

WIRTSHAUS
AUSSPANN'
PADERBORN

Nur im
November &
Dezember

Festliches Gänseessen

im Wirtshaus Ausspänn'
PADERBORN

Gute
Küche.
Gute
Gesellschaft.

Tradition
genießen!



So schmeckt der Winter!

149 €
pro Gans

für 3–4 Personen · inkl. Klößen & winterlichem Apfelrotkohl

Unsere Gans wird für Sie bereits in Brust & Schenkel zerlegt.

Komplett mit winterlichem Salat & Dessert-Mix

189 €


Auch als
Gutschein
mit festem
Termin



+ kleiner Port zum Start
4,95 € p. P.



mind. 10 Tage vorab
verbindlich bestellen & vorab bezahlen

GENUSS. TRADITION. ZU HAUSE IN PADERBORN.

Mehr
als ein
Essen –
gemeinsame
Zeit.

WIRTSHAUS
AUSSPANN'
PADERBORN

Tradition
Genuss
Geselligkeit.

Festliches Gänseessen im Wirtshaus

Es gibt Gerichte, die einfach zu Weihnachten gehören: eine duftende Gans, kräftige Sauce, Klöße und Apfelrotkohl – gemeinsam auf dem Tisch und am schönsten mit den Menschen, mit denen man die Weihnachtszeit verbringen möchte.

Unser festliches Gänseessen servieren wir ganz traditionell zum gemeinsamen Genießen in der Tischmitte. Perfekt für Familien, Freunde, kleine Weihnachtsrunden oder einfach für alle, die sich in der kalten Jahreszeit einmal wieder ein richtig gemütliches Gänseessen gönnen möchten.



Einfach lecker!

Unsere ganze Weihnachtsgans

Eine knusprig gebratene ganze Gans mit einer kräftigen, fein mit Orange abgeschmeckten Gänsesauce, dazu Klöße und winterlicher Apfelrotkohl. Abgerundet wird das Gericht mit etwas Aprikose und Preiselbeeren.

Damit am Tisch ganz entspannt genossen werden kann, zerlegen wir die Gans bereits in der Küche fachgerecht in Brust und Schenkel. So erhält jeder Gast bequem sein Stück, ohne dass die Gans am Tisch noch selbst zerlegt werden muss.

Eine Gans mit den dazugehörigen Beilagen ist für 3–4 Personen ausgelegt und wird festlich zum gemeinsamen Teilen in der Tischmitte serviert.



149,00 €
pro Gans

Das komplette festliche Gänseessen

Wer den Abend rundum genießen möchte, beginnt mit unserem winterlichen Salat und lässt das Gänseessen anschließend mit einem kleinen weihnachtlichen Dessert-Mix ausklingen.

Vorweg

Winterlicher Salat mit Preiselbeeren, eingelegten Orangenfilets und zarten Kartoffelstücken auf Feldsalat mit unserem Hausdressing.

Hauptgang

Eine ganze Weihnachtsgans mit fein mit Orange abgeschmeckter Gänsesauce, Klößen und winterlichem Apfelrotkohl, abgerundet mit Aprikose und Preiselbeeren. Die Gans wird von uns bereits in Brust und Schenkel zerlegt, sodass am Tisch direkt und bequem gemeinsam genossen werden kann.

Zum süßen Abschluss

Unsere selbstgebackenen Lebkuchen-Brownies und dazu wahlweise: Bratapfelstücke mit Marzipan, Rosinen und Vanillesauce, Apfelkompott mit Rum oder heiße Beerengrütze mit Vanillesauce.

Komplettes Gänseessen für 3–4 Personen:

189,00 €

Ein kleiner festlicher Start

Wer mag, beginnt den Abend mit einem kleinen Tawny Port – nussig, weich und wunderbar passend zur winterlichen Stimmung.



+ 4,95 € pro Person



Genuss verschenken

Unser festliches Gänseessen kann auch als Gutschein verschenkt werden – eine schöne Idee für gemeinsame Zeit mit Familie oder Freunden.

Da unser Gänseessen ausschließlich im November und Dezember angeboten und speziell für den jeweiligen Abend vorbereitet wird, wird bereits beim Kauf des Gutscheins ein verbindlicher Termin vereinbart.

Verschenkt werden kann wahlweise die ganze Weihnachtsgans für 149,00 € oder das komplette festliche Gänseessen für 189,00 €.

Wichtig für Ihre Vorbestellung



Unser Gänseessen bieten wir ausschließlich im November und Dezember an.

Die Weihnachtsgans wird speziell für Ihre Reservierung vorbereitet und ist daher mindestens 10 Tage im Voraus verbindlich vorzubestellen und vollständig vorab zu bezahlen.

Der gewünschte Termin wird bereits bei der Bestellung verbindlich festgelegt und für Ihre Runde reserviert.



Nur im
November &
Dezember

mind. 10 Tage vorab
verbindlich bestellen &
vollständig vorab
bezahlen

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.

