



*weihnachtsgaudi* ✨  
@ Ofenwerk

Gemütlich. Alpin. Weihnachtlich.

# weihnachtsgaudi<sup>\*</sup>

@ Ofenwerk

Gemütlich. Alpin. **Weihnachtlich.**

Mit unserem diesjährigen Konzept „**Weihnachtsgaudi**“  
verwandeln wir das OFENWERK Nürnberg in eine festlich-alpine  
Winterlandschaft mit Südtiroler Hüttenflair.

Erlebe eine unvergessliche Weihnachtsfeier bei einem  
geselligen Abend mit KollegInnen, Mitarbeitenden und Freunden.

Freue dich auf ein grandioses **Dinner** mit jeder Menge  
kulinarischen Highlights der Alpine Cuisine.  
Auf die gewohnt charmante Atmosphäre des OFENWERKS, die zum  
gemütlichen Beisammensein einlädt. Und auf jede Menge weitere  
winterlich-weihnachtliche Überraschungen.





# *auf die piste*

Konzept  
„Weihnachtsgaudi“ S. 2

Pauschalen S. 4

S. 5 Pisten- & Chaletgaudi

S. 7 Add-ons 2024

S. 9 Buchung



# unsere pauschalen

Gemütlich. Alpin. Weihnachtlich.

An Marktständen & Food Stations gibt es leckere Köstlichkeiten unserer **Cuisine Alpine** wie Käseknödel, Ochsenbacke und Kaiserschmarrn. Natürlich darf der Glühwein nicht fehlen. Dieser schmeckt an den gemütlichen Holztischen oder auch im Stehen (ganz wie auf dem Weihnachtsmarkt).

Eine gemischte Bestuhlung mit Sitzgelegenheiten, aber auch ein lockerer Stehbereich laden zum Verweilen ein

Im vorderen Teil der Halle befindet sich ein Loungebereich mit Schlitten, Kissen und Fellen zum gemütlichen Ausklang des Abends - oder wer möchte: feiert im angrenzenden Stadl mit musikalischer Begleitung durch regionale DJ's.

**LAUFZEIT:** 6 Stunden

Ab 150 Gästen buchbar

**ZEITRAUM:** Donnerstag, 28.11.2024 - Sonntag, 22.12.2024

## WAHL ZWISCHEN

### pistengaudi

**FOOD- & GETRÄNKESTATIONEN**  
99 EURO PRO PERSON

Selbstbedienung

### chaletgaudi

**MENÜ oder BUFFET (3-Gang)**  
119 EURO PRO PERSON

Service am Gast



## add ons

- Regionale Gans als Hauptgericht
- Welcome Snack, zum Vorglühen
- Late Night Snack
- Cocktailpaket
- Unsere "Stadlgaudi"
- Fotobox



Foodstationen

**VORSPEISE**

Steirische Kürbissuppe \* Kernöl \* Kürbiskrokant 🌿

Zum toppen: Gegrillte Debreziner

**HAUPTGERICHT**

(Bitte 3 auswählen)

Käsekrainer \* Bergkäse \* Spitzkohl \* eingelegte Senfsaat

Kaspressknödel \* Rahmschwammerl \* Schnittlauch

Grupfter Ochs \* Vinschgauer \* Wintergremolata \* Schwarzwurzelsalat

Apfel - Zwiebelkuchen \* Röstzwiebel \* Zupfsalat 🌿

Rote Beete Knödel \* geschmorter Sellerie \* Birnenkompott \* Kren

**DESSERT**

Karamellierter Kaiserschmarrn \* Zwetschgenröster \* Bratapfelkompott \* Mandeln

Wintergrütze \* Spekulatiusknusper \* Marzipan 🌿 + *glutenfrei*





Als Menü oder Buffet

**VORSPEISEN**

Unser Brot \* Händl-Rillettes \* Liptauer \* Berglinsencreme  
Rauchforelle \* Sauerrahm \* Rote Rüben \* Dill  
Kürbis \* Quittensalat \* Dillschmand \* Bresaola  
Winterrüben: gepickelt, gebacken, geschmort 🌱  
Tafelspitz Sülzchen \* Erdäpfel \* Schnittlauch  
Kaspressknödel \* Schnittlauchöl \* Essenz vom Wurzelgemüse

**HAUPTGERICHTE**

Geschmorte Ochsenbacke \* Wintergremolata \* Schwarzwurzel \* Sellerie  
Erlanger Saiblingsfilet \* Meerrettichsauce \* Blattspinat \* Maronistampf  
Rote Beete Knödel \* geschmorter Sellerie \* Birnenröster \* Kren

**DESSERT**

Karamellierter Kaiserschmarrn \* Zwetschgenröster \* Bratapfelkompott \* Mandeln  
Sacherschnitte \* Marille \* Cointreau  
Wintergrütze \* Spekulatiusknusper \* Marzipan 🌱  
Windbeutel \* eingeweckte Kirschen \* Chantilly  
Weihnachtliche EP-Sweets





## UNSERE ADD-ONS

optional buchbar



### oberpfälzer gans

#### Regionale Ganserl

Hauptgang, als Alternative zum Ochs.  
Klassisch als Brust & Keule (**Chalet-  
gaudi**) oder "grupft" im Vinschgauer  
(**Pistengaudi**)

+ 5,00 Euro pro Person

### late night snack

#### Brettlgaudi.

**Vesperbrett** mit Bergkäse, Geräucher-  
tem, Pickels & Griebenschmalz.  
Kartoffelgulasch mit Rauchpaprika,  
dazu Holzofenbrot 🌿  
Zum Toppen: Cabanossi

+ 9,00 Euro pro Person

### stadlgaudi

#### Party.

Nach dem Essen wird gefeiert: in  
unserem angrenzenden Stadl steigt  
die Sause mit musikalischer Begleitung  
von unseren DJ's aus der Region

Preis auf Anfrage

### welcome snack

#### Zum Vorglühen.

3 im Kartoffel Weggla, Bergkäse  
& eingelegte Senfsaat.  
Apfel-Zwiebelkuchen 🌿

+ 6,50 Euro pro Person

### cocktailpaket

#### Cocktails & Drinks.

Lasst euch von unseren Barkeepern  
beshaken, egal ob mit Klassikern oder  
unseren alpinen Kreationen

Preis auf Anfrage

### erinnerungen

#### Fotobox.

Behaltet die schönen Momente in  
Erinnerung und lasst eurer Kreativität  
in der Fotobox freien Lauf

Preis auf Anfrage



OPTIONAL BUCHBAR  
\* \* \*  
Aufpreis:  
5,00 Euro  
pro Person



## OBER- PFÄLZER GANS VOM GEFLÜGELHOF HEISELBETZ

### CHALETGAUDI:

**Oberpfälzer Gans** als Brust & Keule mit Beifussjus, Gewürzrotkohl und Kartoffelknödel

### PISTENGAUDI:

Grupfte **Oberpfälzer Gans** im Vinschgauer mit Preiselbeerketchup, Blaukrautsalat und Butterbrösel



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

**Qualität, die man  
schmeckt.**





# absprung nehmen

## Buchung

Sichert euch schon jetzt euren Wunschtermin  
für "Weihnachtsgaudi" @ OFENWERK

Meldet's euch bei der **Herbig Sandra**:  
unter [dein.event@el-paradiso.net](mailto:dein.event@el-paradiso.net)



P.S. Macht euren Mitarbeitenden eine Freude: mit weihnachtlichen  
Macarons & Pralinenboxen aus unserer Patisserie TAFELZIER.







IMPRESSIONEN: OFENWERK WEIHNACHTEN 2023



# EL PARADISO

kulinarik & events