

Paradis Madrid

Restaurante de Vanguardia en Madrid

www.paradismadrid.es

Paradís se encuentra en pleno corazón de Madrid, entre los museos y hoteles más emblemáticos de España. Un espacio de cultura gastronómica reconocido por su cocina Mediterránea y sus raíces, además de su compromiso Natural. Destacar la colaboración del interiorista internacional Pascua Ortega en el desarrollo del concepto de decoración natural de sus espacios.

El restaurante cuenta con una gastronomía de producto de temporada donde la materia prima es escogida cuidadosamente, contando con un equipo de profesionales con una larga trayectoria en alta sensibilidad, tanto en la elaboración gastronómica como en el servicio de atención al cliente.

Detallar que este proyecto gastronómico llamado "Paradis Madrid" nació de la tradición, el esfuerzo y el amor por la tierra: 100% Natural y libre de productos químicos. Para llevarlo a cabo cuentan con el entusiasmo de un grupo humano inigualable forjado a lo largo de más de 25 años.

Si vas al restaurante Paradis Madrid puedes optar por un amplia oferta de servicios: desayunos, almuerzos, cenas, cócteles, take away, reuniones privadas y servicio de Catering para pequeños eventos o para grandes eventos by New Paradis Catering (www.newparadis.com), como detallaremos más adelante.

El restaurante dispone de distintos espacios donde poder disfrutar gastronómicamente de distintas formas y maneras:

El Rebo

Un espacio informal para relajarse después de un largo día o durante la jornada. Podrá llevarse a su casa sus productos ecológicos, sus zumos o conservas y/o degustarlos, como el cliente guste.

Salón de la entrada

Un espacio con capacidad para 30 comensales, con opción para cocktail o copas de bienvenida y con capacidad hasta 50 comensales.

Salón principal

Capacidad de 80/90 comensales, el espacio ideal para los almuerzos del día a día donde la calidad culinaria y del servicio hacen posible una experiencia agradable.

Hall Privado

Este salón dispone de una capacidad máxima para 20 comensales, lugar ideal para organizar desde desayunos privados a cualquier encuentro gastronómico único.

Salón Rústico

Salón privado rústico alberga una capacidad entre 10 y 24 comensales con pantalla de para presentaciones de nuestros clientes.

Sala anexa privada

Salón anexo al salón principal con capacidad para 10 comensales, se puede unir al salón principal aumentando la capacidad hasta 100 comensales máximo.

Salón Bodega

Salón llamado así por las vistas que tiene a la bodega climatizada, salón con pantalla para que los clientes puedan realizar presentaciones.

New Paradis Catering

Paradis Madrid ofrece la posibilidad de contar con los servicios de New Paradis Catering y organizar grandes eventos en toda la provincia de Madrid entre otros lugares de la toda la península. New Paradis ha organizado con éxito desde los más grandes eventos del sector profesional hasta íntimas reuniones de empresa, pasando por la emotiva celebración familiar.

El aval de muchos años de experiencia en eventos realizados alrededor del mundo: Barcelona, Madrid, Shanghai, Pekín, París, Lisboa, Valencia, Ginebra , Berlín, Sevilla, Milán, Bilbao, Frankfurt, Zaragoza y Moscú.

Catering y eventos con un saber hacer y una capacidad al alcance de muy pocos....

- ...Para diseñar a lo grande y a todo color
- ...Para diseñar lo imaginable
- ...Para diseñar tu evento perfecto
- ...Para disipar toda duda
- ...Para diseñar en equipo
- ...Para discernir entre forma y esencia: Gastrolab
- ...Para disfrutar con confianza
- ...Para distinguir de lo bueno lo mejor
- ...Con experiencia: tu tranquilidad
- ...Siguiendo con la misma ilusión que la del primer día
- ...Para diseñar a todo color