

SCHNITZEL-BUFFET*

25. Okt., Fr., 19.00 Uhr

Schnitzel in vielen Variationen mit leckeren Beilagen und süßem Abschluss

Preis pro Person: 26,90 €



GRÜNKOHL-BUFFET*

06. Nov., Mi., 19.00 Uhr

Reichlich und deftig, vitaminreich mit verschiedenen Beilagen

Preis pro Person: 24,90 €

WEIHNACHTSBRUNCH*

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

Erwachsene: 38,00 €

Kinder (4 – 12 Jahre): 18,00 €

Kinder (0 – 4 Jahre): frei



*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!

29. NOV - 21. DEZ 2024

- jeweils Mi. – Sa., 16.30 und 19.00 Uhr
- Dauer: 2 Std. auf 8 Bahnen
- Teilnehmer pro Bahn: max. 12
- Preis pro Bahn: **194,00 €**
- Professionelle Begleitung, keine Vorkenntnisse erforderlich, Einführung, Turnier, Siegerehrung
- Kulinarische Krönung mit einem gemeinsamen Abendessen beim Curling-Buffer: **29,20 €**

Alternativ planen wir mit Ihnen auch gern eine individuelle Ausrichtung Ihrer Weihnachtsfeier oder ein À-la-carte-Angebot bei kleinen Gruppen.

Beratung und Buchung:
bei unserem Eventpartner
Liknaris GmbH
Tel. 05232/699920
info@liknaris.de
www.liknaris.de

 **SCHÜTZENHOF
PADERBORN**
Raum für Veranstaltungen



Blaues Zimmer

max. 25



Messehalle

600-1.400

RÄUME Wo Events in Erfüllung gehen



Fahrensaal

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 2024/2025



EVENTIDEEN FÜR IHR FEST



WEITERE EVENTS

12.-15.09.: OWL Challenge PB
22.09.: Puppentheater „PJMASKS“
26.-28.09.: CONNECT
03.10.: Gruseldinner - „Dracula“
06.10.: Weiberkram Mädelsflohmkt
12./13.10.: Tattooconvention
29.10.: AOK - Kindertheater „Henrietta und die Ideenfabrik“

02.11.: Paderborner Schallplatten-Börse
03.11.: Weiberkram Mädelsflohmkt
22./23.11.: Manufakturen Markt
05.01.: Hochzeitsmesse
30.01.: Gruseldinner - „Jack the Ripper“
14.-16.02.: DISTRICT LIVING – Die neue Lifestyle-Messe für alle

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

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

ADVENTSBUFFET I

Vorspeisen // Mini-Frikadelle an Kartoffelsalat mit Feldsalat-Dressing und Walnüssen // Lachspraline auf Orangen-Fenchelsalat // Pilzquiche mit Feta und Kürbisschmand

Salate // Verschiedene Zupfsalate und Gemüse // Schnittlauch-Petersilien-Vinaigrette // Joghurt-Zitronen-Dressing // Toppings

Hauptspeisen // Rinder-Sauerbraten mit Rotkohl und Spätzle // Saltimbocca vom Huhn mit Limettenrahm // Pasta mit Cherrytomaten // Gebratener Zander an Zucchini-Tomaten // Süßkartoffel-Paprika-Pfanne mit rotem Curry und Kokos

Desserts // Mascarpone-Quark mit Waldbeeren-Grütze // Kirsch-Crumble (heiß) mit Vanilleeis

Preis pro Person (ab 25 Personen) **43,00 €**
Preis ohne Vorspeisen **35,00 €**

ADVENTSBUFFET II

Vorspeisen // Gebratene Hähnchenbrust auf Caesar Salad // Lachs im Ganzen mit Rosmarinmarinade und Zwiebel-Senf-Creme // Parmesan-Crème-brûlée mit Traubenkompott

Salate // Verschiedene Zupfsalate und Gemüse // Schnittlauch-Petersilien-Vinaigrette // Joghurt-Zitronen-Dressing // Toppings

Hauptspeisen // Wildgulasch mit gebratenen Pilzen und Serviettenknödeln // Schweinemedallions mit Pfefferrahmsauce // Bacon an Prinzessbohnen // Kartoffelgratin // Curryreis mit Zimt und Rosinen // Fischpfanne mit Garnelen und Kräuterbutter

Desserts // Obstsalat mit Orangen-Läuterzucker und Vanillesauce // Schokoladenmousse mit Sahne und Beeren

Preis pro Person (ab 25 Personen) **44,00 €**
Preis ohne Vorspeisen **36,50 €**

ADVENTSBUFFET III

Vorspeisen // Salat von der Rinderbrust mit Äpfeln und Kürbiskernen // Vitello tonnato // Confierte Zitronengras-Garnele auf Apfel-Lauch-Salat

Salate // Verschiedene Zupfsalate und Gemüse // Schnittlauch-Petersilien-Vinaigrette // Joghurt-Zitronen-Dressing // Toppings

Hauptspeisen // Gänsebrust und -keule mit Rotkohl und Kartoffelknödeln // Weizenfladen-Spinat-Roulade mit Tomate und Käse überbacken // Lachs an Rahmspinat mit Noilly Prat // Gnocchi mit Walnuss, Gorgonzola und Babyspinat

Desserts // Safran-Birnen-Salat mit Schokoladensauce // Vanillekipferl-Creme mit Orangen

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

ADVENTSBUFFET IV

Vorspeisen // Rosa Roastbeef mit Sauce Tatar // Gebackener Fetakäse mit Rotkrautsalat // Gänsebrust mit Waldorfsalat

Salate // Verschiedene Zupfsalate und Gemüse // Schnittlauch-Petersilien-Vinaigrette // Joghurt-Zitronen-Dressing // Toppings

Hauptspeisen // Schweinebäckchen an Rahmwirsing mit Potthucke // Grünkohl mit Mettenden und Salzkartoffeln // Lachs an Rahmspinat mit Noilly Prat // Kürbis-Karotten-Pfanne mit roten Zwiebeln

Desserts // Spekulatius-Tiramisu // Tonkabohnen-Panna-Cotta

Preis pro Person (ab 25 Personen) **45,00 €**
Preis ohne Vorspeisen **37,70 €**

ADVENTSBUFFET V

Vorspeisen // Gebackener Ochsenschwanz mit Feldsalat und Preiselbeeren // Antipasti mit Rucola und Parmesan // Kleine Kalbsschnitzel mit Krautsalat

Salate // Verschiedene Zupfsalate und Gemüse // Schnittlauch-Petersilien-Vinaigrette // Joghurt-Zitronen-Dressing // Toppings

Hauptspeisen // Rahmgulasch vom Kalb mit Haselnuss, Spätzle und Rotkohl // Zanderfilet mit Cherrytomaten und Salbeibutter // Hähnchenbrust mit Olivenkruste, Kräuterreis und Tomatensugo // Gebratener Rosenkohl mit Haselnüssen und brauner Butter

Desserts // Apfel-Crumble mit Vanillecreme // Weiße Schokoladenmousse mit Cassis-Coulis

Preis pro Person (ab 25 Personen) **45,00 €**
Preis ohne Vorspeisen **36,40 €**

GEMEINSAMES CURLING-BUFFET

Vorspeisen // Antipasti // Tomate mit Mozzarella und Basilikumpesto // Baguette mit Kräuterquark und Tomatenfrischkäse

Hauptspeisen // Hähnchenschnitzel mit Champignonrahmsauce, Kroketten und Speckbohnen // Rinderragout mit Glühweinjus // Pasta mit gebratenen Pilzen // Zander in Orangenbutter mit gebratenem Rosenkohl und Haselnuss // Vegane Kartoffelpfanne mit Madras-Curry-Sauce

Desserts // Apfel-Crumble mit Tonkabohnencreme // Schokoladenmousse mit Waldbeergrütze

Preis pro Person beim gemeins. Curlingbuffet **29,20 €**

Preis pro Person als Einzelbuffet/-bankett (ab 25 Personen) **34,50 €**

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



Vegane/
vegetarische Buffets
auf Anfrage. Auch
Unverträglichkeiten
& Sonderwünsche
berücksichtigen
wir gerne.



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)

