



FÜR EINE UNVERGESSLICHE FEIER

# **BANKETTMAPPE**

## **2023**

**Schützenhof Paderborn**  
Schützenplatz 1  
33102 Paderborn  
Fon: +49 (05251) 1562-0  
Fax: +49 (05251) 1562-49  
[info@schuetzenhof.de](mailto:info@schuetzenhof.de)  
[www.schuetzenhof.de](http://www.schuetzenhof.de)

# PRIVATFEIERN

## Aus besonderem Anlass zum Glück

Der Wunsch, die Traumhochzeit zum einmaligsten, den runden Geburtstag zum bisher schönsten, die Taufe zum süßesten, die Kommunion oder Konfirmation zum ergreifendsten und alles, was Sie sonst noch feiern möchten, zum prägnantesten Fest zu machen – diesem Wunsch möchten wir auf die Sprünge helfen.

Der Schützenhof Paderborn bietet wunderbare Räume, innen und außen, passend zum Rahmen der jeweiligen Feierlichkeit. In engstem Kreis oder mit allen Bekannten – nicht Sie richten sich ein, sondern die Umgebung passt sich an.



Lassen Sie alle Ihre Gäste spüren und genießen, wie wichtig sie Ihnen sind!  
Leben Sie gemeinsam hoch.

## Teilen Sie Ihre Wünsche mit der Erfüllung!

Ein Fest findet nicht alle Tage statt – im Schützenhof Paderborn schon. Daher sind Sie gut beraten, sich auf die Erfahrung unserer Veranstaltungsprofis zu verlassen. Alles erlebt und jedes Mal von neuem entzückt ... wir klären Fragen und erfüllen Wünsche.

# RÄUMLICHKEITEN

| Räume   |               |             |                     |            |             |
|---|---------------|-------------|---------------------|------------|-------------|
|   | Blaues Zimmer | Fahnen-saal | Andreas-Ferrarisaal | Hanse-saal | Messe-halle |
| Miete € (netto)   | 100           | 200         | 500                 | 1.200      | 2.200       |
| Raumgröße m²  | 48            | 133         | 416                 | 898        | 1.500       |
| Kapazitäten max.  |               |             |                     |            |             |
| unbestuhlt  |               | 266         | 600                 | 1.540      | 2.100       |
| Reihenbestuhlung  |               | 140         | 340                 | 850        | 1.300       |
| Bankett eckig   | 21            | 90          | 250                 | 630        | 1.000       |
| Bankett rund  |               | 63          | 200                 | 400        | 650         |
| Parlament   |               | 70          | 220                 | 420        | 700         |
| Raumkombination möglich   | ✓             | ✓           | ✓                   | ✓          |             |
| Biergarten mit ca. 300 Sitzplätzen, großes Freigelände, Spielplatz<br>An die Säle angrenzende Thekenräume, Foyerflächen und Nebenräume<br>Kostenfreie öffentliche Parkplätze fußläufig: ca. 500 PKW- und 10 Bus-Stellplätze |               |             |                     |            |             |

## Miete bei Privatveranstaltungen


- ✓ Bei privaten Veranstaltungen mit fester Bestellung eines Buffets oder Menüs (siehe Buffetvorschläge) und Getränken im Blauen Zimmer, Fahnen- oder Andreas-Ferrarisaal entfällt in 2023 die Miete. Bei Buchung jeglicher Veranstaltungen im Hansesaal und in der Messehalle ist stets die Miete zu entrichten. **Ab 2024 wird bei jeder Buchung eine volle Saalmiete erhoben.**
- ✓ Als Reservierungspauschale für die verbindliche Buchung berechnen wir die Saalmiete. Nach Veranstaltung wird diese mit den Bewirtungskosten verrechnet (gilt nur für Fahnen- und Ferrarisaal sowie das Blaue Zimmer). Im Fall einer Absage durch den Veranstalter betrachten wir die Reservierungspauschale als Ausfallgebühr (ab 2021).
- ✓ Folgende Nebenkosten für Wasser, Strom, Gas und Reinigung werden netto pauschal berechnet:  
Blaues Zimmer 30 €, Fahnen-saal 50 €, Ferrarisaal 100 €.  
Im Hansesaal und der Messehalle werden die Nebenkosten nach tatsächlichem Verbrauch abgerechnet.
- ✓ Bei Veranstaltungen mit lediglich einer Getränke-/ Imbissbestellung wird die volle Miete berechnet, ein Fremdcatering wird jedoch nicht zugelassen.
- ✓ Bei Buchung eines extra Saales für das Buffet oder einem Aufbau-tag wird hierfür die reguläre Saalmiete berechnet.








# DAS BLAUE ZIMMER

## Kapazität

 max. 21 Personen in Bankettbestuhlung

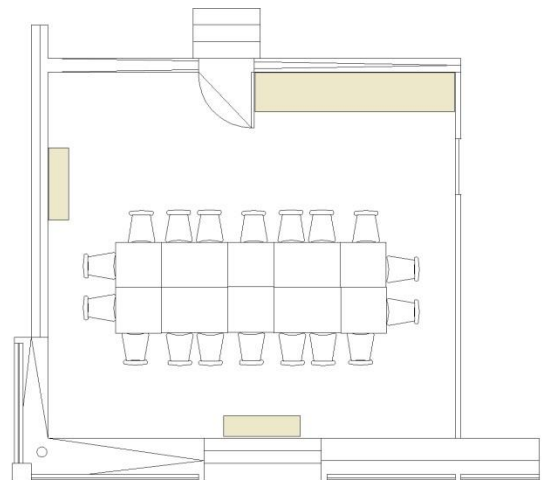
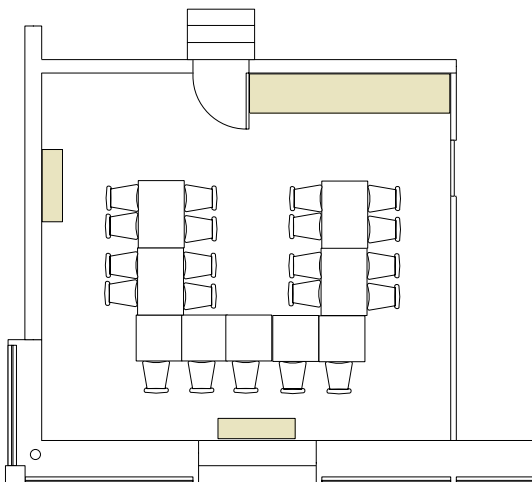
 48 qm

 7 x 7 m, quadratisch

 2 Zugänge







Dieser Raum hat eine private wie festliche Atmosphäre –  
der ideale Rahmen für Ihre Familienfeier.



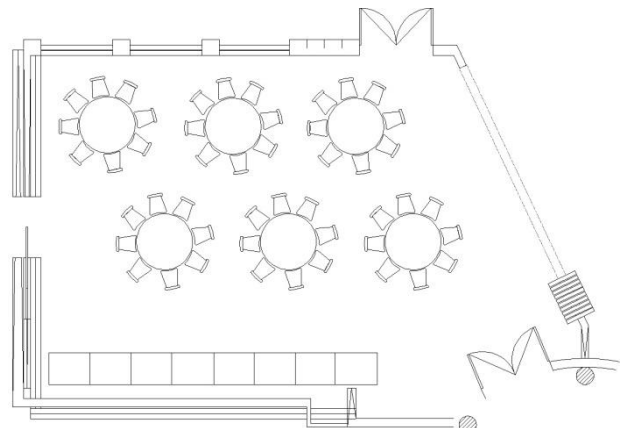
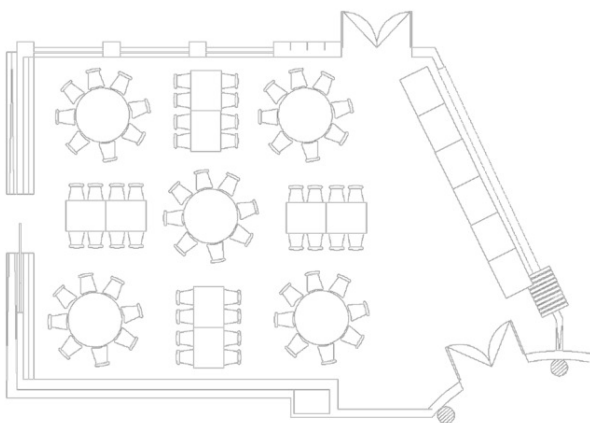
# DER FAHNENSAAL

## Kapazität

-  max. 90 Personen in Bankettbestuhlung
-  133 qm
-  ca. 10 x 13 m, rechteckig mit schräger Front
-  2 Zugänge, 2 Verbindungen zu anderen Räumen, Zugang zum Biergarten



Ein Kulturraum mit Tradition für feierliche Anlässe -  
die breite Fensterfront eröffnet einen freien Blick in den Park.



# DER ANDREAS-FERRARISAAL

## Kapazität



max. 250 Personen in Bankettbestuhlung



416 qm



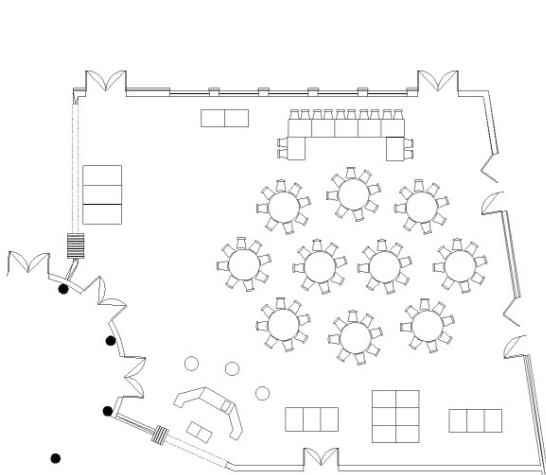
ca. 19 x 21 m, quadratisch mit großem Eingangsbereich



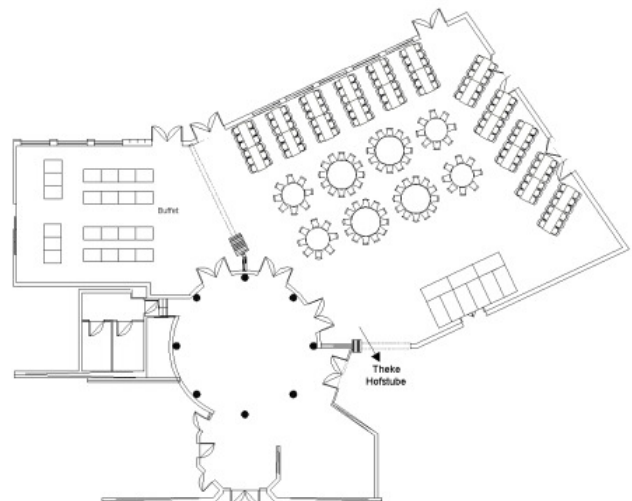
2 Zugänge, 2 Verbindungen zu anderen Räumen,  
2 Zugänge zum Biergarten



Das Herzstück unseres Hauses -  
ein glanzvoll parkettierter Saal, edel und sehr vielseitig.



Einzel...



...oder in Verbindung mit dem Familiensaal

# GETRÄNKEKARTE

## Biere

|  |        |        |
|--|--------|--------|
| Paderborner Gold Pilsener  | 0,3 l  | 3,60 € |
| Paderborner Pilger   | 0,3 l  | 3,60 € |
| Warsteiner Herb Alkoholfrei  | 0,33 l | 3,90 € |
| Erdinger Hefeweizen,<br>Erdinger Dunkel,<br>Erdinger Kristall,<br>Erdinger Alkoholfrei | 0,5 l  | 4,90 € |

## Spirituosen und Liköre

|                           |      |        |
|---------------------------|------|--------|
| Weizenkorn                | 2 cl | 2,50 € |
| Obstler                   | 2 cl | 3,50 € |
| Grappa                    | 2 cl | 3,00 € |
| Wodka                     | 2 cl | 3,00 € |
| Jack Daniel's             | 2 cl | 3,50 € |
| Johnny Walker             | 2 cl | 3,00 € |
| 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 | 3,50 € |
| Fernet Branca             | 2 cl | 3,00 € |
| Ramazotti                 | 2 cl | 3,00 € |
| Jägermeister              | 2 cl | 3,00 € |

## Longdrinks

|                  |  |        |
|------------------|--|--------|
| Longdrinks (4cl) |  | 7,00 € |
|------------------|--|--------|

## Getränke zum Empfang

|                   |       |        |
|-------------------|-------|--------|
| Sekt              | 0,1 l | 3,60 € |
| Sekt-Cassis       | 0,1 l | 3,60 € |
| Hugo              | 0,1 l | 3,70 € |
| Aperol Spritz     | 0,1 l | 3,80 € |
| Lillet Wild Berry | 0,1 l | 3,70 € |

## Alkoholfreie Getränke

|   |        |        |
|---|--------|--------|
| Caspar Heinrich   |        |        |
| Mineralwasser   | 0,25 l | 2,90 € |
| Medium, still   | 0,75 l | 6,50 € |
| Afri Cola,<br>Afri Cola ohne Zucker,<br>Bluna Orange, Bluna Zitrone | 0,2 l  | 2,40 € |
| Goldberg Bitter Lemon,<br>Tonic Water, Ginger Ale                   | 0,2 l  | 3,50 € |

## Säfte und Saftschorlen

|  |       |        |
|--|-------|--------|
| Apfelsaft, Bananensaft,<br>Kirschsaff, Kiba, Orangensaft | 0,2 l | 3,00 € |
| Alle Saftschorlen  | 0,2 l | 2,70 € |
| Alle Saftschorlen  | 0,5 l | 5,50 € |

## Heißgetränke

|                             |  |        |
|-----------------------------|--|--------|
| Café Crème                  |  | 3,00 € |
| Kännchen Kaffee             |  | 5,20 € |
| Tasse Kaffee Hag            |  | 2,70 € |
| Espresso                    |  | 2,50 € |
| 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,<br>Kamille, Pfefferminz, Früchtetee |  |        |
| Glas Tee   |  | 3,00 € |

Preise inkl. MwSt. und Bedienung.  
Preise gültig bis einschließlich März 2023.



# GETRÄNKEKARTE

## Sekt und Prosecco

### Sekt

Ohlig Sekt, trocken 0,75 l 24,30 €

## Weißweine

### Deutschland, Rheinhessen, BIO

Sander Trio QbA, trocken  
Cuvée-Weißburgunder, Müller-Thurgau, Silvaner  
bukettreich, dezente Säure, sehr süffig und frisch,  
ein schöner Begleiter zur leichten Küche,  
Fisch und Meeresfrüchten 0,75 l 23,90 €

### Deutschland, Baden

Josef Ambs Weißer Burgunder Kabinett, trocken  
feinruchtig, harmonisch und elegant,  
ideal zur Frühlings- und Sommerküche oder zu  
Pasta mit kräftigen Saucen 0,75 l 23,90 €

### Deutschland, Baden/Kaiserstuhl

Kiefer, Grauburgunder, Kabinett, trocken  
Eichstetter Herrenbuck,  
sanft und fruchtig, feiner Duft von Quitten,  
Aprikosen und Mandeln  
ein schöner Allrounder zu vielfältigen  
Menüvariationen 0,75 l 24,20 €

### Deutschland, Pfalz

Dr. von Bassermann-Jordan Riesling QbA, trocken  
frisch und fruchtbetont, elegant und rassig  
ideal zu deftigen Speisen und klassischen  
Hausmannkost sowie leichten Fisch  
und Geflügelgerichten 1,00 l 24,60 €

### Deutschland, Rheinhessen

Manz Chardonnay Kalkstein trocken  
Mirabelle und Honigmelone,  
dezentes Holz, feine Mineralität, perfekt zu Fisch,  
Geflügel und Käse 0,75 l 26,10 €

## Roséweine

### Frankreich, Camargue, BIO

Domaine de Montcalm, Gris de Sables, trocken  
Pinot Noir  
erfrischend, Noten von Erdbeeren und Himbeeren,  
dezente Säure,  
passt gut zu leichten Vorspeisen und Salaten,  
Fisch und Geflügel 0,75 l 23,90 €

## Rotweine

### Frankreich, Languedoc

Corbieres La Demoiselle  
Carignan, Grenache Noir, Mourvedre  
trocken-klar und weich, feine Würze mit Noten  
von Vanille,  
idealer Begleiter zu kräftigen Gerichten mit Rind  
und Wild 0,75 l 25,60 €

### Deutschland, Baden/Kaiserstuhl

Ambs Spätburgunder Edition, trocken  
ausdrucksstark und elegant mit Noten von  
Muskatnuss und Zeder,  
vorzüglich zu vegetarischen Gerichten, hellem  
Fleisch und Pasta 0,75 l 24,80 €

### Italien, Toskana

Chianti „Renzo M“  
Cuvée - Sangiovese, Colorino  
florale Noten wie Veilchen, angenehme Säure,  
saftige Kirschen,  
gut und unaufdringlich als Begleiter für kräftige  
Gerichte und würzigen Käse 1,00 l 23,10 €

### Italien, Sizilien

Corte dei Mori, trocken  
Nero d'Avola  
dunkle Frucht und dezente Würze,  
Aromen von Kirschen und Eukalyptus,  
passt gut zu Pasta und zarten Gerichten  
von Schwein und Rind 1,00 l 24,10 €

Preise inkl. MwSt. und Bedienung.  
Preise gültig bis einschließlich März 2023.



# FEINSTE SPEISEN FÜR IHR FEST

Wer fein Speisen will, sollte gut beraten sein. In einem persönlichen Gespräch formulieren wir Ihre Bewirtungswünsche und finden die genau passende kulinarische Lösung dafür. Wir warten mit Ideen auf und halten Ihr Budget im Blick, ohne Abstriche bei den Ansprüchen zu machen.

Unser meisterhaftes Köcheteam rund um Küchenchef Oliver Diekneite legt besonderen Wert auf frische und hochwertige Zutaten aus der Region, schonende Zubereitung und schönste Verzierung. Den kulinarischen Fokus richten wir dahin, wo sie sich am wohlsten fühlen: klassisch mitteleuropäisch, leicht mediterran, exotisch asiatisch, feingeistig international oder rustikal regional – sie wählen, wir kreieren.



Jeder Bissen, jedes Geschmackserlebnis wird genau geplant,  
nach bester Manier zubereitet und gereicht.

## Beispielhafte Buffets

Diese Bankettmappe präsentiert Ihnen Buffetvorschläge, die nach unserer Erfahrung durch ihre Zusammenstellung gern für private Anlässe gewünscht werden. Sehr gern passen wir diese Vorschläge Ihren Wünschen an oder kreieren ein ganz individuelles Menü nach Ihren persönlichen Vorstellungen. Lassen Sie uns gemeinsam das perfekte Catering für Sie und Ihre Gäste im Schützenhof Paderborn finden!

# BUFFET Nr. 1/23

## Vorspeisen

Kirschtomaten mit Mozzarella, Rucolapesto und Pinienkernen  
Rindertafelspitz mit Schnittlauch-Petersilien-Vinaigrette und Apfel-Meerrettich  
Chicken Nuggets 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  
Zander auf der Haut gebraten mit Speckbohnen  
Penne mit Parmesan, Kirschtomaten, Rucola und Pinienkernen  
Marktgemüseauswahl (Brokkoli, Blumenkohl, Pariser Karotten)  
Kartoffelgratin  
Wildreis

## Dessert

Erdbeer-Crumble mit Haselnüssen, Sahne und Schokolade  
Schokoladen-Caramel Brownie



Preis pro Person: 42,40 € (ab 25 Personen)

Preis inkl. MwSt. und Bedienung. Preis- und Angebotsänderungen vorbehalten.

# BUFFET NR. 2/23 (vegetarisch/vegan)

## Vorspeisen

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

## Salate

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

## Suppe

Mango-Kokos-Suppe

## Hauptspeisen

Linsenbratlinge mit Dattel-Minzdip (vegan)  
Gefüllte Zucchini mit Couscous und Paprikasauce (vegan)  
Weizenfladenroulade mit Blattspinat und Ricotta  
Ricotta Ravioli mit mediterranem Gemüse und frittiertem Salbei  
Waldpilzragout mit Pappardelle

## Dessert

Schokoladenmousse mit Beeren (vegan)  
Bananenpudding mit Erdnuss



Preis pro Person: 42,10 € (ab 25 Personen)

Preis inkl. MwSt. und Bedienung. Preis- und Angebotsänderungen vorbehalten.

# BUFFET NR. 3/23

## Vorspeisen

Panzanella Salat mit Burrata und Basilikum  
Räucherlachs-Crêpe 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

Schweineschnitzel mit Preiselbeeren und Zitrone  
Gebratenes Zanderfilet mit Karotten-Kohlrabi-Gemüse  
Rahmgeschnetzeltes von der Hühnerbrust mit Pilzen  
Kartoffelpfanne mit Paprika und Kichererbsen  
Gemüseauswahl  
Bratkartoffeln  
Butterspätzle

## Dessert

Schwarzwälder-Kirsch-Dessert  
Herrencreme



Preis pro Person: 39,80 € (ab 25 Personen)

Preis inkl. MwSt. und Bedienung. Preis- und Angebotsänderungen vorbehalten.



# BUFFET NR. 4/23

## Vorspeisen

Caesar Salat mit Speck und Kirschtomaten  
Beef Tatar mit rauchiger Marinade  
Salat Nicoise mit Thunfisch und Ei

## Salate

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

## Hauptspeisen

Rindersteaks mit Spitzkohl-Karottengemüse  
Ragout fin vom Hühnchen mit getrüffelten Erbsen  
Wolfsbarschfilet mit Zucchini-Tomaten-Gemüse  
Maccaroni mit Brokkoli und Nieheimer Käsesauce  
Rosmarinkartoffeln  
Butterreis  
Gebratene Polenta

## Dessert

Himbeermousse mit Schokolade  
Apfel-Crumble mit Vanille



Preis pro Person: 49,50 € (ab 30 Personen)

Preis inkl. MwSt. und Bedienung. Preis- und Angebotsänderungen vorbehalten.

# BUFFET NR. 5/23 (nachhaltig/regional)

## Vorspeisen

Gebackener Nieheimer Käse mit Schnittlauch-Mayonnaise  
Tafelspitzsülze mit Schnittlauch und Zwiebel  
Konfiertes Lachsfilet auf Apfel-Lauchsalat

## Salate

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

## Suppe

Hühnersuppe mit Karotten, Nudeln und Petersilie

## Hauptspeisen

Geschmorte Ochsenbäckchen mit Rahmwirsing  
Kikok-Hähnchenbrust mit Sherry-Senf-Sauce  
Schweineschnitzel mit Zitrone und Preiselbeeren  
Ravioli (saisonal gefüllt) mit Käse gratiniert  
Saisonale Gemüseauswahl  
Schupfnudeln  
Kroketten

## Dessert

Quarkmousse mit Erdbeeren, Balsamico und Kürbiskernen  
Birnen-Crumble



Preis pro Person: 44,00 € (ab 25 Personen)

Preis inkl. MwSt. und Bedienung. Preis- und Angebotsänderungen vorbehalten.

# BUFFET NR. 6/23 (westfälisch)

## Vorspeisen

Ziegenkäse mit Pumpernickel und Aprikose  
Geräucherte Forelle auf Gurken-Radischensalat  
Kleine Schnitzelchen mit Kartoffel-Feldsalat und Senf

## Salate

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

## Suppe

Westfälische Kartoffelsuppe

## Hauptspeisen

Königsberger Klopse mit Kapernsauce  
Dicke Bohnen mit geschmortem Schweinebauch  
Welsfilet mit Senfsauce  
Reibekuchen mit Kräuterquark  
Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise  
Kartoffelstampf  
Potthucke

## Dessert

Paderborner Pilgerbier-Tiramisu  
Westfälische Quarkspeise mit Kirschen, Haselnüssen und Pumpernickel



Preis pro Person: 42,10 € (ab 25 Personen)

Preis inkl. MwSt. und Bedienung. Preis- und Angebotsänderungen vorbehalten.

# BUFFET NR. 7/23 (mediterran)

## Vorspeisen

Antipasti von Paprika, Zucchini und Aubergine  
Tomaten 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 und Kräuterquark

## Suppe

Tomatencremesuppe mit Focaccia

## Hauptspeisen

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

## Dessert

Tiramisu  
Panna Cotta mit Minze



Preis pro Person: 45,70 € (ab 25 Personen)

Preis inkl. MwSt. und Bedienung. Preis- und Angebotsänderungen vorbehalten.



# BUFFET NR. 8/23 (österreichisch)

## Vorspeisen

Tafelspitzsülze mit Kren  
Backhendl mit Erdäpfel-Vogerlsalat (Feld- und Kartoffelsalat)  
Karfiolsalat (Blumenkohlsalat), Haselnüsse und Mayonnaise

## Salate

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

## Suppe

Grießnockensuppe mit Gemüseeinlage

## Hauptspeisen

Rindertafelspitz mit Karotten, Sellerie und Schnittlauchsauce  
Schinkennudeln mit Sauerrahm und Paprika  
Zanderfilet mit Linsengemüse  
Käsespätzle mit Röstzwiebeln  
Cremespinat  
Bratkartoffeln  
Saisonale Gemüseauswahl

## Dessert

Kaiserschmarrn mit Beerenröster  
Nougatmousse mit Physalis



Preis pro Person: 45,10 € (ab 30 Personen)

Preis inkl. MwSt. und Bedienung. Preis- und Angebotsänderungen vorbehalten.

# UNSERE GETRÄNKEPAUSCHALEN

## GETRÄNKEPAUSCHALE 1/2023

- ✓ 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 2/2023

- ✓ 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 Verdauungsschnäpsen, die durchgängig serviert werden
- ✓ Longdrinks: Auswahl von 3 Sorten, die durchgängig serviert werden

66,00 € pro Person

- ✓ Kinder von 4 bis 7 Jahren werden mit 9,00 € pro Kind berechnet.
- ✓ Kinder/Jugendliche von 8 bis 15 Jahren werden mit 17,50 € pro Pers. berechnet
- ✓ Junge Erwachsene ab 16 Jahre zahlen volle Getränkepauschale.
- ✓ Die Pauschalen gelten für Veranstaltungen von 8 Stunden. Darüber hinaus werden die Getränke einzeln abgerechnet.
- ✓ Alle Preise inklusive MwSt. und Service. Preis- und Angebotsänderungen vorbehalten.



# LEISTUNGEN

## BASISLEISTUNGEN

- ✓ Weiße Tischdecken
- ✓ Papierservietten in der Farbe Ihrer Wahl
- ✓ Standard-Menükarten und Buffetaufsteller
- ✓ Teelichter oder Windlicht
- ✓ Endreinigung
- ✓ Bühne (bei Bedarf)
- ✓ Stehtische mit Hussen (bei Bedarf)

Preis: 3,50 € pro Person

### Farbauswahl für Servietten

Bei Servietten und Kerzen halten wir folgende Farben standardmäßig für Ihre Auswahl bereit:

Champagner, sonnengelb, rot, bordeaux, dunkelblau, dunkel- und kiwigrün

## SERVICE

Die aufgeführten Inklusivpreise gelten für Veranstaltungen bis 3 Uhr nachts.

Ab 3 Uhr wird eine zusätzliche Servicepauschale von 200,00 € berechnet.

Allgemeines Veranstaltungsende ist um 4 Uhr.

Das Kaffeetrinken am Nachmittag wird gesondert in Rechnung gestellt.

Kinder von 4 bis 12 Jahren werden mit dem halben Buffetpreis abgerechnet.

Für Jugendliche ab 13 Jahren wird der volle Buffetpreis abgerechnet.



Alle Preise inkl. MwSt., Preis- und Angebotsänderungen vorbehalten.

# ZUSATZLEISTUNGEN

## DER GEDECKTE TISCH

- ✓ Silberplatzteller: 1,50 € pro Person
- ✓ Stoffserviette: 1,50 € pro Person
- ✓ Silberner Kerzenständer (max. 18 Stück): 5,00 €
- ✓ Frischblumen nach Rücksprache

## AM BUFFET

- ✓ Schokoladenbrunnen: 150,00 €
- ✓ Schokolade und Früchte: 4,50 € pro Person
- ✓ Eisschwan mit ganzen Früchten: 150,00 €

## KORKGELD

- ✓ Wein: 20,00 € pro 0,75 l Flasche
- ✓ Spirituosen: 25,00 € pro 0,7 l Flasche
- ✓ Kuchen: 2,00 € pro Gedeck  
Ihre Hochzeits- und Jubilärstorten können Sie selbstverständlich ohne Aufpreis liefern lassen.



Alle Preise inkl. MwSt., Preis- und Angebotsänderungen vorbehalten.

Preise gültig bis einschließlich März 2023.