

WEIHNACHTEN IN MEXIKO

Eure Weihnachtsfeier in Bad Homburg

Ankommen, gemeinsam genießen und den Alltag hinter euch lassen.



Eure Tafel ist schon gedeckt

Im El Dorado ist Platz für bis zu 70 Personen. Passend zu eurer Gruppe stellen wir schöne Tafeln zusammen und decken sie liebevoll ein. Wasser, knusprige Nachos und Soßen stehen bei eurer Ankunft schon bereit - einfach hinsetzen und losnaschen.

Flying Buffet: gemeinsam probieren und teilen

Wenn alle da sind, servieren wir euch unsere Spezialitäten nach und nach auf Platten direkt an den Tisch. So könnt ihr in Ruhe genießen, teilen und den Abend gemeinsam verbringen. Auf den nächsten Seiten findet ihr unsere beiden Flying-Buffet-Varianten.

Individuell geplant

Auf Wunsch treffen wir individuelle Vereinbarungen für die Getränke. Vegetarische oder vegane Alternativen und Allergien berücksichtigen wir gerne nach Absprache.

FLYING BUFFET · VARIANTE 1

36,95 € pro Person

FLYING BUFFET · VARIANTE 2

42,95 € pro Person

Weihnachtsfeieranfragen am liebsten per E-Mail

info@eldomex.de

06172 / 918711 (ab 17 Uhr) · www.eldomex.de

Kirdorferstraße 16 · 61348 Bad Homburg · Mo-Sa ab 18 Uhr

FLYING BUFFET

Gemeinsam genießen, probieren und teilen:
Unsere Spezialitäten kommen nach und nach direkt auf euren Tisch.

Starter

Knusprige Nachos mit frischer Guacamole,
würziger Salsa Roja  und Crema de la Casa

Finger Food / Vorspeisen

Mozzarella-Sticks, gebackene Jalapeños mit Käsefüllung,
knusprige Zwiebelringe und würzige BBQ Chicken Wings

Hauptgericht

Fajitas de Pollo - zarte Hähnchenbrustfilet-Streifen,
mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln gebraten
und mit Limetten-Weißwein-Sud abgelöscht.
Dazu reichen wir Weizentortillas zum Selbstrollen.

Zum Teilen und Genießen:

Quesadilla-Ecken - gebackene Weizentortillas
mit schmelzender Käsefüllung,
saftige Barbecue-Spareribs vom Lavasteingrill
und traditionelle Enchiladas con Carne 
Tortillas, in pikante Paprika-Tomatensoße eingelegt,
gefüllt mit Rindfleisch und Bohnen

Zu allen Hauptgerichten: Reis, frische Guacamole, würzige Salsa Roja 
und Crema de la Casa

Auf Wunsch servieren wir zum Hauptgericht
auch vegetarische und vegane Alternativen.

Dessert

Buñuelo Mexicano
Knusprige Tortillastreifen im Zimt-Kakao-Mantel,
serviert mit cremigem Vanilleeis, Schokoladensauce
und Sahne

36,95 € pro Person

 leicht pikant

FLYING BUFFET

Gemeinsam genießen, probieren und teilen:
Unsere Spezialitäten kommen nach und nach direkt auf euren Tisch.

Starter

Knusprige Nachos mit frischer Guacamole,
würziger Salsa Roja 🌶️ und Crema de la Casa

Finger Food / Vorspeisen

Mozzarella-Sticks, gebackene Jalapeños mit Käsefüllung,
Corn Ribs und würzige BBQ Chicken Wings

Hauptgericht

Fajita John Wayne - zarte Streifen der argentinischen Rindersteakhüfte,
mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln gebraten
und mit Limetten-Weißwein-Sud abgelöscht.
Dazu reichen wir Weizentortillas zum Selbstrollen.

Zum Teilen und Genießen:

Quesadilla-Ecken - gebackene Weizentortillas
mit schmelzender Käsefüllung,
saftige Barbecue-Spareribs vom Lavasteingrill
und traditionelle Enchiladas con Pollo 🌶️
Tortillas, in pikante Paprika-Tomatensoße eingelegt,
gefüllt mit Hähnchenbrust und Gemüse

Zu allen Hauptgerichten: Reis, frische Guacamole, würzige Salsa Roja 🌶️
und Crema de la Casa

Auf Wunsch servieren wir zum Hauptgericht
auch vegetarische und vegane Alternativen.

Dessert

Churros

Knusprig ausgebackenes Spritzgebäck im Zimt-Kakao-Mantel,
serviert mit cremigem Vanilleeis, Schokoladensauce
und Sahne

42,95 € pro Person

🌶️ leicht pikant