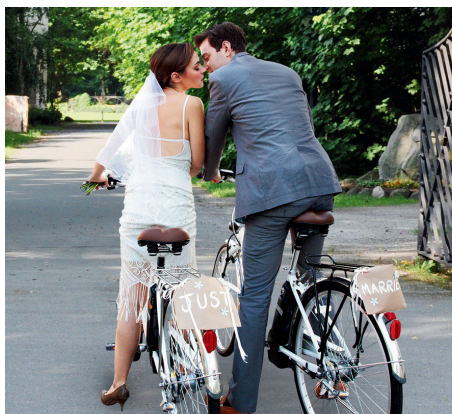




Ihre  
unvergessliche  
Feier



**SCHÜTZENHOF PADERBORN**  
Raum für Veranstaltungen



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



# 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 m<sup>2</sup>



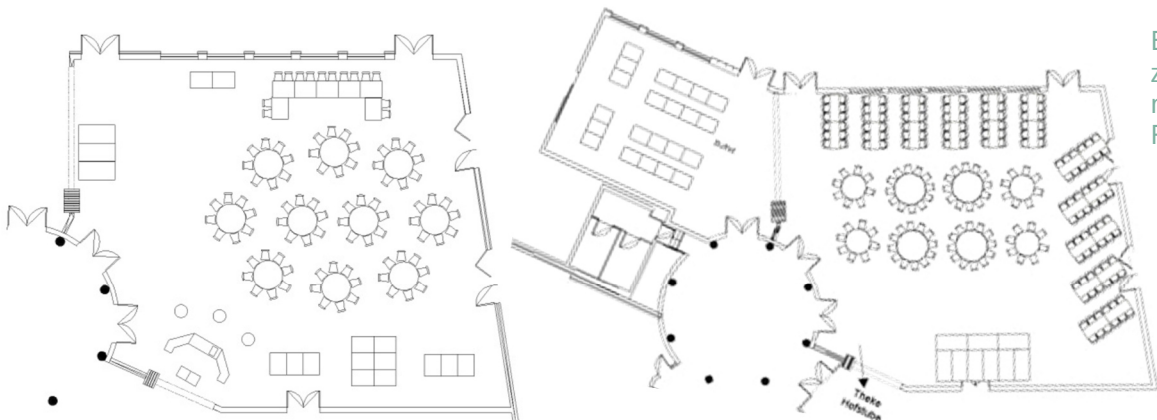
ca. 19 x 21 m



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



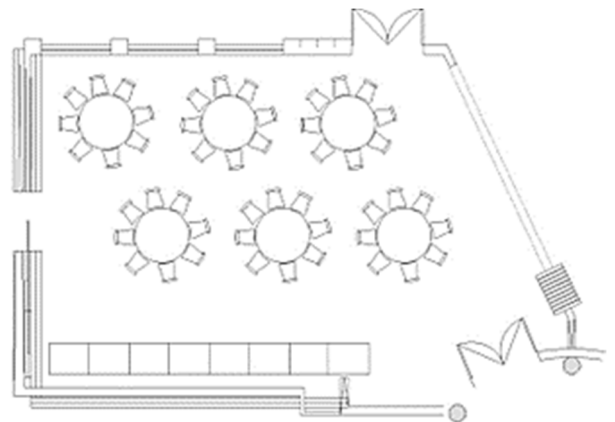
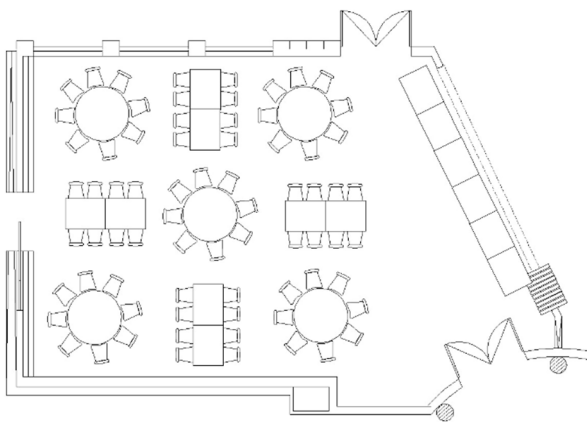
# Der Fahrensaal



-  ca. 90 Personen
-  133 m<sup>2</sup>
-  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 m<sup>2</sup>



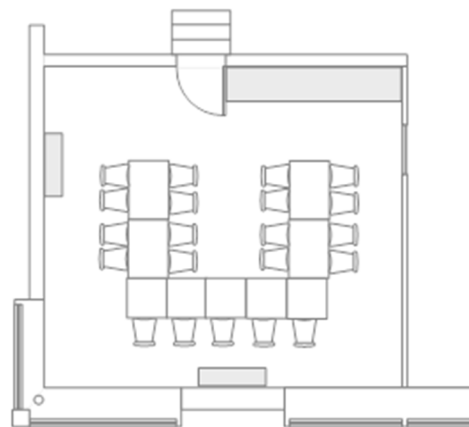
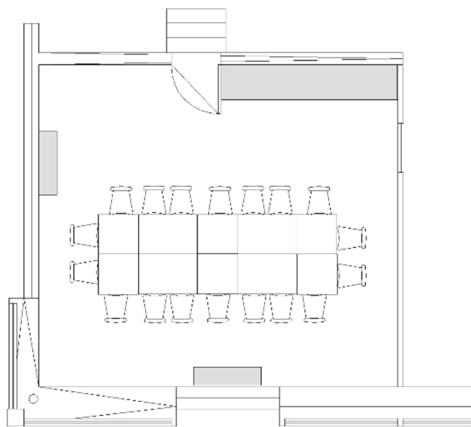
ca. 7 x 7 m



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 – 2025

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

**49,50 € pro Person**

### Getränkepauschale II – 2025

- 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

**67,00 € 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	3,80 €
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 €
Apfelsinfonie	0,1 l	4,50 €

## 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, Kirschsaff, 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	0,4 l	3,50 €
Glas Tee		



## 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 €



## Liebe geht durch den Magen

Unser meisterhaftes Küchenteam rund um Küchenchef Christopher Gleich 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

**46,00 € 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

**40,00 € 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

43,50 € 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

47,00 € 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

49,50 € 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)

40,50 € 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

65,00 € 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 Drößler  
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





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](http://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](http://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](http://www.ibis-paderborn.de)

## Best Western Arosa Hotel

2,1 km Entfernung  
30 Doppelzimmer  
89 Einzelzimmer  
Westernmauer 38  
33098 Paderborn  
[www.arosa.bestwestern.de](http://www.arosa.bestwestern.de)

## Hotel "zur Mühle"

2,2 km Entfernung  
12 Doppelzimme, 14 Einzelzimmer  
Mühlenstraße 2,  
33098 Paderborn  
[www.hotelzurmuehle.de](http://www.hotelzurmuehle.de)

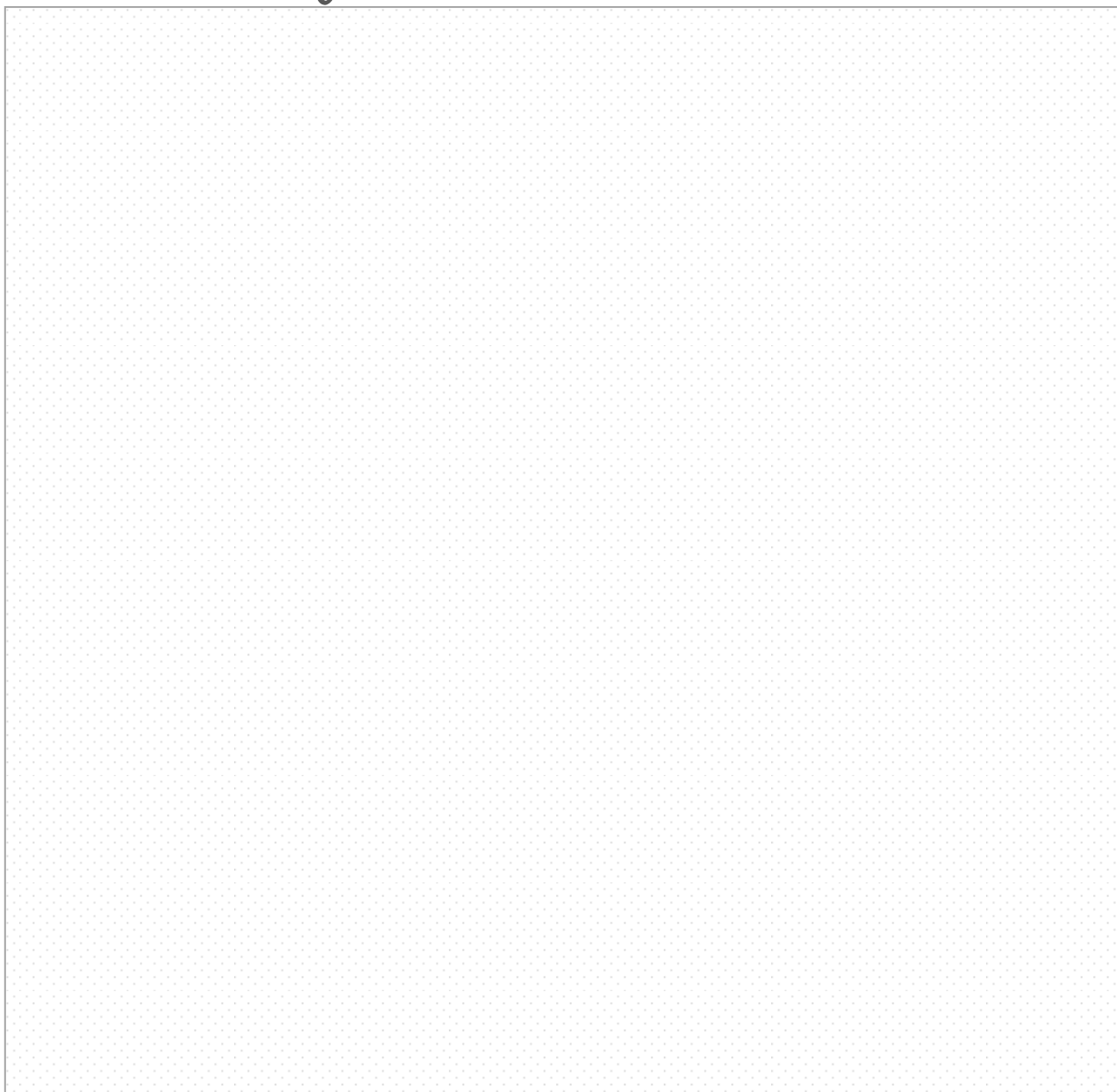
## Intercity Hotel Paderborn

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!*

