EL PARADISO
CATERING

X-MAS *together*

WEIHNACHTEN. GEMEINSAM. 2021.

Wir als Ihre Gastgeber von **El Paradiso Catering** lieben magische Momente
und bringen sie auch in dieser besonderen Zeit zu Ihnen.
Ob in einer unserer festlich geschmückten Locations oder als virtuelle Lösung
mit interaktiven Specials direkt ins Homeoffice Ihres Teams.
Mit uns wird Weihnachten 2021 garantiert nicht entfallen und zu
einem rauschenden Fest.

Varianten

Sie sind gespannt, was wir uns für Sie überlegt haben?

LIVE-EVENT

Präsenz

- **Weihnachtlich geschmückte Location** in der Metropolregion
- **Welcome**: **Live Feuerzangenbowle** und **Fingerfood**
- **Festliches Menü** mit Dessert aus unserer Patisserie Tafelzier

- **Coronakonformes** Veranstaltungskonzept
- **Add-On:** Cocktails, Fotobox, DJ, Live-Musik, Mitternachtssnack

ODER

HYBREAT

Foodbox / Online

- **Weihnachtlich geschmückte Streaming-Location** in der Metropolregion
- **Kitchen Meet & Greet:** Gemeinsames Backen
- **Feuerzangenbowle**

- **Festliches Menü** mit Dessert aus unserer Patisserie Tafelzier
- **Add-On:** Cocktails mixen

EL PARADISO
CATERING

Live-Event

X-MAS PAUSCHALE

Dauer

Veranstaltungslänge:
6 Stunden inkludiert
(zusätzliche Stunden buchbar)

Gäste

Ab 80 Gästen
pro Person | **99,00€**
(Weniger Gäste auf Anfrage)

IM PREIS ENTHALTEN:

- weihnachtlicher Aperitif (auch alkoholfrei) & Fingerfood
- Mineralwasser, Softgetränke, Säfte
- korrespondierende Weine, regionale Biere
- Kaffeespezialitäten
- festliches Menü mit veganer Alternative
- weihnachtliche Dekoration

EXTRA BUCHBAR:

Cocktails je Paket mit 100 Stck.	850,00 €
Mitternachtssnack Portion	7,90 €
DJ	ab 1.100,00 €
Fotobox	auf Anfrage
Upgrade von 3 auf 4 Gang Menü	8,00€ p.P.
Zusätzliche Veranstaltungsdauer je angefangener Stunde pro Person	9,00 €
Live-Musik (Saxophon/Sänger)	auf Anfrage
Technik	auf Anfrage
Aufpreis für ein **regionales Gansmenü**	4,50€ p.P.

Alle Preise zzgl. Mehrwertsteuer

EL PARADISO
CATERING

HYBReat

FOODBOX ★ ONLINE

Preis

Ab 50 Boxen
pro Person | **49,00€**
(geringere Abnahme auf Anfrage)

Versand

zzgl. europaweiter, gekühlter **Versand**
(innerhalb DE: 6,95€)

IM PREIS ENTHALTEN:

- **KITCHEN MEET & GREET** mit Teig und Zucker zum gemeinsamen backen von Vanillekipferl als süsser Snack zum Aperitif
- **APERITIF:** Hausgemachte Feuerzangenbowle & Rumkandiszucker, alkoholfreie homemade X-Mas-Limonade
- Festliches **3 Gang Menü** aus regionalen Zutaten: Vorspeise, Hauptgang, Dessert (Vegane Alternative möglich)

UNSERE HYBREAT BOX:

- **Hochwertig** und **nachhaltig** verpackt
- **Gläser** können wieder-bzw. weiterverwendet werden
- Infos zur **Zubereitung**, den Inhaltsstoffen und Allergenen
- **frisch gekocht** und **direkt eingeweckt**, dadurch optimaler Genuss für mehrere Wochen
- **Einfaches** und **schnelles Erhitzen** in Wasserbad, Ofen, Mikrowelle oder Pfanne

EXTRA BUCHBAR:

Zwischengang	9,50 €
Tafelzier hausgemachte Lebkuchen	6,50 €
Getränke	je nach Auswahl
Cocktailpaket	auf Anfrage
Personalisierte Menükarte	3,50€ p.P.

Alle Preise zzgl. Mehrwertsteuer

EL PARADISO
CATERING

Menü

Zwei Varianten, ein leckeres Menü

X-MAS MENÜ

Vorspeise

Schwarzwurzelsuppe mit Tahiti Vanille,
Gewürzknusperstange, karamelisierte Mandeln

Zwischengang

Gebeizter Lachs mit buntem Kichererbsensalat,
Kürbis und Ingwer
(zubuchbar)

Hauptgang

Geschmorte Rinderbacke mit Sellerie in der
Salzkruste, Selleriecreme und Pumpernickel

Dessert

Sacherbiskuit mit luftiger Schokoladencreme,
Lebkuchen-Moussline, Gewürzcrumble und
Birnensorbet/-gelee

VEGANES X-MAS MENÜ

Vorspeise

Karotten- Kokossuppe mit Jaipur Curry,
Urkarotten, Koriander und Sesamkrokant

Zwischengang

Kichererbsensalat mit geschmorten
Bittersalaten und Sonnenblumenkernen
(zubuchbar)

Hauptgang

Perlgraupenrisotto mit Trompetenpilzen,
Topinambur und Quittenchutney

Dessert

Mandelbiskuit, Panna Cotta mit Kokosnuss
& Limette, „Creole“ Confit mit Rum, Gewürz-
crumble und Passionsfrucht-Mango-Sorbet/
Gelee

EL PARADISO
CATERING

Gans Menü

Unser regionales Highlight

Aufpreis
4,50€
(pro Person)

Vorspeise

Maroniecremesuppe mit Rosen Brioche
und Quattre Epices Creme Fraiche

Zwischengang

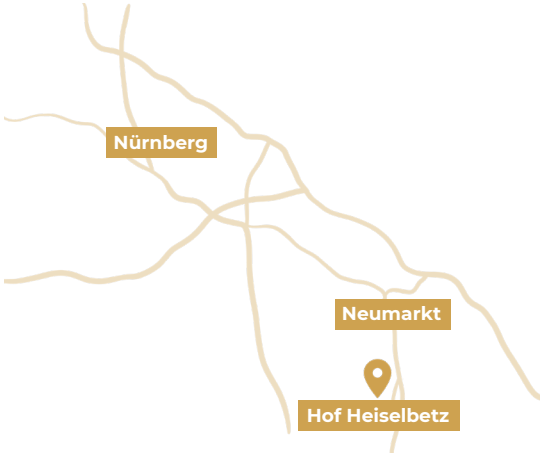
Geräucherte Entenbrust mit Schwarzwurzel,
Bittersalate, Rosenkohl und eingelegten Kirschen
(zubuchbar)

Hauptgang

Oberpfälzer Gans von Familie Heiselbetz mit
Gewürzblaukraut, Minikloß, Beifuss Orangenjus

Dessert

Sacherbiskuit mit luftiger Schokoladencreme, Lebkuchen-
Moussline, Gewürzcrumble und Birnensorbet/-gelee



Unsere Weihnachtsgänse beziehen wir vom
Geflügelhof Heiselbetz in Rocksdorf bei
Mühlhausen (Neumarkt). Die Gänse leben dort das
ganze Jahr über in Freilandhaltung
und werden direkt vor Ort geschlachtet.

Qualität, die man schmeckt.

EL PARADISO
CATERING

Sichern Sie sich schon jetzt Ihren Wunschtermin für
X-MAS Together made by **El Paradiso Catering**.

Selbstverständlich stehen Ihnen flexible
Anpassungs- und Stornierungsmöglichkeiten
zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage unter
deinevent@el-paradiso.net

P.S. Machen Sie Ihren Mitarbeitern und Kunden
eine Freude mit weihnachtlichen Macarons & Pralinenboxen
unserer Patisserie **Tafelzier.**

EL PARADISO
CATERING

X-MAS together

WEIHNACHTEN. GEMEINSAM. 2021.