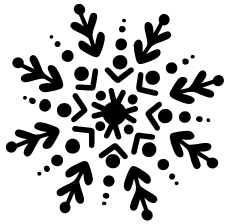


*Winterliche Specials im*

Wirtshaus  
Ausspann'



# Wirtshaus Ausspann'



## Winterliche Specials

Wenn draußen die Kälte durch die Straßen zieht und sich die Paderborner Lichter im Schaufenster spiegeln, wird's im Wirtshaus Ausspann' umso gemütlicher. Der Duft von Braten, Rotkohl und würzigem Portwein zieht durch die Gaststube, Gläser klirren, und man spürt: Es ist die Zeit für gutes Essen, herzliche Gespräche und ein bisschen Wärme für die Seele.

Unsere winterlichen Spezialitäten sind ein Stück traditioneller Wirtshauskultur – liebevoll zubereitet, mit kräftigen Aromen und hochwertigen Zutaten aus der Region. Hier trifft Hausmannskost auf feine Festtagsküche: saftig geschmorte Braten, zarte Fischfilets mit winterlicher Beilage und natürlich die klassische Gans, wie man sie von früher kennt.

Denn bei uns gilt: Echte Handwerksküche braucht Zeit, Leidenschaft und ein gutes Stück Gemütlichkeit.

Ob beim gemeinsamen Familienessen, bei einer kleinen Weihnachtsfeier oder einfach für einen besonderen Abend – unsere Wintergerichte sind eine Einladung, sich hinzusetzen, zu genießen und den Moment zu feiern.

Ihr Wirtshaus Ausspann'-Team



# Wirtshaus Ausspann'

## **Winterliche Specails**

### Winterliche Genüsse im Wirtshaus Ausspann'

Während der Winterzeit finden Sie auf unseren wechselnden Wochen- und Monatskarten eine feine Auswahl klassischer Gerichte – frisch zubereitet, saisonal und mit viel Liebe serviert.

Termine & Preise  
folgend!



Freuen Sie sich unter anderem auf:

#### Ganze Gans

*für 3–4 Personen – klassisch mit Apfelrotkohl, Klößen & Bratensauce*

#### Zander oder Rotbarsch

*mit feiner Seesam-Panade, cremigem Lauchmus & Petersilienkartoffeln*

#### Zart geschmorte Ochsenbäckchen

*in eigener Sauce mit Portweinjus, dazu Rotkohl oder Rahmwirsing*

#### Lammkeule, Schweine- oder Rinderbraten

*mit winterlichen Beilagen*

#### Wildschweinbraten

*mit Rosenkohl & Speckbohnen – deftig, aromatisch und perfekt für kalte Tage*

Ob gemütliches Familienessen, kleine Weihnachtsfeier oder genussvoller  
Abend zu zweit – unsere Wintergerichte sind immer ein Stück  
Wirtshaus-Gemütlichkeit auf dem Teller.



*Alle Preise in Euro & brutto! Allergene und Zusatzstoffe sind beim Personal erhältlich!*

# Wirtshaus Ausspann'

## **Zahlungskonditionen**

→ Bei uns werden Vorbestellungen im Vorfeld verbindlich gebucht und vorab bezahlt.

### Verbindliche Mindestpersonenzahl:

Für Vorbestellungen von Speisen (z.B. *Menüs, Buffets, Specials, usw.*) legen wir im Vorfeld eine verbindliche Mindestpersonenzahl, für die wir Ihre Vorbestellung bei uns einbuchen, fest. Die gemeinsam mit Ihnen festgelegte Mindestpersonenzahl wird im Zuge Ihrer Vorbestellung „mindestens“ abgerechnet. Dies gilt auch dann, wenn letztlich weniger Personen zu dem gebuchten Termin erscheinen und somit Plätze frei bleiben.

Die verbindlich vereinbarte Mindestpersonenzahl bildet die Grundlage für die wirtschaftliche Planungssicherheit auf unserer Seite, da größere wirtschaftliche Ausfälle aufgrund spontaner, nicht wahrgenommener Tischreservierungen nicht von uns aufgefangen werden können.

### Verbindliche Buchung:

Eine Buchung gilt als "verbindlich", wenn Ihre Vorbestellungen bezahlt wurden. Dazu erhalten Sie im Vorfeld eine Rechnung von uns. Vorbestellungen für Speisen müssen immer bereits im Vorfeld bezahlt werden.

### Hintergrund dieser Regelung:

Für die fest vereinbarte Personenanzahl planen wir frühzeitig unser Personal ein, kaufen vor Ihrer Feier alle benötigten Zutaten ein und bereiten die bei uns vorbestellten Speisen mit großer Sorgfalt zu. Mehr Teilnehmer (*dringende Bitte um rechtzeitige Ankündigung zur Prüfung der Sitzplatzverfügbarkeiten!*) sowie zusätzliche Speisen- oder Getränkebestellungen können vor Ort getätigt und gesamt oder getrennt abkassiert werden (*Kartenzahlung möglich*).

### Anzahlungen bei besonders großen Events & Vorbestellungen:

Bei besonders kostspieligen Veranstaltungen vereinbaren wir Abschlagszahlungen, sodass vor dem Beginn der Veranstaltung mindestens bereits 80% der Kosten bezahlt wurden. Die verbleibenden 20% sowie weitere Bestellungen während Ihrer Veranstaltung werden im Anschluss an die Veranstaltung mit einer 7 Tage-Frist zur Rechnungsbegleichung nachberechnet.