

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.

