

# dolce far niente

event-catering



# Daniel Kolbe

Gründer und Inhaber



Grüezi und willkommen bei  
dolce far niente event-catering!

Ich freue mich, dass ich Ihnen auf den  
folgenden Seiten mein Team und unser  
Handwerk aus der Kombination von  
Catering und Eventumsetzung näher  
bringen darf.

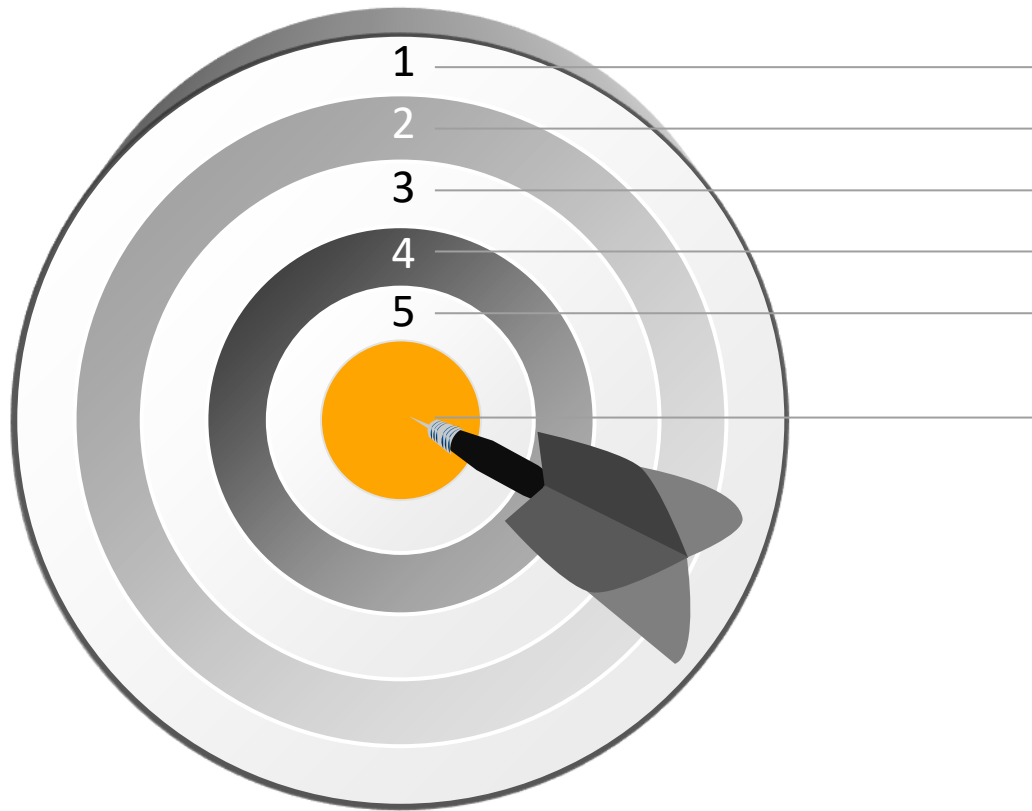
Lehnen Sie sich zurück und geniessen Sie -

Das ist „dolce far niente“ - seit 2003!



# Unser Philosophie

Wir machen - Sie geniessen



Wir lieben unser (Koch-)Handwerk.

Auf uns ist 100 Prozent Verlass

Im Mittelpunkt steht der Kunde.

Wir legen grossen Wert auf kleine Details.

Kundenzufriedenheit, aber auch unsere Umwelt  
liegen uns am Herzen.

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



# Unser Team

Wir machen - Sie geniessen



**Daniel Kolbe**  
Inhaber und Geschäftsführer



**Francis Collin**  
Küchenchef



**Claudia Reissbauer**  
Projektleiterin / OP Leitung



**Sibylle Stöckli**  
HR & Buchhaltung



**Petros Skartsolias**  
Eventlogistiker



**Remo Egger**  
Projektleiter



**Sebastian Wipf**  
Anlassleiter / Chef de service



**Michael Schaumburg**  
Sous Chef



**Fabiola Bärtschi**  
Projektleiterin



**Sebastian Augustin**  
Anlassleiter / Chef de service



**Musa Vergili**  
Hilfskoch



# Event Caterer

kreative | flexibel | detailgetreu

- Das Auge isst mit
- Individuell & innovativ
- Speisen, die Emotionen wecken
- Teil- oder Gesamt-Konzeption:  
Organisation, Planung, Betreuung
- Dekoration, Infrastruktur, Technik,  
Ambiente, Rahmenprogramme
- Catering- und Logistik aus einer Hand

Auf dem Bild: ein Dach von Tentickle!







# Unsere Aufgabe

überraschen - überzeugen - verwöhnen



Klein aber fein, es muss nicht immer mit der grossen Kelle sein...

... jedoch mit Qualität und viel Herzblut.

So verwöhnen wir auch kleine Gruppen mit Business Lunches, Network Brunches, bei Präsentationen oder ausgeklügelten Stehdinners.

Neben dem Event-Catering unterstützen wir Sie auch bei der Suche nach der richtigen Location gerne!



# Unsere Köche sind Künstler

Künstler soll man nicht 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.





# Hinter den Kulissen

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 gestaltet

Wir passen uns bzw. das Menu den Gegebenheiten an.

**Francis Collin, unser Küchenchef:**  
„Es ist nicht eine Frage des WAS‘, sondern nur des WIE‘s!“



# Grillcaterings vom grossen Holzkohlegrill

Das Feuer entfachen

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

- Grosse Fleischstücke wie bei einem Asado in der argentinischen Mendoza
- Schweizer Fleisch beim Swiss Grill
- Ganze Lachsseiten auf dem Nagelbrett
- Gefüllte Peperoni (Reis | Gemüse | Tofu)







# Feuerring-Catering

Das Original - das etwas andere kochen



Geselligkeit und Genuss sind wesentliche Punkte der Philosophie rund um den Feuerring.

Ein inspirierendes, loderndes Feuer und der Blick rundherum auf das schonende und indirekte kochen einfacher, aber hochwertiger Lebensmittel stehen im Zentrum unseres FEUERRING CATERINGS.

Fast alles ist möglich.

Im Bild: unser Original Feuerring von Andreas Reichlin, Immensee



# LIVE Cooking

Pasta - Risotto - Crêpes

Kochen im Gästebereich ohne Emissionen zu generieren.

Unsere LIVE Cooking Station ist mobil und an jedem Ort (mit Stromanschluss) einsetzbar.

Vor den Augen Ihrer Gäste werden die Gerichte frisch und à la minute zubereitet.

Eine tolle Möglichkeit um ins Gespräch zu kommen.

Im Bild: unsere LiveCooking Station mit Aktivlüftung





# Nachhaltigkeit

nachhaltig | regional | lokal



Nachhaltigkeit heisst für uns:

- Fleisch/Fisch aus artgerechter Haltung
- Saisonales Obst & Gemüse
- Kurze Wege zu unseren Lieferanten/Produzenten
- Wenn möglich lokale Produkte
- Korrekte Entsorgung
- Verantwortungsbewusster Umgang mit Ressourcen
- Kein Foodwaste

Generell arbeiten wir in unserer Küche wenn immer möglich mit Schweizer Produkten.



# Mitarbeiter

Unser wichtigstes Gut und unsere Visitenkarte

Die Freude an ihrer Arbeit und ihre Motivation spiegelt sich im Resultat unseres Caterings.

Ihr Wissen über Produkte und Herkunft geben sie gerne weiter.

Wir haben über die Jahre einen eigenen Stamm an Teilzeitmitarbeitern aufgebaut und gepflegt.







# Wo findet der Anlass statt?

Fabrikchic am Fluss bis zum Traumgarten oder der Galerie mitten in der Stadt



Gerne helfen wir bei der Suche nach der geeigneten Location:

- Stadt oder Land?
- Mit Aussenbereich?
- Erreichbarkeit?
- Grösse?
- Industrie oder ländlich?

Im Bild: alte Cigarettenfabrik, Zürich

# Zuverlässiger Partner

Wir verändern nicht die Welt - aber Ihren Alltag



|  |        |             |               |
|--|--------|-------------|---------------|
|  |        |             | Abbau         |
|  | Dinner | 22:00-23:00 | 23:30 - 01:00 |
|  | Desert | 22:00-23:00 |               |
|  |        |             | Material FVRZ |
|  |        |             | Laden         |

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

Lange Jahre Erfahrung mit kleinen, grossen und einfach, aber auch komplexen Event-Catering anforderungen.

Kreativ in der Konzeption, detailgetreu und genau bei der Umsetzung: abgemacht ist abgemacht. Die Abläufe und Ihre Ideen sind uns wichtig.

Neben der Planung und der Wahl der Lokalität unterstützen wir Sie auch bei technischen Belangen oder bei einer allfälligen Unterhaltung.

Wir setzen alles daran Sie und Ihre Gäste zu verzaubern und zu verwöhnen.



# Ein Auszug unserer Referenzen

Wir verwöhnen zahlreiche Gäste an rund 150 Anlässen pro Jahr

## **Schroder & Co Bank AG:**

Kundenanlass | Charityanlass

Catering: Flying Dinner seit 2009 jährlich, 200 Gäste

## **Wipf Verpackungen:**

VIP Kundenanlass und Mitarbeiteranlass zum Firmenjubiläum

Catering: Gala Dinner und BBQ für je 500 Personen in DASZELT

## **Pomellato:**

Sommerevent in der Boutique & der Dachterrasse

Catering: Business Lunch für 25 Gäste / Flying Dinner für 150 Gäste

## **Van Cleef & Arpels:**

Shop Opening Bahnhofstrasse / VC&A high jewellery dinner

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

## **AMAG (Audi, Seat, VW):**

Autopräsentationen, e-tron Lounge, Kunden- und Mitarbeiteranlässe

Catering: Flying Dinner mit LiveCooking, Konferenz-Catering

Bild: Grazing Table - andere Art von Catering





# Ein Auszug unserer Referenzen

Persönliche Referenzen und Ansprechpartner geben wir auf Wunsch gerne an



## **Deloitte Mitarbeiterfest:**

Mitarbeiterparty mit über 800-1000 Gästen

Xmas Market in deren Innenhof sowie Party mit drei Floors im Haus

## **Raiffeisen rechter Zürichsee jährlich seit 2014:**

GV mit 1300 Gästen

Brunch oder Abendessen in einer extra dafür eingerichteten Halle

## **Brockenhaus Zürich**

Verschiedene Privat-Anlässe

Catering: Dinner für 80-100 Gäste

## **Eberhard Recycling:**

Zahlreiche Anlässe auf Baustellen, Deponien o. im Recycling Werk

Catering: vom Apéro bis zum Mitarbeiteranlass - von 18 bis 650 Personen





Danke, dass Sie sich für unser Handwerk interessieren.  
Wir sind nicht nur Caterer - wir sind Gastgeber aus Leidenschaft.



# dolce far niente

## event-catering

dolce far niente event-catering

Albulastrasse 47

8048 Zürich

+41 44 260 72 72

[info@dolcefarniente.ch](mailto:info@dolcefarniente.ch)

[www.dolcefarniente.ch](http://www.dolcefarniente.ch)