



ZUHAUS BEIMI
NIKOLAUS

IM OFENWERK, NÜRNBERG



EL PARADISO
CATERING



DIE IDEE

ZUHAUS BEIM NIKOLAUS

Der Weihnachtsmann feiert ein rauschendes Fest im Haus vom Nikolaus und lädt Sie dazu ein. Es erwartet Sie ein ausgezeichnetes Dinner unter weihnachtlichem Sternenhimmel, nette Gespräche an der Bar Rupprecht, gemeinsames Plätzchen backen und ein Fotoshooting. Dass der Weihnachtsmann ein begnadeter Tänzer ist, wird spätestens auf der anschließenden Party sichtbar. ... und natürlich wird der Weihnachtsmann für Ihre Wünsche zur Verfügung stehen.





ZUHAUS BEIM NIKOLAUS

DIE INFORMATIONEN

Das Ofenwerk Nürnberg ist vom 26.11-22.12.2018 passend zum Thema „Zuhause beim Nikolaus“ modern inszeniert und bietet Gesellschaften ab 150 Gästen eine ganz besondere Atmosphäre.

Für kleine Gruppen ab 10 Personen, bieten wir ein Dienstagsspecial.
Feiern Sie gemeinsam mit anderen Teams
und profitieren Sie so von dem einzigartigen Ambiente.

Noch Fragen? Dann rufen Sie uns doch einfach an: Tel. 0911 - 13137334

LAUFZEIT

26.11. bis 22.12.2018

ZEITEN

18-24 Uhr oder 19-01 Uhr
(zusätzliche Stunden buchbar)

FEIERN AB 150 GÄSTEN

150-250 Gäste / **109,00 €***
250-x Gäste / **99,00 €***

FEIERN AB 10 GÄSTE

DIENSTAGSSPECIAL
buchbar für Gruppen
ab 10 Gästen
27.11./04.12./18.12.2018
89,00 €*

*IM PREIS ENTHALTEN:

- weihnachtlicher Aperitif, auch alkoholfrei
- Mineralwasser, Softgetränke, Säfte
- passende Weine, regionale Biere
- Kaffeespezialitäten
- unglaublich leckeres Dinner (Buffet oder 3-Gang Menü)
- Dekoration: Zuhause beim Nikolaus
- Technik (Musikanlage und kleine Bühne)
- Location (Mietkosten)
- Garderobe

EXTRA BUCHBAR:

- **Cocktails** je Paket mit 200 Stck. 1.500,00 €
- **Nikolaus Jausenbrettl zur späten Stunde**
je Portion 5,90 €
- **DJ** bis 01:00 Uhr 1.100,00 €
- **Slotcar Rennbahn** (4 Stunden) 590,00 €
- **Zusätzliche Veranstaltungsdauer**
je angefangener Stunde pro Person 9,00 €
- **Künstler** (Saxophon/Sänger) auf Anfrage
- **weitere Technik**
(Leinwand, Beamer, etc.) auf Anfrage
- **Zusätzliche Parkplätze** (200 Stück) 550,00 €



ZUHAUS BEIM NIKOLAUS

DIE SPEISEN

WELCOME

- 📦 **Früchtebrot / Dörrobst / Gans**
Früchtebrot mit Dörrobst-Chutney und Gänserilette
- 📦 **Kartoffelcreme / Apfel / Ingwer-Honig-Zimt**
Roggenvollkornbrot mit lila Kartoffelcreme, eingelegten Äpfeln, verfeinert mit Ingwer, Honig und Zimt
- 📦 **Sellerie / Karpfen / Zitrusfrüchte**
Brot mit Selleriecreme, mild geräuchertem Karpfen und verschiedenen Zitrusfrüchtelefilets

BUFFET

VORSPEISEN

- 📦 **Einlegetomate / Krustentiercrème / Kräuter**
voll reife Tomaten in Essig-Zuckerlake vakuumiert, mit einer aufgeschäumten Krustentiercreme und verschiedenen Wildkräutern
- 📦 **Rübchen / Mascarpone / Waldhonig**
Bunter Rübchensalat mariniert mit Waldhonig und geblämmter Mascarponecreme
- 📦 **Tatar / Pepperonata / Liebstöckel**
Ochsentatar mit Pepperonata-Salat und Liebstöckelcreme
- 📦 **Bohnen / Maishändl / Haselnuss**
grüner Bohnensalat mit gegrilltem Maishändl und gerösteten Haselnüssen
- 📦 **Unser Brot mit Dips, Aufstrichen und Ölen**



ZUHAUS BEIM NIKOLAUS

HAUPTGÄNGE

- ☒ **Gans und Ente / Gewürzjus / Schokoblaukraut / Kartoffelknödel**
live tranchierte Gans und Ente mit Blaukraut, welches mit 70% Schokolade gebunden wird, Kartoffelkloß und Gewürzjus
- ☒ **Boeuf la mode / Wacholderjus / Sellerie**
Rinderschmorbraten eingelegt in Rotweinsud mit geschmortem Sellerie, Selleriecreme und Wacholderjus
- ☒ **Saibling / Endivie / Kartoffeln / Verjus**
Saibling mit in Butter gebratenem Endiviensalat, aufgesprühten Kartoffeln und Verjus, ein unreifer Traubensaft
- ☒ **Brezenknödel / Walnuss / Maronen / Trompetenpilze**
hausgemachte Brezenknödel mit Walnussrahm, Trompetenpilzen und Maronen

SCHÖN, SÜSS UND SÜNDIG

Pâtisserie Wunderwerke der französischen Backkunst aus unserer hauseigenen Manufaktur „Tafelzier“

- ☒ **Verrine - Wintergrütze**
verschiedenes Obst, Weihnachtsgewürze und Nüsse mit aufgeschlagener Schokosahne
- ☒ **Entremet - Mont blanc**
Mürbeteig mit Hagebuttengelee und einer Maronen-Cognac Creme, garniert mit Maronen-Vermicelli und Puderzucker
- ☒ **Cake - Früchtekuchen / Kardamom / Chantilly**
englischer Früchtekuchen mit Rum und Chantilly Vanille
- ☒ **Éclair - Zimtstern**
Brandmasse gefüllt und glaciert mit Zimtsterncreme, getoppt mit Zimtsternstückchen
- ☒ **Torte - Nürnberger Elise / Zwetschge / Guanaja Schokolade**
Lebkuchen mit Zwetschgenkonfitüre und Sacherbiscuit
- ☒ **Sweets**



ZUHAUS BEIM
NIKOLAUS

MENÜ

📦 **Bohnen / Maishändl / Haselnuss**

grüner Bohnensalat mit gegrilltem Maishändl und gerösteten Haselnüssen

📦 **Risotto / Rote Beete / Bio Ei**

Wachswiches Bio Demeter Ei vom Geflügelhof Winkelmann aus Schnaittach bei 64 Grad sous vide gegart auf einem Risotto mit glacierten Rote Beete Spalten

📦 **Gans / Gewürzjus / Schokoblaukraut / Kartoffelknödel**

tranchierte Gans mit Blaukraut, welches mit 70% Schokolade gebunden wird, Kartoffelkloß und Gewürzjus

📦 **Elise „Neue Welt“**

Mürbeteig mit Walnussbiscuit, Grand Cru Mousse au Chocolat und karamellisiertes Kirschkompott, wird am Tisch mit heißer Schokolade übergossen und gibt so Ihren Inhalt preis

Veggie

📦 **Rübchen / Mascarpone / Waldhonig**

Bunter Rübchensalat mariniert mit Waldhonig und geflammter Mascarponecreme

📦 **Risotto / Rote Beete / Bio Ei**

Wachswiches Bio Demeter Ei vom Geflügelhof Winkelmann aus Schnaittach bei 64 Grad sous vide gegart auf einem Risotto mit glacierten Rote Beete Spalten

📦 **Brezenknödel / Walnuss / Maronen / Trompetenpilze**

hausgemachte Brezenknödel mit Walnussrahm, Trompetenpilzen und Maronen

📦 **Elise „Neue Welt“**

Mürbeteig mit Walnussbiscuit, Grand Cru Mousse au Chocolat und karamellisiertes Kirschkompott, wird am Tisch mit heißer Schokolade übergossen und gibt so Ihren Inhalt preis



ZUHAUS BEIM NIKOLAUS

**KONTAKTIEREN SIE UNS.
WIR BERATEN SIE GERNE.**

Ihre Ansprechpartnerin:
Cornelia Müller

EL PARADISO Catering GmbH
Klingenhofstraße 72
90411 Nürnberg

Telefon: 0911 - 13137334

weihnachten@el-paradiso.net