

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



SCHÜTZENHOF PADERBORN

Raum für Veranstaltungen



Ihre
unvergessliche
Feier



Ihr Weg zur Traumhochzeit

Die perfekte Feier beginnt mit Inspirationen und guter Organisation

Sie heiraten einmal im Leben, wir aber unterstützen Paare und Gesellschaften fast jedes Wochenende dabei. Lassen Sie uns Aufregung und Stress durch perfekte Organisation ersetzen, Fragen klären und Wünsche erfüllen. Unsere erfahrenen Profis stehen Ihnen gern zur Seite!

Wir entwerfen Ihr persönliches Raumkonzept, legen mit Ihnen einen geeigneten zeitlichen Ablauf fest, unterstützen bei der Dekorationswahl und kreieren ein Speisenangebot ganz nach Ihren Vorstellungen. Am Festtag selbst begleiten wir Ihr Event professionell und verwöhnen Sie und Ihre Gäste, so wie Sie es sich vorstellen.



Auf den kommenden Seiten möchten wir Ihnen erste Informationen und Ideen an die Hand geben. Da jede Feier jedoch so individuell ist wie Sie als Hochzeitspaar und Ihre Gäste, freuen wir uns auf einen persönlichen Austausch mit Ihnen! Fragen Sie Ihren Wunschtermin unverbindlich an oder vereinbaren Sie einen persönlichen Beratungs- und Besichtigungstermin mit uns.

Neben Hochzeiten richten wir regelmäßig auch andere Familienfeiern aus. Egal, ob runder Geburtstag, Taufe, Kommunion oder Konfirmation – im Kreis der Liebsten aufeinander anzustoßen ist immer ein ganz besonderer Glücksmoment.

Wir haben schon viel erleben dürfen und sind trotzdem jedes Mal von neuem begeistert!

Wir freuen uns auf Sie!



Ihre perfekte Hochzeitslocation

Im grünen Herzen von Paderborn






Der Schützenhof Paderborn bietet umsäumt von Wiesen und Bäumen in ruhiger, parkartiger Landschaft mit seinen fünf ganz unterschiedlichen Räumlichkeiten den passenden Rahmen für jede Feierlichkeit. Im engsten Kreis oder im ganz großen Stil – nicht Sie richten sich ein, sondern die Umgebung passt sich Ihren Vorstellungen an.



Unsere lichtdurchfluteten Festsäle sind flexibel mit Nebenräumen oder Foyers kombinierbar und durch ihr stilvolles Ambiente ganz besonders für Hochzeiten und Familienfeiern geeignet. Mit Ausnahme des Blauen Zimmers sind unsere Räume ebenerdig und barrierefrei, sodass Ihnen und Ihren Gästen alle Türen offen stehen...

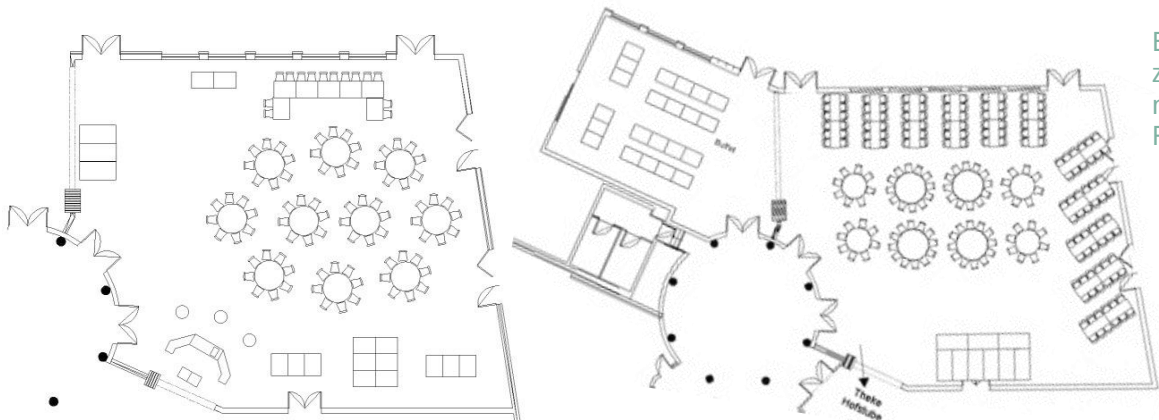
Der Andreas-Ferrarisaal



-  ca. 250 Personen
-  416 m²
-  ca. 19 x 21 m
-  Zugang zum Biergarten

Unser Herzstück für Ihre Hochzeit

Durch die von Säulen eingefasste Rotunde betritt man den glanzvoll parkettierten Saal mit Zugang zum Terrassenbereich und Türen zu den angrenzenden Sälen. Unser beliebtester Hochzeitssaal bietet Platz für Theke und Tanzfläche und lässt sich durch die mobile Wand auf Wunsch nahtlos an den Fahnensaal anbinden - zum Beispiel für einen eigenen Buffetbereich.





Einzeln oder zusammen mit dem Fahnensaal



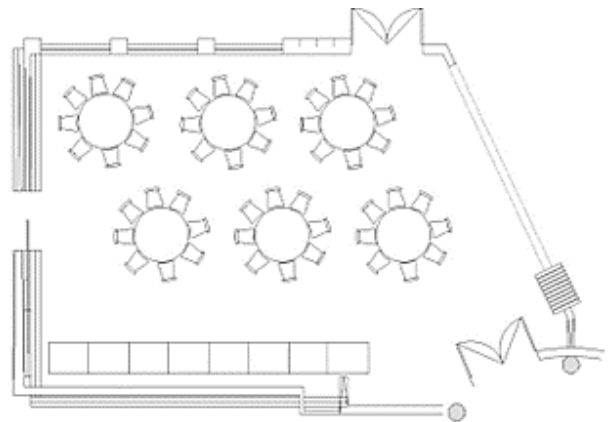
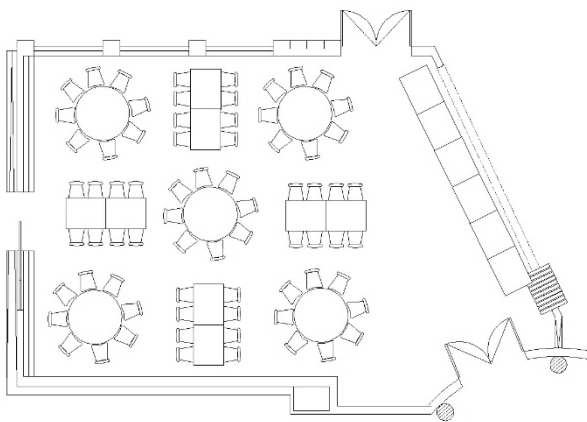
Der Fahrensaal



-  ca. 90 Personen
-  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.



Das Blaue Zimmer



ca.
21 Personen



48 m²



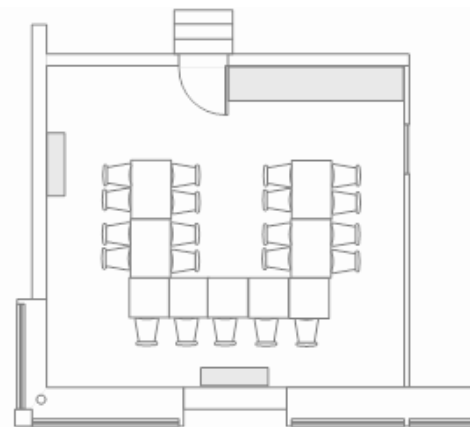
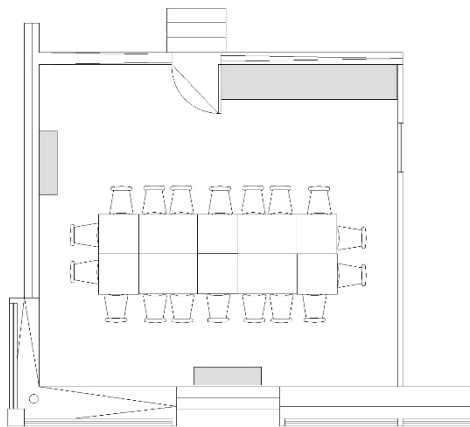
ca. 7 x 7 m



Zugang zur
Schänke

Ein kleines Reich für Ihre Feier

Dieser Raum ist über zwei Stufen erreichbar und hat eine private wie festliche Atmosphäre. Bei Bedarf kann Ihre Veranstaltung einfach um den angrenzenden Gaststättenbereich erweitert werden, um Ihrer Hochzeitsgesellschaft weiteren Platz zu bieten.



Wissenswertes auf einen Blick

Ihren Wunschtermin reservieren

Bei privaten Veranstaltungen mit fester Bestellung eines Buffets oder Menüs und Getränken in einem unserer klassischen Festsäle fällt **keine Miete** an. Wenn Sie sich für Ihre Traumhochzeit im Schützenhof Paderborn entscheiden, zahlen Sie eine Reservierungspauschale je nach Größe und Kombination der gewünschten Räumlichkeiten. Das gibt Ihnen und uns die nötige Sicherheit, um Ihr Fest bestens vorzubereiten. Nach erfolgreicher Feier wird diese Vorauszahlung wieder mit Ihren Bewirtungskosten verrechnet.

Gut zu wissen...

- Im Fall einer Absage durch das Hochzeitspaar betrachten wir die Reservierungspauschale als Ausfallgebühr.
- Bei Buchung eines zusätzlichen Saales für das Buffet oder eines Aufbauabends behalten wir uns hierfür die Berechnung einer regulären Saalmiete vor; Ebenso bei Veranstaltungen mit lediglich einer Getränke- oder Imbissbestellung.
- Ein Fremdcatering ist nicht möglich. Ihre Hochzeits- und Jubiläumstorten können Sie aber selbstverständlich ohne Aufpreis liefern lassen. Möchten Sie weiteren Kuchen selbst mitbringen erheben wir ein Tellergehalt von 2,00 € pro Person.

Andreas-Ferrarisaal	595,00 €
Fahnensaal	238,00 €
Blaues Zimmer	119,00 €



Ihr Budget immer im Blick

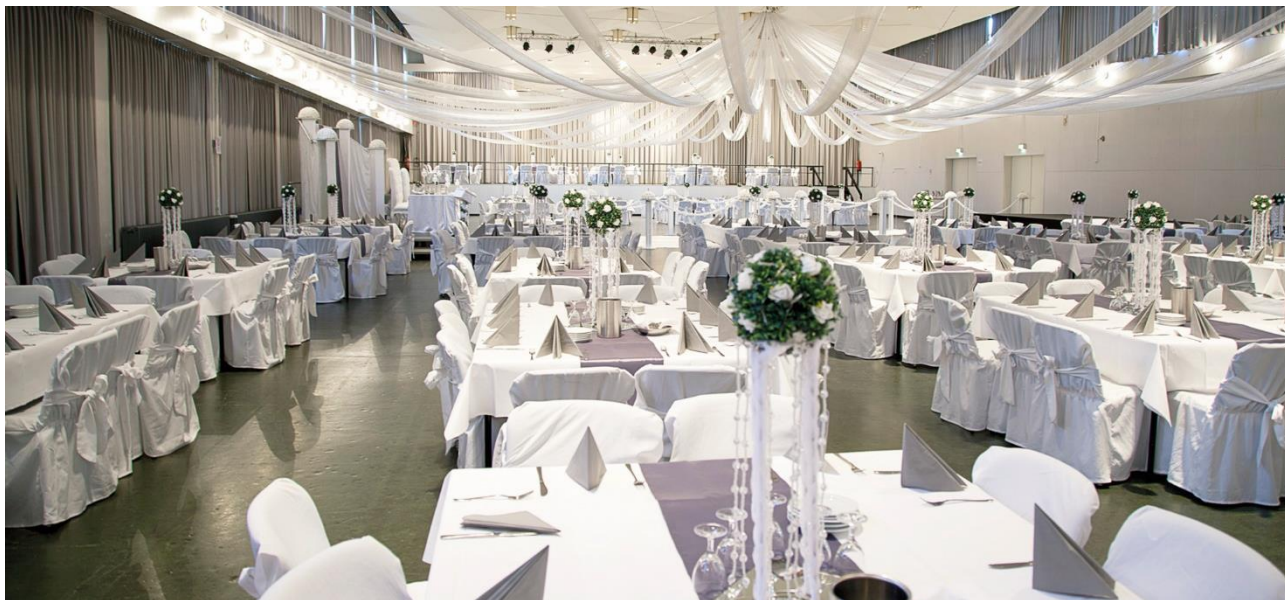
Allgemeines Veranstaltungsende ist 03:00 Uhr nachts. Wenn Sie mit Ihren Gästen ausgiebiger feiern möchten, machen wir Ihnen gerne ein individuelles Angebot.

Um Ihre Kosten übersichtlich zu halten, erheben wir pro Person eine Gebühr von 3,50 € (sogenannte Basisleistungen), in der wir neben dem Service am Abend folgende Leistungen unsererseits zusammenfassen:

- Hauseigene Menükarten und Buffetaufsteller
- Weiße Tischdecken und Papierservietten (Farbauswahl auf Anfrage)
- Teelichter oder Windlichter auf den Tischen
- Endreinigung
- Nebenkosten

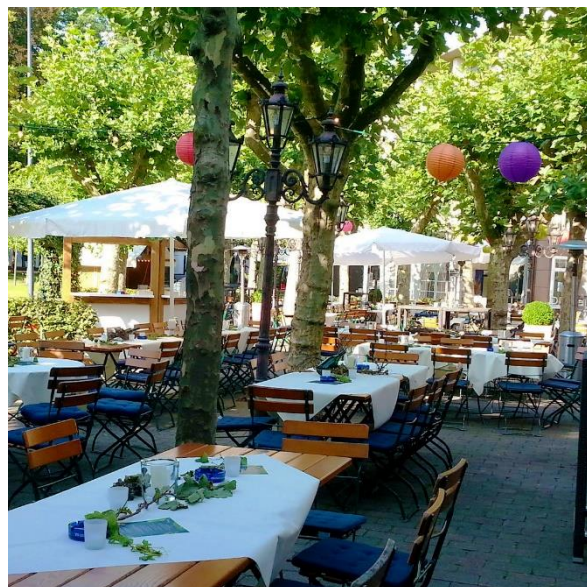
Jede Hochzeit ist anders...

...und daher bietet der Schützenhof Paderborn auch Raum für Feierlichkeiten jenseits der konventionellen Hochzeitsfeste. In unserem Hansesaal oder der Messehalle finden bis zu 630 bzw. 1000 begeisterte Gäste in Bankettbestuhlung Platz. Bei Interesse sprechen wir auch diese Optionen gerne mit Ihnen durch!



Es muss nicht immer die klassische Abendveranstaltung sein. Auch ein Kaffeetrinken am Nachmittag oder ein festlicher Brunch in den früheren Stunden sind tolle Ideen für ein festliches Beisammensein.

Mit Vergnügen stellen wir Ihnen ebenfalls die Möglichkeiten vor, unseren Biergarten mit Blick ins Grüne in Ihr Fest mit einzubinden. Und der angrenzende Spielplatz bietet den kleinen Gästen zusätzliche Beschäftigung.



Unsere Getränkepauschalen

Wünschen Sie schon im Vorfeld einen festen Kostenrahmen? Wir bieten Ihnen Getränkepauschalen in verschiedenen Umfängen zu klaren, fairen Preisen. Alternativ berechnen wir Ihre Getränke auf Grundlage der aktuellen Getränkekarte nach genauem Verzehr ab.

Gerne stellen wir Ihnen nachfolgend zwei beliebte Getränkepauschalen vor. Selbstverständlich lassen sich diese auch ganz nach Ihren Vorstellungen anpassen.



Getränkepauschale I – 2024

- Sektempfang
- Paderborner Gold, Paderborner Pilger, Erdinger Weizenbier
- Softgetränke
- Heißgetränke (Kaffee, Cappuccino, Espresso)
- Weine: je eine Sorte Weißwein, Roséwein und Rotwein

48,50 € pro Person

Getränkepauschale II – 2024

- Sektempfang
- Paderborner Gold, Paderborner Pilger, Erdinger Weizenbier
- Softgetränke
- Heißgetränke (Kaffee, Cappuccino, Espresso)
- Weine: je eine Sorte Weißwein, Roséwein und Rotwein
- Digestifauswahl: Auswahl von 5 Sorten von Spirituosen
- Longdrinks: Auswahl von 3 Sorten

66,00 € pro Person

Gut zu wissen...

- Für die kleinen Gäste berechnen wir die Pauschale gestaffelt nach dem Alter.
- Die Pauschalen gelten für die Dauer von 8 Stunden. Darüber hinaus werden die Getränke einzeln abgerechnet.
- Sie möchten eigene Getränke mitbringen? In dem Fall wird Korkgeld in folgender Höhe fällig:

Wein: 20,00 € pro 0,75 l Flasche
Spirituosen: 25,00 € pro 0,70 l Flasche

Unter 4 Jahren	0,00 €
4-7 Jahre	9,00 €
8-15 Jahre	17,50 €
Ab 16 Jahre	voller Preis



Getränkekarte

Biere

Paderborner Gold Pilsener	0,3 l	3,70 €
Paderborner Pilger	0,3 l	3,70 €
Warsteiner Herb Alkoholfrei	0,33 l	3,90 €
Erdinger Hefeweizen, Erdinger Dunkel, Erdinger Kristall, Erdinger Alkoholfrei	0,5 l	5,20 €

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	7,20 €
Vodka-Lemon/ -Orange	7,20 €
Cuba Libre	7,50 €
Jack Daniel's-Cola	7,50 €

Getränke zum Empfang

Sekt	0,1 l	3,80 €
Hugo	0,2 l	7,30 €
Aperol Spritz	0,2 l	7,50 €
Lillet Wild Berry	0,2 l	7,30 €

Alkoholfreie Getränke

Caspar Heinrich Mineralwasser	0,25 l	2,90 €
Medium, still	0,75 l	6,70 €
Afri Cola, Afri Cola ohne Zucker, Bluna Orange, Bluna Zitrone	0,2 l	2,50 €
Goldberg Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	0,2 l	3,50 €

Säfte und Saftschorlen

Apfelsaft, Bananensaft, Kirschsaf, Kiba, Orangensaft	0,2 l	3,00 €
Alle Saftschorlen	0,2 l	2,80 €
	0,4 l	5,10 €

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	3,00 €

Tee

Darjeeling, Grüner Tee, Rooibos, Kamille, Pfefferminz, Früchtetee	0,4 l	3,30 €
Glas Tee		



Sekt und Prosecco

Sektkellerei Ohlig

trocken Fl. 0,75 l 25,90 €

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 25,60 €

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 26,10 €

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 28,10 €

Roséweine

Spätburgunder Weißherbst

Weingut Josef Ambs, Baden/Kaiserstuhl
Halbtrocken - mit Noten von Kirsche, Himbeere
und Pfeffer; feine Restsüße

Fl. 0,75 l 23,90 €

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 25,60 €

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 24,80 €

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 23,10 €

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 €



Liebe geht durch den Magen

Unser meisterhaftes Küchenteam rund um Küchenchef Oliver Diekneite legt besonderen Wert auf frische und hochwertige Zutaten aus der Region, schonende Zubereitung und schönste Verzierung. Wählen Sie zwischen einem vielfältigen Buffet oder einem angerichteten Menü mit drei oder mehr Gängen, das Ihren Gästen am Platz serviert wird.

Den kulinarischen Fokus legen wir dabei dorthin, wo sie sich am wohlsten fühlen: klassisch mitteleuropäisch, leicht mediterran, exotisch asiatisch, feingeistig international oder rustikal regional. Auch eine in Teilen oder gänzlich vegetarische oder vegane Speisenauswahl setzen wir gerne für Sie um.



Beispielhafte Buffets

Hier präsentieren wir Ihnen Buffetvorschläge, die unserer Erfahrung nach durch ihre Zusammenstellung gern für private Anlässe gewählt werden. Natürlich passen wir diese Vorschläge Ihren Wünschen an oder kreieren ein individuelles Menü nach Ihren persönlichen Vorstellungen. Lassen Sie uns gemeinsam das perfekte Catering für Sie und Ihre Gäste finden!

Gut zu wissen...

- Für die kleinen Gäste berechnen wir das Buffet gestaffelt nach dem Alter.
- Besondere Wünsche und Unverträglichkeiten oder Allergene können wir in unserer frischen Küche selbstverständlich berücksichtigen. Sprechen Sie uns bitte an!

Unter 4 Jahren	0,00 €
4-12 Jahre	halber Preis
Ab 13 Jahren	voller Preis



Vorspeisen

Kirschtomaten mit Mozzarella, Rucola Pesto und Pinienkernen
Rindertafelspitz mit Schnittlauch-Petersilien-Vinaigrette und Apfel-Meerrettich
Chicken Nuggets (warm) mit süß-saurer Sauce

Salate

Großes Salatbuffet mit knackigen Blattsalaten und bunten Toppings,
Schnittlauch-Petersilien-Vinaigrette und Joghurt-Zitronen-Dressing,
Baguetteauswahl, 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
Wildreis

Dessert

Apfel-Crumble mit Haselnüssen
Schokoladen-Karamell-Brownie

45,00 € pro Person

Vorspeisen

Minifrikadellen mit Kartoffel-Feldsalat und Senf
Nudelsalat mit Erbsen und Lyoner Wurst
Wachsbrechbohnen-Salat

Salate

Großes Salatbuffet mit knackigen Blattsalaten und bunten Toppings,
Schnittlauch-Petersilien-Vinaigrette und Joghurt-Zitronen-Dressing,
Baguetteauswahl, Kräuterquark

Suppe

Westfälische Kartoffelsuppe

Hauptspeisen

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

Dessert

Pilgerbier-Tiramisu
Westfälische Quarkspeise mit Kirschen, Haselnüssen und Pumpernickel

39,00 € pro Person

Vorspeisen

Panzanella mit Burrata und Basilikum
Räucherlachs-Crêpes mit Dill und Schmand
Rosa Roastbeef mit Sauce Tatar und roten Zwiebeln

Salate

Großes Salatbuffet mit knackigen Blattsalaten und bunten Toppings,
Schnittlauch-Petersilien-Vinaigrette und Joghurt-Zitronen-Dressing,
Baguetteauswahl, Kräuterquark

Hauptspeisen

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

Dessert

Schwarzwälder-Kirsch-Dessert
Herrencreme

42,00 € pro Person

Vorspeisen

Gebackener Käse mit Preiselbeeren
Apfel-Lauch-Salat mit Garnele
Zwiebelfleisch mit Petersilie

Salate

Großes Salatbuffet mit knackigen Blattsalaten und bunten Toppings,
Schnittlauch-Petersilien-Vinaigrette und Joghurt-Zitronen-Dressing,
Baguetteauswahl, Kräuterquark

Suppe

Hühnersuppe mit Karotten, Nudeln und Petersilie

Hauptspeisen

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

Dessert

Birnen-Crumble
Quarkmousse mit saisonalen Beeren

46,00 € pro Person



Vorspeisen

Antipasti von Paprika, Zucchini und Aubergine
Tomate mit Mozzarella und Rucola-Pesto
Vitello tonnato mit frittierten Kapern

Salate

Großes Salatbuffet mit knackigen Blattsalaten und bunten Toppings,
Schnittlauch-Petersilien-Vinaigrette und Joghurt-Zitronen-Dressing,
Baguetteauswahl, Kräuterquark

Suppe

Tomatencremesuppe mit Croûtons

Hauptspeisen

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

Dessert

Tiramisu
Panna Cotta mit Minze

48,00 € pro Person



Vorspeisen

Glasnudelsalat mit gegrilltem Tofu (vegan)
Wraps mit Mais, Lauch, Tomate und Avocado (vegetarisch)
Süßkartoffelküchlein mit Champignons, Feta und Kürbisöl-Schmand (vegetarisch)

Salate

Großes Salatbuffet mit knackigen Blattsalaten und bunten Toppings,
Schnittlauch-Petersilien-Vinaigrette (vegan) und Joghurt-Zitronen-Dressing (vegetarisch),
Baguetteauswahl, Kräuterquark (vegetarisch)
Hummus mit Oliven (vegan)

Suppe

Kürbis-Kokos-Suppe (vegan)

Hauptspeisen

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

Dessert

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

39,00 € pro Person

Vorspeisen

Gebratene Nudeln (warm)
Caesar Salad mit Speck und Kirschtomaten
Salade niçoise mit Thunfisch und Ei

Salate

Großes Salatbuffet mit knackigen Blattsalaten und bunten Toppings,
Schnittlauch-Petersilien-Vinaigrette und Joghurt-Zitronen-Dressing,
Baguetteauswahl, 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

Welfenspeise
Schokoladentarte

63,00 € pro Person

Besondere Highlights für Ihre Feier



Für den gedeckten Tisch

Silberplattteller: 1,00 €/Pers.

Stoffserviette: 1,50 €/Pers.

Frischblumen nach Rücksprache



Am Buffet

Schokoladenbrunnen:
150,00 € & Früchte: 4,50 €/Pers.

Eisschwan mit ganzen Früchten:
250,00 €



Das Jawort in grüner Kulisse unter der Kastanie



In Kooperation mit dem Standesamt Paderborn machen wir diese besondere Art der Trauung möglich, die einen fließenden Übergang von der Feierlichkeit zum Fest ermöglicht.

Die Angaben in dieser Bankettmappe sind unverbindlich und wir behalten uns Preis- und Angebotsänderungen vor. Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer.



Gemeinsam stärker sein...

Wir können vieles, aber sicher nicht alles. Deswegen sind wir in der Region mit starken Branchenpartnerinnen und -partnern vernetzt und schlagen Ihnen gerne zu jeder kreativen Idee den passenden Kontakt aus der Umgebung vor. Ohne Anspruch auf Vollständigkeit hier eine Liste mit tollen Dienstleisterinnen und Dienstleistern, die unsere Location bereits gut kennen.

Einladungen & Tischkarten

[new] Graphics - Layout & more
Hochzeitspapeterie
Ferdinandstraße 70
33102 Paderborn

Dekoration & Blumenschmuck

Aura Eventdekoration
Ostenländer Straße 22
33106 Paderborn

Blumen Jocksch
Warburger Straße 98
33098 Paderborn

Christa Bröckling
Schöne Feste und Events
Mühlenweg 125
33161 Hövelhof

Kerze & Design
Die Kerzenwerkstatt
Von-Kettler-Straße 19
33106 Paderborn

Unendlich Eventdesign
Anne Schlüter
Burg Str. 23
33014 Bad Driburg - Dringenberg

Mode für Sie & Ihn

Beauty´s by Ela
Brautstyling & more
Marktstraße 33
33039 Nieheim

BeccaLoreen beauty & bride
Westernstraße 10
33098 Paderborn

Fräulein Fraulich
Königstraße 34
33098 Paderborn

Herrenhaus Fischer
Inh. Bernhard Fischer
Am Thy 15
33034 Brakel

Modehaus Dunschen
Thülecke 23-27
33129 Delbrück

Princess Abend- und Brautmoden
Marienstraße 7
33098 Paderborn

Sposia Brautsalon
Marienstraße 22
33098 Paderborn

White Princess
Braut und Abendmode
Barkhauserstraße 1
33142 Büren

Fotographie

Fotografin Denise Rempel
Eckernkamp 17
33165 Lichtenau

Fotostudio Verena
Neuhaus
Hochzeitsfotografie
Le-Mans-Wall 1
33098 Paderborn

Foto-Wohni.de
mobile Fotobox
Arensstraße 13
33142 Büren

Hochzeitsfotograf
Thorsten Hennig
Mühlenteichstraße 15
33106 Paderborn

EventplanerInnen

Hochzeiten mit Herz
Brokhusenstraße 10
37671 Höxter

Hochzeitsservice
Claudia Dröbler
Im Schlinge 22
33106 Paderborn

HoMa Eventplanungen
Schultzstraße 10
59555 Lippstadt



Unterhaltung & Musik

David Wedegärtner
Magier und Mentalist
Ferdinandstraße 2b
33102 Paderborn

Dual Chor
Musik von uns für Dich
Papageienstraße 32
51063 Köln

Show-Base Eventsupport
Der Spezialist für Live-Bands
Triftweg 3
33142 Büren

Daniel Ligges & Band
Weidengrund 20
33154 Salzkotten

GoodBeats
Agentur Lautstrom
Olaf Menne
Hintere Köppen 24
33102 Paderborn

Winxx
- die Partyband aus OWL
Nienheider Weg 22
32107 Bad Salzuflen

Licht, Ton & Raumausstattung

Light & Sound Paderborn
Kirschenkamp 14
33106 Paderborn

Eventverleih-Paderborn
Luther-Veranstaltungen
Druheimer Straße 4
33100 Paderborn

Konditorei

7 Sachen Manufaktur
Abrookstraße 12
33803 Steinhagen

Make up

Pure Diamond Beauty
Mentropstraße 89
33106 Paderborn

Tanzkurs

Tanzschule Stüwe-
Weissenberg
Neuhäuser Straße 28-30
33102 Paderborn

TraurednerInnen

Traurednerin Mila
Detmolderstraße 192
33100 Paderborn

Meine Trauung
Leona Richart
Zum Nethegarten 6
33014 Bad Driburg

Juweliere

Juwelier Schäfers
Detmolder Straße 154
33175 Bad Lippspringe

Opal Juwelier am Schloss
Residenzstraße 3
33104 Paderborn

Paderborner
Trauringzentrum
bei Wirz im Südring
Pohlweg 110
33100 Paderborn

Trauringe-selber-machen.de
Hermann-Kirchhoff-Str 39
33102 Paderborn



Tipps & Tricks



Im Internet wimmelt es von „To Do“-Seiten und Checklisten für die perfekte Hochzeit. Während die einen in den ausgiebigen Planungen geradezu aufblühen, sind andere Paare schnell auch mal überfordert.

Lassen Sie sich nicht verrückt machen und sprechen Sie bei Fragen einfach mit Ihren Hochzeitsexperten. Es ist Ihr ganz persönlicher Tag und sollte daher auch zu Ihnen und Ihren Gästen passen.

Ein paar kleine Tipps & Tricks können aber auch wir uns nicht verkneifen...

Das Rahmenprogramm für Ihre Feier kann so viel mehr sein als nur Musik oder Hochzeitsspiele. Neben DJ oder Liveband können Sie Ihre Gäste z. B. auch mit einem Zauberkünstler begeistern oder eine Karikaturistin hält die Stimmung auf Ihrer Feier in ihren Zeichnungen fest.

Fotoboxen mit Accessoires, Candy Bars zum selbst mixen oder ein kreatives Gästebuch lockern die Gesellschaft auf und bringen auch jene in Feierlaune, die sich auf der Tanzfläche nicht ganz so zu Hause fühlen.

Sie oder die TrauzeugInnen planen eine spektakuläre Feuershow oder einen grandiosen Auftritt der ansässigen Hundeschule? Sprechen Sie besondere Programmpunkte immer im Vorfeld mit Ihrer Location ab. Nicht alles, was Spaß macht, ist auch ohne Weiteres gestattet.

Planen Sie ausreichend Pausen in Ihrem Rahmenprogramm ein. Ihre Gäste freuen sich, wenn Sie sich zwischendrin auch einfach mal nett miteinander unterhalten dürfen, ohne etwas zu verpassen.

Ein Catering, das alle glücklich macht, ist das A & O für jedes Fest. Klären Sie daher frühzeitig, wie viele Ihrer Gäste gern vegetarisch oder vegan essen möchten und ob es Unverträglichkeiten und Allergien gibt, die unbedingt berücksichtigt werden sollten.

Sie möchten Ihren kleinen Gästen gerne ein besonderes Unterhaltungsprogramm bieten? Planen Sie doch eine kleine Kinder-Ecke mit passenden Beschäftigungsmöglichkeiten ein oder beauftragen Sie sogar eine professionelle Kinderbetreuung.

Vergessen Sie beim Catering nicht die Verpflegung von MusikerInnen oder FotografInnen und klären Sie im Vorfeld, ob, wo und zu welchem Zeitpunkt eine Stärkung gewünscht ist.

Ihr Verlobungsring soll die Hand wechseln und bei der Hochzeit zum Beisteckring für den eigentlichen Ehering werden? Dann stecken Sie diesen rechtzeitig, am besten bereits am Vortag der Trauung, um. Das vermeidet unschöne Abdrücke auf den Hochzeitsbildern.

Und das Wichtigste? Den Moment genießen!

Hotels in der Nähe

Wenn Ihre Gäste eine längere Anreise haben, lohnt es sich, im Vorfeld auch Übernachtungsmöglichkeiten zu planen. Reservieren Sie rechtzeitig vor dem großen Ereignis in ein oder zwei ausgewählten Hotels ein Zimmerkontingent, um Ihren Gästen die Reisevorbereitungen zu erleichtern.

Welcome Hotel

0,7 km Entfernung
153 Doppelzimmer,
buchbar auch als Einzelzimmer
Fürstenweg 13
33102 Paderborn
www.welcome-hotels.com

Arthotel ANA Fleur Paderborn (Stadthaus)

2,0 km Entfernung
30 Doppelzimmer
buchbar auch als Einzelzimmer
Hathumarstraße 22
33098 Paderborn
<http://www.hotel-stadthaus.de>

Galerie Hotel Abdinghof

2,2 km Entfernung
7 Doppelzimme, 3 Einzelzimmer
Bachstraße 1
33098 Paderborn
www.galerie-hotel.de

IBB Blue Paderborn

2,5 km Entfernung
49 Zimmer, darunter 4 Studios,
42 Doppelzimmer, 3 Einzelzimmer
Angelnweg 2
33102 Paderborn
<https://ibbhotelpaderborn.com/de/>

Hotel Ibis Paderborn

1,9 km Entfernung
90 Doppelzimmer
buchbar auch als Einzelzimmer
Paderwall 1-5
33098 Paderborn
www.ibis-paderborn.de

Best Western Arosa Hotel

2,1 km Entfernung
30 Doppelzimmer
89 Einzelzimmer
Westernmauer 38
33098 Paderborn
www.arosa.bestwestern.de

Hotel "zur Mühle"

2,2 km Entfernung
12 Doppelzimme, 14 Einzelzimmer
Mühlenstraße 2,
33098 Paderborn
www.hotelzurmuehle.de

Intercity Hotel Paderborn

2,8 km Entfernung
190 Zimmer buchbar auch als
Einzelzimmer
Bahnhofstraße 2
33102 Paderborn
<https://hrewards.com/de/intercityhotel-paderborn>



Platz für Ihre Fragen und Ideen

*Es sind noch Fragen offengeblieben?
Sprechen Sie uns gerne an!*

