

WIRTSCHAUS
AUSSPANN'
PADERBORN



**Gemeinsame Zeit.
Genuss.
Schöne Erinnerungen.**



*Ein besonderer Abend.
im Wirtshaus Ausspänn'.*



Wirtshaus Ausspann'

DAS WIRTSHAUS VON HEUTE.

Weihnachten im Wirtshaus



Gemeinsam in der Tischmitte genießen. Wie man es von früher kennt – vertraut, herzlich und köstlich wie aus Omas Küche.

„Wie bei Oma“ – das bedeutet für uns: herzhafte, selbstgekochte Gerichte, vertraute Aromen und dieses besondere Gefühl, wenn gutes Essen Menschen zusammenbringt.

Es erinnert an langsam geschmorte Braten, liebevoll gefüllte Rinderrouladen, kräftige Saucen, winterlichen Apfelrotkohl und all die Gerichte, bei denen schon der Duft aus der Küche Vorfreude auf den ersten Bissen macht.

Im Wirtshaus Ausspann' steht genau diese Küche im Mittelpunkt: ehrliche, herzhafte Wirtshausküche, frisch gekocht, mit viel Handwerk und Liebe zum guten Geschmack. Unsere Gerichte dürfen kräftig, wohlig und richtig gemütlich sein – so, wie man es von früher kennt und bis heute gerne genießt.

Unsere festlichen Tischbuffets bringen diese Gerichte direkt in die Tischmitte. Schüsseln und Platten werden gemeinsam geteilt, es wird probiert, weitergereicht und nachgenommen – ganz ungezwungen und so, wie ein schönes gemeinsames Essen sein soll.

So entsteht ein Abend voller köstlicher Wirtshausküche, Wärme, Genuss und gemeinsamer Momente.

Und wer den Abend besonders gemütlich beginnen möchte, startet vor dem Essen in unserem winterlichen Biergarten bei glitzernden Lichtern und wärmenden Heizstrahlern – mit heißem Glühwein oder unserem duftenden Apfel-Zimt-Birnenpunsch.

Wir wünschen eine wundervolle Weihnachtszeit,
genussvolle gemeinsame Stunden und ganz viele schöne Momente
im Wirtshaus Ausspann'.



Tradition in Paderborn.

Wirtshaus Ausspann'

DAS WIRTSHAUS VON HEUTE.

Unsere festlichen Tischbuffets

Für Weihnachtsfeiern, Familienrunden oder einen gemütlichen Abend mit Freunden bieten wir zwei festliche Varianten für die Tischmitte an.

Festliche Tischmitte

Gemeinsam genießen mit herzhaften Wirtshausgerichten

32,95 € pro Person

Ein wunderbar zusammengestelltes Arrangement mit köstlichen, herzhaften Speisen für die Tischmitte.

2 Hauptgerichte

mit den jeweils dazugehörigen Saucen

+ 2 Beilagen

Alles wird festlich angerichtet und direkt in Schüsseln und auf Platten zum gemeinsamen Teilen in der Tischmitte serviert. So entsteht ein gemütlicher Abend mit kräftiger Wirtshausküche, viel Genuss und genau dem schönen Gefühl, wenn alle gemeinsam aus der Tischmitte probieren und genießen.

Festliches Tischbuffet komplett

Das komplette Menü für einen rundum genussvollen Abend

44,95 € pro Person

Wer den Abend besonders festlich genießen möchte, wählt unser komplettes Tischbuffet – mit einem gemütlichen Start, herzhaften Hauptgerichten für die Tischmitte und einem süßen Abschluss.

1 Vorspeise-Variation

+ 2 Hauptgerichte

mit den jeweils dazugehörigen Saucen

+ 2 Beilagen

+ unseren Dessert-Mix mit Lebkuchen-Brownies und einer weiteren Dessertauswahl

Von der Vorspeise bis zum Dessert ist alles auf einen gemeinsamen, genussvollen Abend abgestimmt. Ein festliches Menü mit viel herzhaftem Geschmack, liebevoll gekochten Gerichten und einem süßen Abschluss – perfekt für alle, die sich einfach zurücklehnen und den Abend gemeinsam genießen möchten.

Noch ein bisschen mehr Weihnachtsstimmung?

Auf Wunsch kann der gemeinsame Abend bereits in unserem winterlichen Biergarten bei glitzernden Lichtern und wärmenden Heizstrahlern beginnen.

Glühweinempfang

+ 5,50 € pro Person

Zum gemütlichen Ankommen wählen Sie zwischen:
rotem Glühwein · weißem Glühwein · Apfel-Zimt-Birnenpunsch
Alle Varianten sind auf Wunsch mit oder ohne Schuss erhältlich.

Ausspann'-Wintergruß

+ 10,00 € pro Person

Zum gemütlichen Ankommen wählen Sie zwischen:
rotem Glühwein · weißem Glühwein · Apfel-Zimt-Birnenpunsch
Alle Varianten sind auf Wunsch mit oder ohne Schuss erhältlich.
Dazu reichen wir kleine Knabbereien – für ein entspanntes Ankommen und die ersten gemütlichen gemeinsamen Minuten.

Ihre Auswahl

Die folgenden Hinweise gelten für beide Varianten – die Festliche Tischmitte sowie das Festliche Tischbuffet komplett.

- ♥ Bitte wählen Sie aus den jeweiligen Kategorien einheitlich für die gesamte Gruppe aus.
- ♥ Eine 3. Beilage kann für + 3,75 € pro Person ergänzt werden.
- ♥ Für besonders gute Esser kann die Beilagenmenge für die gesamte Gruppe vergrößert werden: + 3,95 € pro Person
- ♥ Für einzelne vegetarische oder vegane Gäste sowie bei Allergien und Unverträglichkeiten bieten wir nach Absprache passende Alternativen außerhalb der aufgeführten Tischbuffets an.
- ♥ Auch der Glühweinempfang oder unser Ausspann'-Wintergruß können auf Wunsch passend zum gebuchten Tischbuffet ergänzt werden.
- ♥ Sprechen Sie uns hierzu gerne bei der Vorbestellung an.

Gute
Gesellschaft
macht
Weihnachten
besonders.

Wirtshaus Ausspann'

DAS WIRTSHAUS VON HEUTE.

Vorspeisen & süßer Abschluss

Gemeinsam genießen. Besondere Momente erleben.

Zum gemütlichen Start

Wählen Sie bitte **eine Vorspeisen-Variation** einheitlich für die gesamte Gruppe aus.

♥ Winterlicher Salat

Frischer Feldsalat mit Preiselbeeren, eingelegten Orangenfilets und zarten Kartoffelstückchen, dazu unser Hausdressing – serviert im eigenen Schälchen pro Person.

♥ Rustikale Wirtshaus-Brotzeit

Ein kleiner, herzhafter Mix zum gemeinsamen Teilen in der Tischmitte mit selbstgebackenem rustikalem Wirtshausbrot, Butter, Käse, Sülze und Blutwurst, Pfefferbeißerstückchen, Weintrauben, etwas Salzigen, Mixed Pickles, sauren Gürkchen, Senf und Remoulade.

♥ Köstlich cremiges Rote-Bete-Süppchen

Herrlich cremiges Rote-Bete-Süppchen mit Sahnehaube, dazu unser frisches Wirtshausbrot.

♥ Herzhafter Bohnensalat

Klassischer Bohnensalat mit grünen Bohnen und feinen Zwiebeln in einem herzhaft-würzigen Dressing – frisch, bodenständig und wunderbar passend zur winterlichen Wirtshausküche.

Zum süßen Abschluss

Zu unserem festlichen Tischbuffet gehört unser kleiner Dessert-Mix zum gemeinsamen Genießen.



Immer dabei sind unsere: **Selbstgebackenen Lebkuchen-Brownies**

Saftig, schokoladig und herrlich weihnachtlich gewürzt.

Dazu wählen Sie bitte eine **weitere Dessert-Variation** für die gesamte Gruppe:

♥ Apfelkompott mit Rum

Fruchtig, winterlich und fein abgeschmeckt.

♥ Bratapfelstücke

Mit Marzipan, Rosinen und warmer Vanillesauce.

♥ Panna Cotta

Cremig und fein, serviert mit fruchtigem Fruchtspiegel.

♥ Mousse au Chocolat

Luftig-cremiger Schokoladengenuss für einen besonders köstlichen Abschluss.

♥ Heiße Beerengrütze

Fruchtig, warm und winterlich, serviert mit Vanillesauce.

Gutes
Essen
schafft
schöne
Momente

Wirtshaus Ausspann'

DAS WIRTSHAUS VON HEUTE.

Hauptgerichte für die Tischmitte



Wählen Sie bitte zwei Hauptgerichte für Ihre Gruppe aus.
Wir servieren diese mit den jeweils passenden Saucen festlich
angerichtet zum gemeinsamen Teilen in der Tischmitte.

Rinderrouladen

Zart geschmort und deftig gefüllt
mit Zwiebeln, Speck und leckerer
Gewürzgurke – ein echter
Wirtshausklassiker wie früher
bei Oma.

Wildschweinbraten

Herzhaft und aromatisch
geschmort, serviert mit einer
fruchtig-wärmenden Wildsauce
mit Dörripflaumen – kräftig,
winterlich und wunderbar
passend zur kalten Jahreszeit.

Waldpilzragout

Aromatische Waldpilze in einer
herrlich cremigen, veganen Sauce –
fein abgeschmeckt, herzhaft und
wunderbar wohlig.

Ochsenbäckchen

Besonders zart durch langes
Schmoren, serviert mit unserer
kräftigen Portwein-Schmorsauce.

Hirschragout

Herrlich zart und aromatisch
geschmort, serviert in einer
kräftigen winterlichen Sauce.

Schmorbraten vom Schwein

Saftig geschmorter Schweinebraten
in kräftiger dunkler Pilgersauce –
bodenständig, herzhaft und
richtig gemütlich.

Gefüllte Hähnchenbrustscheiben

Zarte Hähnchenbrust, gefüllt mit
Bergkäse und Spinat, dazu eine
feine Kräutersauce.

Hähnchengeschnetzeltes

Zarte Hähnchenstücke mit Pilzen
in einer cremigen Sauce – mild,
herzhaft und wunderbar
aromatisch.

Gratinierte Hähnchenbrust

Saftige Hähnchenbrust in cremiger
Tomaten-Frischkäsesauce,
köstlich überbacken.

Unsere Beilagensauswahl

Wählen Sie passend zu Ihren Hauptgerichten zwei Beilagen für die gesamte Gruppe:

Butterspätzle • Salzkartoffeln • Apfelrotkohl • Klöße • Rahmwirsing •
Rosenkohl mit Speckbutter • Speckbohnen

Auf Wunsch kann eine 3. Beilage ergänzt oder die Beilagenmenge für besonders gute Esser
vergrößert werden.



Tradition in Paderborn.

Wirtshaus Ausspann'

DAS WIRTSHAUS VON HEUTE.

Grünkohlzeit im Wirtshaus



Wenn es draußen kühler wird, darf es am Tisch wieder richtig deftig und gemütlich werden.

Unser Grünkohl-Tischbuffet bieten wir an den kühleren Tagen circa von Mitte Oktober bis Mitte Februar an. Es ist genau das Richtige für gesellige Winterabende, Familienrunden, Freundeskreise oder den gemütlichen Abschluss einer Grünkohlwanderung.

Gemeinsam am Tisch sitzen, Schüsseln und Platten herumreichen, erzählen, lachen und einfach genießen – so schmeckt die kalte Jahreszeit im Wirtshaus.

Wer vorher noch ein wenig Winterstimmung genießen möchte, kann den Abend ganz entspannt in unserem winterlichen Biergarten bei glitzernden Lichtern und wärmenden Heizstrahlern beginnen.

Unser reichhaltiges Grünkohl-Tischbuffet

Deftiger Wirtshausgrünkohl

Herzhaft gekochter Grünkohl mit einer reichhaltigen Kombination aus gekochtem Kassler, frischer Kohlwurst und geräucherter Kohlwurst. Dazu servieren wir Salzkartoffeln und Senf.

Ein kräftiges, sättigendes Winteressen mit ordentlich etwas auf dem Teller – festlich und großzügig zum gemeinsamen Genießen in der Tischmitte serviert.

24,95 € pro Person



Wer es noch etwas deftiger mag, ergänzt das Tischbuffet einheitlich für alle um:

Deftige Bratkartoffeln aus der Pfanne mit Speck und Zwiebeln

+ 3,75 € pro Person



Tradition in Paderborn.

Gut geplant. Verbindlich reserviert.



Zahlungsbedingungen für Vorbestellungen & Veranstaltungen

Damit wir den reservierten Abend zuverlässig vorbereiten können, werden vorbestellte Speisen bereits im Vorfeld verbindlich bestellt und bezahlt. Die Reservierung wird mit Eingang der vereinbarten Vorauszahlung verbindlich bestätigt.



1. Verbindliche Mindestpersonenzahl

Für Gruppen und Veranstaltungen wird im Vorfeld eine verbindliche Mindestpersonenzahl vereinbart. Diese bildet die Grundlage für unsere Planung, Vorbereitung und Berechnung.

Beispiel: Es werden 20 Personen reserviert und eine Mindestpersonenzahl von 18 Personen vereinbart. Nehmen am Veranstaltungstag nur 17 oder weniger Personen teil, werden dennoch mindestens 18 Personen berechnet bzw. bereits geleistete Zahlungen für diese Mindestpersonenzahl einbehalten.

Eine Erhöhung der Personenzahl können wir auf Wunsch gerne prüfen und – sofern es unsere Kapazitäten und die bereits geplanten Abläufe zulassen – entsprechend bestätigen.



2. Vorabzahlung

Vorbestellte Speisen werden grundsätzlich im Vorfeld vollständig bezahlt.

Bei größeren Veranstaltungen und umfangreicheren Gruppenreservierungen können nach Absprache auch Anzahlungen oder Abschlagszahlungen vereinbart werden. In diesem Fall müssen vor dem Veranstaltungstermin mindestens 80 % des vereinbarten Gesamtbetrags bezahlt sein.



3. Abrechnung nach der Veranstaltung

Weitere Bestellungen vor Ort, Nachbestellungen sowie gegebenenfalls noch offene Restbeträge werden im Anschluss in Rechnung gestellt.

Bei größeren Veranstaltungen betrifft dies insbesondere die noch offenen 20 % des vereinbarten Gesamtbetrags sowie zusätzlich bestellte Speisen oder Getränke.

Für diese Abschlussrechnung gilt eine Zahlungsfrist von 7 Tagen.



4. Änderungen, kurzfristige Stornierung & Nichterscheinen

Sollte sich die Personenzahl ändern oder eine Reservierung nicht wahrgenommen werden können, bitten wir um eine möglichst frühzeitige Mitteilung.

Bei kurzfristiger Stornierung oder Nichterscheinen werden 80 % des vereinbarten Gesamtbetrags als Ausfallpauschale berechnet bzw. von bereits geleisteten Zahlungen einbehalten.

Die Ausfallpauschale berücksichtigt unter anderem bereits entstandenen Planungs-, Organisations- und Vorbereitungsaufwand, reservierte Kapazitäten sowie gegebenenfalls bereits bestellte oder vorbereitete Waren. Dem Gast bleibt der Nachweis gestattet, dass uns kein oder ein wesentlich geringerer Schaden entstanden ist. In diesem Fall wird die Ausfallpauschale entsprechend angepasst.

So schaffen wir für beide Seiten Planungssicherheit
und können den gemeinsamen Abend mit der nötigen Sorgfalt vorbereiten.

