

WEIHNACHTSBRUNCH*

25. Dez., Do. und 26. Dez., Fr.
jeweils 10.00 – 14.00 Uhr

Erwachsene: 38,90 €
Kinder (4–12 Jahre): 18,00 €
Kinder (0–4 Jahre): frei

GRÜNKOHLBUFFET*

08. NOV., Sa., 18.30 Uhr
Reichlich und deftig, vitaminreich
mit verschiedenen Beilagen.

Für Gruppen ab 25 Personen
auch an anderen Tagen buchbar

Preis pro Person: 23,90 €



*Reservierung unter Tel. 05251/1562-0
erforderlich // Angebots- und Preis-
änderungen vorbehalten

WEITERE EVENTS

- 25.-27.09.: CONNECT - Die Ausbil-
dungsmesse im Kreis PB
- 04.10.: Paderb. Schallplattenbörse
- 04.10.: Musikfestival „Harmony of
Sound“
- 05.10. & 02.11.: Weiberkram
Mädelsflohmarkt
- 10.-12.10.: Baummesse Paderborn
- 15.10.: Adonia-Musical
Mose - gerettet und befreit
- 19.10.: Kindertheater „Petterson
und Findus“
- 30.10.: Gruseldinner „Die Mumie“
- 06.11.: Bernd Hackl: S'Leben könnt'
so einfach sein
- 08./09.11.: PaderPoint - Bogensport-
messe Paderborn
- 21./22.11.: Manufakturen Markt
- 11.01.: Hochzeitsmesse
- 20.-22.02.: DISTRICT LIVING – Die neue
Lifestyle-Messe für alle
- 26.02.: Gruseldinner „Dracula“

Alle Infos zu Ticketing, Programm und
Angeboten auf www.schuetzenhof.de



EisSpielZeiten!

Feiern Sie gemeinsam mit Ihren
Freunden/innen, Kollegen/innen
oder der Familie bei einem sport-
lichen Event!

28. NOV - 20. DEZ 2025

- jeweils Mi.-Sa., 16.30 & 19.00 Uhr
- Dauer: 2 Std. auf 8 Bahnen
- Teilnehmer pro Bahn: max. 12
- Preis pro Bahn: **199,00 €**
- Professionelle Begleitung,
keine Vorkenntnisse erfor-
derlich, Einführung, Turnier,
Siegerehrung
- Kulinarische Krönung
mit einem gemeinsamen
Curling-Buffet: **29,90 €**

Beratung und Buchung:

bei unserem Eventpartner
Liknaris GmbH
Tel. 05232/699920
info@liknaris.de
www.liknaris.de

GESCHENKTIPP



Expedition ins Bierreich

07. März., Sa., 19.00 Uhr

Bierverkostung inkl. 6-Gang-Menü

Kompetent und mit viel Witz
zeigt Diplom Biersommelier
Rainer Diekmann die Vielfalt des
ältesten Kultgetränks der Welt.

Erwachsene: **95,00 €**

Tickets: im Paderborner Ticket-
Center am Königsplatz 10 oder
auf www.schuetzenhof.de

 **SCHÜTZENHOF
PADERBORN**
Raum für Veranstaltungen



Blaues Zimmer

max. 25



Messenhalle

600-1.400

RÄUME Wo Events in Erfüllung gehen



Fahnenaal

30-140



Hansesaal

250-850



Biergarten

max. 300



Ferrarisaal

60-340



Öffnungszeiten

Gesellschaften

jederzeit nach Absprache

Biergarten und Restaurant

Gerne können Sie sich online
über unsere aktuellen
Öffnungszeiten informieren.

Schützenhof Paderborn

Schützenplatz 1
33102 Paderborn
Fon 05251/1562-0
info@schuetzenhof.de

www.schuetzenhof.de

 **SCHÜTZENHOF
PADERBORN**
Raum für Veranstaltungen



DAS SCHÖNSTE GESCHENK IST GEMEINSAME ZEIT!

Unsere Herbst-/Winterangebote 2025/2026



EVENTIDEEN FÜR IHRE WEIHNACHTSFEIER



Wir machen Ihre Weihnachtsfeier in unseren stilvollen Räumen zu einem unvergesslichen Erlebnis!

ADVENTSBUFFET I

Vorspeisen // Hähnchenbrust | Kürbiskerne | Feldsalat | Kernöl // Zitronenlachs | Gurken | Dill | Sauerrahm // Antipasti | Rucola | Oliven

Salate // Salatbuffet | Schnittlauch-Petersilien-Vinaigrette | Joghurt-Zitronen-Dressing // Baguette | Kräuterquark | Paprika-Dip | Hummus // Mais | Oliven | Gewürzgurken

Hauptspeisen // Rinder-Tafelspitz | Kartoffelrösti | Rahmspinat | Schnittlauchsauce // Gebratene Kikok-Hähnchenbrust | Rosenkohl | Kroketten // Gegrilltes Doradenfilet | Ratatouille | Gnocchi | Pesto // Penne | Kirschtomaten | Pinienkerne | Rucola | Grana Padano

Desserts // Kaiserschmarrn | Zwetschgenkompott // Quarkmousse | Himbeeren

Preis pro Person (ab 25 Personen) **42,00 €**
Preis ohne Vorspeisen **38,00 €**

ADVENTSBUFFET II

Vorspeisen // Mini-Wraps // Vitello tonnato | Gebackene Kapern | Tomaten // Rosmarin-Garnele | Eingelegte Zucchini

Salate // Salatbuffet | Schnittlauch-Petersilien-Vinaigrette | Joghurt-Zitronen-Dressing // Baguette | Kräuterquark | Paprika-Dip | Hummus // Mais | Oliven | Gewürzgurken

Hauptspeisen // Gänsebrust | Bratensauce | Rotkohl | Kartoffelknödel // Weizenfladen-Spinat-Roulade | Tomatensauce | Mozzarella // Lachsmittelstück | Rahmkohlrabi | Geschmorte Drillinge // Maultaschen | Karottengemüse | Kräuter-Dip

Desserts // Schokoladenbrownie | Kirsch-Sahne // Crème brûlée | Haselnüsse

Preis pro Person (ab 25 Personen) **48,00 €**
Preis ohne Vorspeisen **39,50 €**

ADVENTSBUFFET III

Vorspeisen // Geräucherte Entenbrust | Endiviensalat | Cumberlandsauce // Gebackene Calamari | Gebratener Chicorée | Limetten-Knoblauch-Mayonnaise // Mozzarella | Kirschtomaten | Basilikum-Pesto

Salate // Salatbuffet | Schnittlauch-Petersilien-Vinaigrette | Joghurt-Zitronen-Dressing // Baguette | Kräuterquark | Paprika-Dip | Hummus // Mais | Oliven | Gewürzgurken

Hauptspeisen // Kalbsrahmgulasch | Spätzle | Champignons // Schweinefilet | Speck | Grüne Bohnen | Kartoffelgratin | Trüffel // Zanderfilet | Orangen-Estragon-Butter | Schupfnudeln | Wintergemüse

Desserts // Bratapfel | Vanille-Zimt-Sauce // Milchreis | Schokoladensauce

Preis pro Person (ab 25 Personen) **43,00 €**
Preis ohne Vorspeisen **37,00 €**

ADVENTSBUFFET IV

Vorspeisen // Datteln im Speckmantel | Geröstete Mandeln // Bündnerfleisch | Waldorfsalat | Mandarine // Tabouleh | Schafskäse | Paprika

Salate // Salatbuffet | Schnittlauch-Petersilien-Vinaigrette | Joghurt-Zitronen-Dressing // Baguette | Kräuterquark | Paprika-Dip | Hummus // Mais | Oliven | Gewürzgurken

Hauptspeisen // Roastbeef | Rosmarin-Jus | Schwarzwurzel | Rahm | Kartoffelpüree // Wildgulasch | Gebratene Pilze | Serviettenknödel // Gebackene Aubergine | Granatapfel | Kräuterschmand // Cannelloni | Ricotta | Basilikum | Tomate | Mozzarella

Desserts // Orangen-Panna-Cotta | Pistazien // Schokoladenmousse | Sahne | Beeren

Preis pro Person (ab 25 Personen) **45,00 €**
Preis ohne Vorspeisen **39,00 €**

ADVENTSBUFFET V

Vorspeisen // Roastbeef | Sauce tartare // Gebackener Camembert | Preiselbeeren // Geschmorte Hokkaido | Kernöl | Feldsalat

Salate // Salatbuffet | Schnittlauch-Petersilien-Vinaigrette | Joghurt-Zitronen-Dressing // Baguette | Kräuterquark | Paprika-Dip | Hummus // Mais | Oliven | Gewürzgurken

Hauptspeisen // Kalbsrückentranchen | Paprika-Gemüse | Oliven-Bulgur // Doradenfilet | Rote Bete | Dill | Couscous // Kikok-Hähnchengeschnitzeltes | Wildreis // Gebackene Süßkartoffel | Koriander | Sour Cream

Desserts // Palatschinken | Quark | Vanille // Schokoladenmousse | Beeren

Preis pro Person (ab 25 Personen) **46,00 €**
Preis ohne Vorspeisen **38,00 €**

GEMEINSAMES CURLING-BUFFET

Vorspeisen // Hokkaidokürbis | Feldsalat | Eingelegter Schafskäse // Zwiebel-Speck-Küchlein | Petersilie // Baguette | Kräuterquark

Hauptspeisen // Kikok-Hähnchen | Wedges | Spitzkohl-Karotten-Gemüse // Wildgulasch | Preiselbeer-Jus | Spätzle | Gebratene Pilze // Rotbarschfilet | Senfsauce | Brokkoli // Rotes Gemüsecurry | Parboiled Reis

Desserts // Zwetschgen | Crumble | Zimt // Nougatmousse

Gemeinsames Curlingbuffet

Preis pro Person **29,90 €**

Einzelbuffet/-bankett

Preis pro Person (ab 25 Personen) **34,90 €**

WEITERE MENÜ- UND BUFFETANGEBOTE GERN AUCH INDIVIDUELL NACH IHREN WÜNSCHEN FÜR GRUPPEN AB 25 PERSONEN.



WINTERGRILLEN – JETZT WIRD'S HEISS!

Fackellicht in der Feuerschale im Biergarten, in der Hand ein heißer Glühwein und in der Luft ein unwiderstehlicher Duft von leckeren Grillspezialitäten.

Auf Anfrage
(für Gruppen ab 30 Personen)

