



Januar 2016

dolce far niente **creative event - catering**

Zürich Tourismus **Zürich**





Unsere Philosophie

Wir machen - Sie geniessen...



1 Wir lieben unser (Koch-)Handwerk.

2 Auf uns ist 100 Prozent Verlass.

3 Im Mittelpunkt steht der Kunde.

4 Wir legen grossen Wert auf kleine Details.

5 Kundenzufriedenheit liegt uns am Herzen.

Wir nehmen Ihnen alles ab, damit Sie mehr Zeit für Ihre Gäste und süsses Nichtstun haben.





Firmengeschichte

- 2003** Gründung durch Daniel Kolbe & Felix Leuthold; erste Caterings & Events
- 2004** Aufbau Kundenstamm: Clariden Leu, FVRZ, Miss Schweiz Organisation
- 2005** UBS Alinghi Swiss Tour (bis 07); Züri Fäscht (ewz); erste Vollzeit-Mitarbeiter
- 2006** Alinghi Roadshow, erstmals über 45 Caterings und 12 Events
- 2007** Übernahme BiLux Restaurant & Küche; erstmals kleine Küchenproduktion
- 2008** erste grössere Caterings aus eigener Küche (BiLux); über 90 Anlässe
- 2009** Umzug nach Altstetten: Lager, Küche und Büro unter einem Dach
- 2010** erstmals über 100 Anlässe; Übernahme Catering-Lizenz GAUCHO
- 2011** Übernahme Mischa Seeholzer Catering; knapp 200 durchgeführte Anlässe
- 2012** Büro- & Küchenneubau; erster Vollzeit Küchenchef; Ausbau Mittagsproduktion
- 2014** Themencatering Churrascaria: Grill und Spiesse







Event-Caterer

Creative Catering

Apéro - Cocktail - Gala

- Das Auge isst mit
- Kreativ & einzigartig
- Organisation, Planung, Betreuung
- Controlling & Nachbearbeitung
- Nicht das 'WAS', sondern das 'WIE' ist entscheidend

Emotional Events

Firmenfeier - Jubiläum - Promotion

- Speisen, die Emotionen wecken
- Individuell & innovativ
- Teil- oder Gesamt-Konzeption: Organisation, Planung, Betreuung
- Dekoration, Ambiente, kulinarische Rahmenprogramme
- Catering- und Logistik aus einer Hand





Unsere Köche sind Künstler

Künstler soll man nicht zu sehr einschränken

Kochen ist nicht nur ein Handwerk, sondern es entstehen auch wahre Kunstwerke.

Nur ein Koch, der sich auch kreativ entfalten kann, beherrscht sein Handwerk wirklich.

Deshalb beziehen wir unseren Küchenchef von Anfang in die Planung Ihres Events mit ein.





Kochen vor Ort

Frischer geht nicht

Wir kochen am liebsten frisch vor Ihren Gästen.

Unsere Küche ist mobil, aber nicht improvisiert...

...sondern flexibel für Ihre Gästewünsche.

Wir passen uns bzw. das Menu den Gegebenheiten an.





Grill-Caterings auf dem Holzkohlegrill

Das Feuer entfachen...

Auf unseren über zwei Quadratmeter grossen Holzkohlgrills bieten wir spezielle Fleisch- und Fischspezialitäten an wie unter anderem:

Grosse Fleischstücke wie beim Asado de los Gauchos

Spiesse wie bei der Churrascaria do Brasil

Schweizer Fleisch beim Swiss Grill

Ganze Lachsseiten auf dem Nagelbrett

Halloumi-Zucchetti Päckli mit Erdnussbutter (Vegi)





Hinter den Kulissen...

Ausgeklügelte Logistik

Auf kleinster Fläche mehrere hundert Gäste bekochen

Sich immer zu helfen wissen mit einem Plan B

Abläufe bis ins letzte Details planen

Sicherheit und Hygiene nie ausser Acht lassen





Nachhaltigkeit

An die Zukunft denken

Lokale und regionale Produkte bedeuten kurze Transportwege - einer unserer Beiträge zu einer nachhaltigen Produktion

Foodwaste: Wir achten darauf, Lebensmittelverschwendung zu Verhindern und vermeiden dank guter Planung unnötige Lebensmittelabfälle





Zuverlässiger Partner

Wir verändern nicht die Welt - aber Ihren Alltag

Als Event-Caterer unterstützen wir Sie schon bei der Planung oder gerne auch bei der kulinarischen Konzeption.

Wir suchen die passenden Eventlokalitäten oder lassen eine temporäre bauen.

Wir sind immer dann der richtige Partner, wenn die Kulinarik eine der Hauptrollen spielt - denn Liebe geht bekanntlich durch den Magen





THE
GRAND HOTEL, TORONTO, CANADA
REPRESENTING THE CANADIAN CHIEF CHEF
OF THE CANADIAN CHEF ASSOCIATION

CHEF
GRAND HOTEL TORONTO, CANADA
REPRESENTING THE CANADIAN CHIEF CHEF
OF THE CANADIAN CHEF ASSOCIATION

CHEF
GRAND HOTEL TORONTO, CANADA
REPRESENTING THE CANADIAN CHIEF CHEF
OF THE CANADIAN CHEF ASSOCIATION

CHEF
GRAND HOTEL TORONTO, CANADA
REPRESENTING THE CANADIAN CHIEF CHEF
OF THE CANADIAN CHEF ASSOCIATION

Wo könnten wir Sie kulinarisch unterstützen?

Probieren Sie uns aus...

...bei einem Mitarbeiteranlass im Sommer oder zu Weihnachten!

... bei Anlässen in speziellen Locations:
Cigarettenfabrik, Mobimo Tower, WTC, tpc, Leuenhof, Aula Hirschengraben, Seeclub... oder auf der grünen Wiese

... und Sie müssen auf den Grill nicht verzichten. Der grosse Holzkohlengrill bleibt draussen; aber das Fleisch kommt mittels kleinstem Tischgrill direkt aufs üppige geschmückte Buffet!





Referenzen

Wen wir schon wie verwöhnen durften...

Ein Auszug aus unseren schönsten Erlebnissen an rund
120 Anlässen pro Jahr.





Referenzen (Auszug)

Pirelli Night 2012, 2103 und 2016

Gala zur Lancierung des legendären Kalenders
Catering: Cocktail riche für 650 Gäste

Credit Suisse/Clariden Leu / Bank Leu:

Seit 2005 regelmässig im Leuenhof: Kundenevents, Immoforum, Präsentationen
Catering: Stehcocktails, Seated Dinners

World Wide Webforum 2015:

Tagesverpflegung der über 500 Teilnehmer
Catering: Zmorge, Zmittag, Znacht - einfache, aber ausgezeichnete Lebensmittel verarbeitet und auf Buffets zubereitet.

Deloitte Mitarbeiterfest 2007-2015:

Mitarbeiterparty mit über 800 Gästen
Xmas Market in deren Innenhof sowie Party mit drei Floors im Haus





Weitere Referenzen

100 Jahre Holcim

Gala in einem Hochzelt mit 750 Gästen

Catering: 4 Gang Menu mit Dessert-Live-Cooking Crêpes-Suzette

ETH Zürich:

Verschiedene Anlässe für die ETH, ETH Foundation oder deren Partner

Catering: Stehcocktails sowie Gala-Dinner

AMAG VW:

Mitarbeiter Event

Catering: Grill Catering Churrascaria für 200 Mitarbeiter

AMAG Audi Altstetten:

Kundenanlass 2013-2015

Catering: Stehcocktail für jeweils 120 Gäste

Van Cleef & Arpels:

Shop Opening Bahnhofstrasse 2014 / VC&A high jewelry dinner

Catering: Flying Dinner für 250 Gäste; Gala für 20 Personen





Referenzen

Pomellato SA:

Boutique Eröffnung 2012 mit Dachterrassenparty mitten in Zürich
Catering: Live Cooking und Stehcocktail für 150 Gäste

Vacheron Constantin (Uhren):

200 Jahre Feier in der alten Schalterhalle der Bank Leu
Catering: zwei Gala Dinner für je 120 Gäste

Eberhard Recycling:

Zahlreiche Anlässe auf Baustellen, der Deponie oder im Recycling Werk
Catering: vom Apéro bis zum Mitarbeiteranlass - von 18 bis 650 Personen

Ygnis AG:

Sommerfeste der letzten Jahre
Catering: vom grossen Holzkohlengrill jeweils die besten Stücke Fleisch und Fisch

...und viele weitere Firmen wie Privatpersonen in den letzten Jahren!





Team



Daniel Kolbe
Geschäftsleitung



Felix Leuthold
Stiller Teilhaber



Thomas Kaltofen
Küchenchef



Remo Egger
Projektleiter



Claudia Reissbauer
Projektleiterin



Gerald Gübeli
Projektleiter & Verkauf



Sibylle Stöckli
HR & Buchhaltung



Delia Fiori
Anlassleiterin



Elvis Jeremiah Harper
Allrounder



Küchenteam



Cai Stefaniak
Sous Chef



Musa Vergili
Hilfskoch



Kontakt

Wie Sie uns finden...

© dolce far niente event-catering

dfn gastro ag
Daniel Kolbe / Gerald Gübeli
Albulastrasse 47
CH-8048 Zürich

+41 (0)44 260 72 72

dkolbe@dolcefarniente.ch
gguebeli@dolcefarniente.ch

www.dolcefarniente.ch

