

GESCHENKTIPP



Expedition ins Bierreich

06. März., Sa., 19.00 Uhr

Bierverkostung inkl. 6-Gang-Menü

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

Erwachsene: 98,00 €

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

GRÜNKOHLBUFFET*

06. Nov., Fr., 19.00 Uhr

Preis pro Person: 23,90 €

Für Gruppen ab 25 Personen auch an anderen Tagen buchbar.



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



EisSpielZeiten!

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

27. Nov - 19. Dez 2026

- 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 erforderlich, 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

WEIHNACHTSBRUNCH*

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

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



Blaues Zimmer

max. 25



Messehalle

600-1.400

RÄUME Wo Events in Erfüllung gehen



FahnenSaal

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



DAS SCHÖNSTE GESCHENK IST GEMEINSAME ZEIT!

Unsere Herbst-/Winterangebote 2026/2027



EVENTIDEEN FÜR IHRE WEIHNACHTSFEIER



WEITERE EVENTS

18.09.: Travestieshow

20.09. & 08.11.: Weiberkram Mädelsflohmarkt

24.-26.10.: CONNECT-Die Ausbildungsmesse im Kreis Paderborn

01.10.: Eddi & Friends Tour 2026

09.-11.10.: Baumesse Paderborn

08.11.: 2. Blick-Hochzeitsflohmarkt

24.-25.10.: PaderPoint-Bogensportmesse Paderborn

31.10.: CD & Schallplattenbörse

04.11.: Live-Tour 2026 „Das Lernen lernen“ mit Jürgen Möller

19.11.: Gruseldinner „Dr. Jekyll & Mr. Hyde“

20./21.11.: Manufakturen Markt

10.01.: Hochzeitsmesse

13.02.: GOODBEATS Winter Lounge

19.-21.02.: DISTRICT LIVING – Leben im Zuhause

27./26.02.: Tattooconvention

06./07.03.: Manufakturen Markt

18.03.: Gruseldinner „Dracula“

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

Fotos: Schützenhof, Harald Morsch, Adobe Stock, fotolia, Pixabay, Rainer Diekmann

ADVENTSBUFFET I

Vorspeisen // Perlhuhnbrust | 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 // Kalbstafelspitz | Kartoffelrösti | Rahmspinat | Schnittlauchsauce // Saltimbocca vom Kikok-Hähnchen | Rosenkohl | Kroketten // Gegrilltes Doradenfilet | Ratatouille | Gnocchi | Pesto // Penne | Kirschtomaten | Pinienkerne | Rucola | Grana Padano

Desserts // Kaiserschmarrn | Zwetschgenkompott // Quarkmousse | Himbeeren

Preis pro Person (ab 25 Personen)

44,00 €

Preis ohne Vorspeisen

39,00 €

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 | Apfel-Rotkohl | Kartoffelknödel // Weizenfladen-Spinat-Roulade | Tomatensauce | Mozzarella // Lachsmittelstück | Rahmkohlrabi | Butterkartoffeln // Maultaschen | Karottengemüse | Kräuter-Dip

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

Preis pro Person (ab 25 Personen)

45,00 €

Preis ohne Vorspeisen

38,50 €

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)

45,00 €

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 | Gebratenen Pilze | Serviettenknödel // Gebackene Aubergine | Granatapfel | Kräuterschmand // Cannelloni | Ricotta | Basilikum | Tomate | Mozzarella

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

Preis pro Person (ab 25 Personen)

45,00 €

Preis ohne Vorspeisen

39,00 €

ADVENTSBUFFET V

Vorspeisen // Roastbeef | Sauce tartare // Gebackener Camembert | Preiselbeeren // Geschmorter 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-Hähnchengeschnetzeltes | Wildreis // Gebackene Süßkartoffel | Koriander | Sour Cream

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

Preis pro Person (ab 25 Personen)

46,00 €

Preis ohne Vorspeisen

38,00 €

GEMEINSAMES CURLING-BUFFET

Vorspeisen // Antipasti-Gemüse (vegan) // Rindertafelspitz | Kräuter-dressing | Meerrettich | Apfel // Baguette | Kräuterquark

Hauptspeisen // Rinderbraten | Rotkohl | Kartoffelknödel | Brösel // Hähnchengyros | Petersilien-Reis | Zaziki // Pasta all'arrabbiata | Kirschtomaten | Pinienkerne (vegan) // Wintergemüse

Desserts // Pfirsich-Maracuja-Quark // Vegane Schokoladenmousse

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)

