



Sind bestens vorbereitet und gut gelaunt: Junior Souschef David Siebertz und Michael Arndt, Küchenchef Maritim Hotel Bonn.

03.11.2025 10:30 CET

## Von der Hotelküche direkt auf den heimischen Tisch: „Gans to go“ sorgt für festliche Momente zuhause

Genuss ganz ohne Stress: Mit der beliebten „[Gans außer Haus](#)“ bietet Maritim auch in diesem Jahr wieder die Möglichkeit, den traditionellen Festtagsbraten ganz bequem zuhause zu genießen – ohne Aufwand, aber mit vollem Geschmack.

Die Küchenprofis der [Maritim Hotels](#) übernehmen die aufwendige Vorbereitung: eine saftige, bereits vorbereitete ganze Gans, dazu feine Beilagen wie Apfelrotkraut, Kartoffelknödel, Maronen und Sauce. Zuhause

braucht das Festmahl dann nur noch im mitgelieferten Bräter fertiggegart zu werden – während man sich bereits entspannt dem festlichen Beisammensein widmen kann.

„Unsere ‚Gans to go‘ hat sich über die Jahre zu einem echten Klassiker entwickelt“, sagt Michael Arndt, Küchenchef im [Maritim Hotel Bonn](#) und mit seinen Kollegen in den weiteren [23 deutschen Maritim Hotels](#) verantwortlich für die knusprigen Gänsebraten in und außer Haus. „Viele Gäste kennen und schätzen die Qualität unserer Küche – und freuen sich, den Genuss auch in den eigenen vier Wänden erleben zu können“, ergänzt der Küchenchef. Ebenso schätzen Gäste den „Maritim-Sekt“, den viele vom [reichhaltigen Frühstücksbuffet](#) in den Hotels kennen. In diesem Jahr ist eine gratis Flasche der Sektkellerei J. Oppmann bei jeder Bestellung inklusive.

Die „Gans außer Haus“ ist vom 11. November bis 26. Dezember 2025 an allen deutschen Maritim Standorten erhältlich. Die Bestellung erfolgt einfach über das [Onlineformular](#) – mit einer Vorlaufzeit von 48 Stunden. Auf Wunsch kann die Gans auch heiß und servierfertig abgeholt oder mit Aufpreis direkt nach Haus geliefert werden. In diesem Jahr bietet Maritim die festliche Gans zum attraktiven Preis ab 145 Euro für vier und ab 217,50 Euro für sechs Personen an, inklusive köstlicher Beilagen.

Ein „Last-Minute-Weihnachtsmenü“ gelingt an den Feiertagen ganz ohne Stress – mit der „Gans außer Haus“ ab 159 Euro für vier bzw. 238,50 Euro für sechs Personen.

Auch für Gäste, die lieber pflanzlich genießen, ist gesorgt: Im [Onlineformular](#) stehen vegane Alternativen wie Karotten-Ingwercremesuppe, Ragout von Wurzelgemüsen mit gerösteten Kartoffelkloßbecken und für den süßen Abschluss Schokoladenmousse mit Pflaumenkompott zur Auswahl.

**Maritim Hotels gibt es in: Bad Homburg, Bad Salzuflen, Bad Wildungen, Berlin, Bonn, Bremen, Darmstadt, Dresden, Düsseldorf, Frankfurt/Main, Fulda, Ingolstadt, Hannover, Kiel, Köln, Königswinter, Lübeck-Travemünde, Magdeburg, München, Stuttgart, Timmendorfer Strand, Titisee-Neustadt, Ulm und Würzburg.**

Mehr Informationen und Bestellung unter [www.maritim.de](http://www.maritim.de).

---

Die Maritim Hotelgesellschaft ist eine der größten inhabergeführten deutschen Hotelketten und bedeutendster privater Anbieter von

Kongressmöglichkeiten in Deutschland. Im Ausland ist Maritim in sieben Ländern vertreten: Albanien, Ägypten, Bulgarien, China, Italien, Malta und Mauritius.

## Kontaktpersonen



**Harriet Eversmeyer**

Pressekontakt

Direktorin Public Relations

Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

[heversmeyer.hv@maritim.de](mailto:heversmeyer.hv@maritim.de)