 €
Hofstube	200,00 €

Mehrzwecksäle / -hallen	ohne Einrichtung	bestuhlt/betischt
Hansesaal	800,00 €	1.200,00 €
Messehalle	1.800,00 €	2.200,00 €
Foyer		300,00 €
Garderobenräume (als Tagungs- und Pressebüro)		50,00 €

Die Kosten für erhöhten Mobiliar- und Transportaufwand werden gesondert in Rechnung gestellt.

Die Kosten für Auf- und Abbautage betragen in den Mehrzwecksälen/-hallen 50 % der Grundmiete.

Bei Wiederholungsveranstaltungen an einem Tag oder mehreren direkt aufeinander folgenden Tagen wird auf die Grundmiete ein Nachlass von 10% gewährt.

B) Messen

	Veranstaltungszeit bis 10 Stunden
Hansesaal	1.000,00 €
Messehalle	2.000,00 €
Vermietung von Teilflächen nach Vereinbarung	je qm 2,00 €

2. BETRIEBS- UND NEBENKOSTEN

Die Betriebs- und Nebenkosten werden in den Gesellschaftsräumen/Sälen mit einer Pauschale und in den Mehrzwecksälen/-hallen nach tatsächlichem Verbrauch abgerechnet.

3. NEBENKOSTENTARIF (ZUSATZLEISTUNGEN)

A) Ausstattung

Bühnenpodeste	qm	8,00 €
Fahrbare Podeste (Höhe 20 cm)	qm	11,00 €
Traverse	lfdm	11,00 €
Tanzparkett	pauschal	450,00 €
Opera-Folie (12x9 m)	Stück	210,00 €
Rednerpult	Stück	20,00 €
Stellwand	Stück	15,00 €
Tisch	Stück	7,00 €
Stuhl	Stück	3,00 €
Stehtisch	Stück	12,00 €
Stehtischhülle inkl. Reinigung	Stück	16,00 €
Vorstandstisch (3 Pers.) mit Blende	Tisch	35,00 €
Hightable	Stück	65,00 €
Flip-Chart	Stück	20,00 €

B) Video

Videomonitor	Stück	55,00 €
Projektor (diverse)	Stück	70,00 - 420,00 €
Leinwand (diverse)	Stück	22,50 - 115,00 €

C) Ton

Beschallungsanlage	Veranstaltung	nach Aufwand
Mobile Tonregie	pauschal	65,00 €
DI-Box	Stück	23,00 €
Mikrofon	Stück	25,00 €
Mikroportanlage inkl. 1 Mikrofon (Ansteckmikrofon, Handsender, Headset)	Stück	63,00 €
Audiomonitor Nexo PS 10.....	Stück	35,00 €
Satz PS 10	Stück	70,00 €
Satz PS 15.....	Stück	100,00 €
Zuspieler (CD, mp3)	Stück	17,50 €
Tonmittschnitt mp3.....	pauschal	40,00 €

D) Beleuchtung..... nach Aufwand

E) Personal

Veranstaltungsbetreuung	Stunde	59,00 €
Tontechniker	Stunde	59,00 €
Beleuchtungsmeister.....	Stunde	59,00 €
Beleuchter	Stunde	45,00 €
Hallenmeister.....	Stunde	49,00 €
Hausmeister-Helfer.....	Stunde	29,00 €
Kassendienst.....	Stunde	29,00 €
Koch.....	Stunde	45,00 €
Buffet-/Servicekraft	Stunde	31,00 €
Buffet-/Serviceleitung.....	Stunde	49,00 €
Kontrollpersonal	Stunde	31,00 €
Garderobenkraft	Stunde	29,00 €
Reinigungskraft.....	Stunde	33,00 €
Spülkraft.....	Stunde	33,00 €
Toilettenkraft	Stunde	33,00 €
Zapfer	Stunde	31,00 €

Es werden mindestens 3 Stunden pro Personaleinsatz je Veranstaltung abgerechnet.
An Sonntagen wird auf die Personalkosten ein Zuschlag in Höhe von 50 % berechnet.
An Feiertagen wird auf die Personalkosten ein Zuschlag in Höhe von 100 % berechnet.

F) Sonstige Leistungen

Plakatierung.....	Veranstaltung	50,00 €
Gebühr Merchandising (ohne Personal).....	Veranstaltung	100,00 €
Gabelstapler ohne Fahrer	Stunde	60,00 €
Personenleitsystem / Tensatoren	Stück	6,00 €
Erstellung von Bestuhlungsplänen	Stunde	60,00 €
Kassencontainer.....	Veranstaltung	225,00 €

Die Kosten für die Brandwache der Feuerwehr richten sich nach der jeweils gültigen Satzung der Feuerwehr Paderborn.

4. BERECHNUNG DER MEHRWERTSTEUER

Die Mehrwertsteuer wird zusätzlich berechnet.

Ansprechpartner Schützenhof Paderborn

Schützenhof Paderborn
Schützenplatz 1 · 33102 Paderborn
Telefon: (05251) 15 62-0
E-Mail: info@schuetzenhof.de
Internet: www.schuetzenhof.de
Veranstaltungsleitung: Edith Hustadt

Vertragspartner

Paderborner Stadthallen-Betriebsgesellschaft mbH
Heiersmauer 45-51 · 33098 Paderborn
Telefon: (05251) 1 03 94-0
E-Mail: info@paderhalle.de
Internet: www.paderhalle.de
Geschäftsführerin: Dr. Maria Rodehuth

Gender Hinweis

Allein aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird auf die gleichzeitige Verwendung männlicher, weiblicher und weiterer Sprachformen verzichtet. Sämtliche Personenbezeichnungen gelten für alle Geschlechterformen. Dies impliziert keinesfalls eine Benachteiligung der jeweils anderen Geschlechter, sondern ist als geschlechtsneutral zu verstehen.

Dieser Miet- und Nebenkostentarif tritt mit Wirkung vom 01.03.2024 in Kraft.



PADERBORN: TAGEN UND FEIERN IN DER MITTE DEUTSCHLANDS



Beide Häuser bieten

- professionelle Planung und Umsetzung aller Kundenwünsche
- modernste Konferenztechnik
- haus eigene Gastronomie
- behindertengerechte Ausstattung
- große öffentliche Parkplätze
- Nachhaltigkeitszertifizierung Green Globe
- kostenfreies Gäste-WLAN
- gute Hotelinfrastruktur



Paderborn liegt verkehrsgünstig in der Mitte Deutschlands und ist gut mit dem Auto, der Bahn und auch dem Flugzeug zu erreichen. Das besondere Ambiente dieser leistungsfähigen Universitätsstadt entsteht durch die Gegensätzlichkeiten von Tradition und Innovation, Mittelalter und Hightech. Dies findet seinen Ausdruck auch in außergewöhnlichen Sehenswürdigkeiten wie Dom, Kaiserpfalz oder weltgrößtem Computermuseum. Die ca. 150.000 Einwohner zählende Großstadt mit mehr als 200 Paderquellen präsentiert sich heute mit sehr guter Hotelinfrastruktur als idealer Tagungsstandort in der Mitte Deutschlands. Mit der PADERHALLE und dem Schützenhof verfügt Paderborn über zwei große, moderne und zugleich sehr unterschiedliche Eventlocations. Große Bühne im Herzen der Stadt und Raumvielfalt im Grünen! Markenzeichen der im Zentrum Paderborns gelegenen PADERHALLE ist ein wunderschöner Theatersaal mit großer Vollbühne, der in aufsteigender Theaterbestuhlung oder alternativ für Tagungen und Bankette mit aufsteigender Terrassenbestuhlung nutzbar ist. Bei Reihenbestuhlung bietet der Saal ca. 1.000 Gästen, bei Banketten oder Tagungen je nach

Bestuhlungsform 500 bis 800 Gästen ein einzigartiges Ambiente für besondere Anlässe. Zentrumsnah und dennoch ruhig mitten im Grünen liegt der traditionsreiche Schützenhof, der sich heute über 400 mal jährlich als moderne und anspruchsvolle Stätte für Tagungen, Bankette, Messen, Privatfeiern und andere Events präsentiert. Fünf elegante Gesellschaftsräume, Säle und Hallen von 30 bis 1.500 qm, ein Restaurant mit wunderschönem Biergarten und großem Parkgelände sind vielseitig nutzbar für Veranstaltungen in kleinem oder auch großem Rahmen mit 2.500 Gästen. Kompetenter Partner vor Ort und Betreiber beider Hallenkomplexe ist die Paderborner Stadthallen-Betriebsgesellschaft mbH. Für die Veranstaltungsplanung und Umsetzung aller Kundenwünsche steht nicht nur eine moderne Konferenztechnik und flexibel nutzbare Infrastruktur zur Verfügung, sondern auch ein professionelles Team aus erfahrenen Eventplanern sowie Bühnen-, Ton- und Lichtmeistern. Abgerundet wird dieses Angebot durch die haus eigene Spitzengastronomie, die dank eines erfahrenen Serviceteams und einer Meisterküche auch in kulinarischer Hinsicht keine Wünsche offen lässt.



Kontakt:



PADERHALLE
Heiersmauer 45-51
33098 Paderborn
FON: +49 (05251) 10 39 4-0
E-Mail: info@paderhalle.de
Internet: www.paderhalle.de



SCHÜTZENHOF PADERBORN
Raum für Veranstaltungen

Schützenhof Paderborn
Schützenplatz
33102 Paderborn
FON: +49 (05251) 15 62-0
E-Mail: info@schuetzenhof.de
Internet: www.schuetzenhof.de

