FUTURE CUISINE
performed by
LAUREN WILDBOLZ

DIE ZUKUNFT DES CATERING

«I've Seen The Future And It Will Be».

FUTURE CUISINE – performed by Lauren Wildbolz.
Die Schweizer Pionierin der veganen Kochkunst hat es sich zur Aufgabe gemacht, mit rein pflanzlich-basierten Ingredienzen Gerichte und Menüs zu kreieren, welche die Zukunft des Fine Dining repräsentieren.

Es ist eine Küche voller intensiven Aromen, die Lauren Wildbolz mit ihrem perfekt eingespielten Team kredenzt. Mit ihren Mitarbeitenden tüftelt Lauren Wildbolz stets an neuen Rezepten, die FUTURE CUISINE zur zukünftigen Haute Cuisine macht.

Wer sich davon überzeugen lassen möchte, ist eingeladen, sich von den vielfältigen Catering-Konzepten inspirieren zu lassen. Sei es für Ihren Business-Event, Ihre Geburtstagsparty oder Ihr Hochzeitsfest: Wir bieten nach Absprache mit Ihnen individuelle Konzepte für jede Gelegenheit an und versprechen Ihnen und Ihren Gästen ungeahnten Hochgenuss.

FUTURE CUISINE steht für eine hochkarätige Kochkunst-Performance. Wie aus der Zukunft. Nur schon heute.
futurecuisine.ch

LAUREN WILDBOLZ

Lauren Wildbolz gründete 2008 das erste vegane Restaurant der Schweiz 'Vegan Kitchen & Bakery' und ist seitdem über die Landesgrenzen hinaus bekannt für ihre rein pflanzlich-basierten Kochkünste.

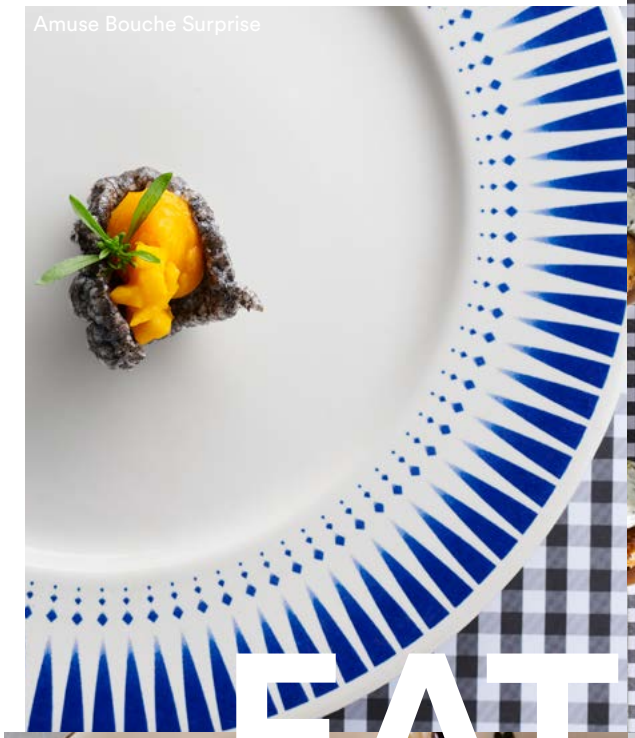
Während ihres Bachelor-Studiums an der Zürcher Hochschule der Künste (ZHdK) richtete sie ihren Fokus auf die Frage, wie ethische und soziale Anliegen mit feinem Essen, gesundem Kochen und hochwertigen Dinners verbunden werden könnten.

Ihre unkonventionellen Visionen treffen den Puls der Zeit und insbesondere bei Gourmets Interesse für nachhaltigen Genuss geweckt. Ihre Projekte regen Gedanken an – für den eigenen Umgang mit Lebensmitteln, dem Schutz der Umwelt, soziale und politische Fragen.

Lauren publizierte bis anhin zwei Bücher über die vegane Ernährung und Ethik und arbeitet derzeit an ihrem dritten Buch zum Thema 'Zukunft der Ernährung'.

Sie unterrichtet an ihren Kochkursen über Nachhaltigkeit, schult Betriebe in Sachen veganen und pflanzlich-basierten Speisen und ist Dozentin und Expertin im Neuro Culinary Center in Vitznau.

EAT THE RICH(E)


Amuse Bouche Surprise

Umami-Kartoffel
mit Crème Fraîche

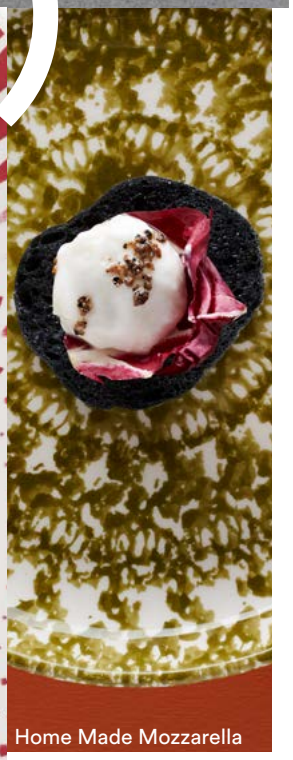
Kürbiskern-Spinat und Ricotta-Frischkäse

Champignon Antipasti, Sojabohne, getrocknete Tomate, Edamame

Savoury Cupcakes

Gegrillter Artischockenboden, Zitronen-Kartoffelstampf, Hafer

Nuss Crostini mit Nektarinen-Chutney und Camembert


Home Made Mozzarella

LAUREN WILDBOLZ

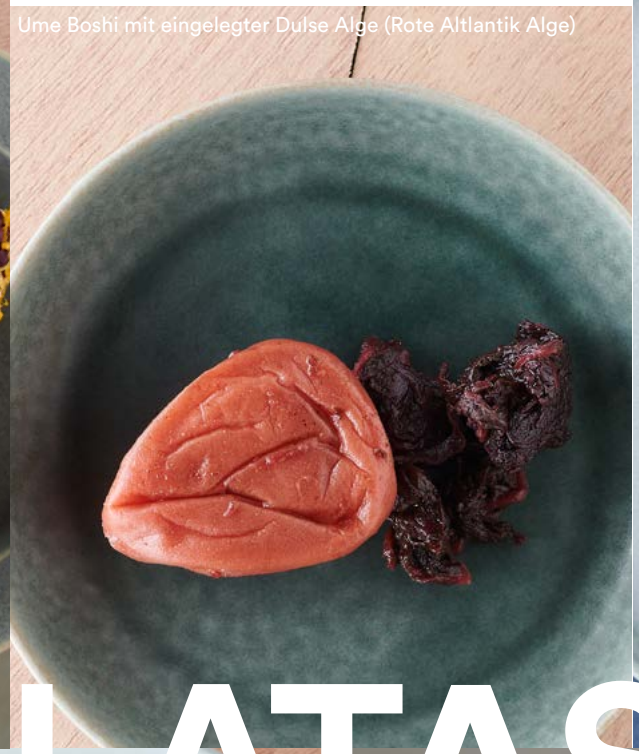
EAT THE RICH(E)

Es gibt den, wir nennen ihn mal so, den Apéro Pauvre: Chips, Grissini, Nüsse. Stillt zwar den Zwischendurch-Hunger, macht süchtig, meidet jedoch alle Geschmacksnerven. Und der sogenannte Apéro Riche wird mittlerweile an jeder Vernissage oder allen wichtigen Events serviert. Doch seien wir ehrlich; es sind immer dieselben Häppchen, die den Gästen an diesen Anlässen serviert werden.
Wir finden, Ihre Anlässe haben ein abwechslungsreicheres Setting und Tasting verdient. Deshalb hat FUTURE CUISINE den Apéro Riche unter dem Motto 'Eat The Rich(e)' vollkommen neu definiert, interpretiert und konzipiert; vielseitig, aussergewöhnlich und – ja! – 'reich'-haltig; so geschmackvoll wie unsere Präsentation, so genussvoll und überraschend sind auch die Plant-Based-Kreationen, die wir Ihnen und Ihren Gästen auftischen. Wir behaupten mal ganz selbstbewusst: Geniessen Sie die Zukunft des Apéro Riche! Das Dinner kann warten.

TAVOLATASIA

Kandierte Spicy Chilis

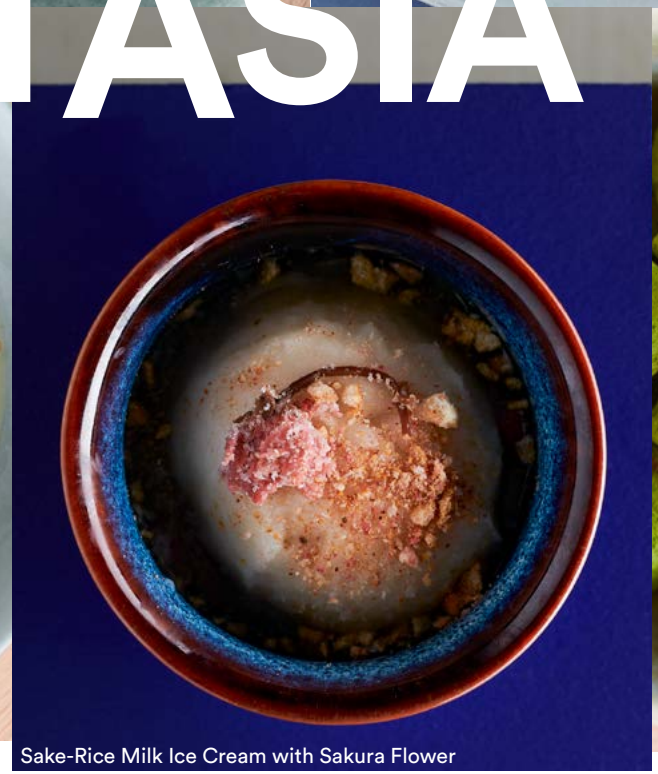
Sushi Makis with Blackrice und Seitan

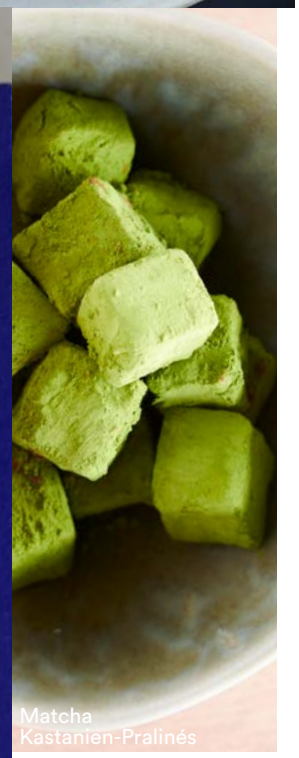

Ume Boshi mit eingelegter Dulse Alge (Rote Altlantik Alge)

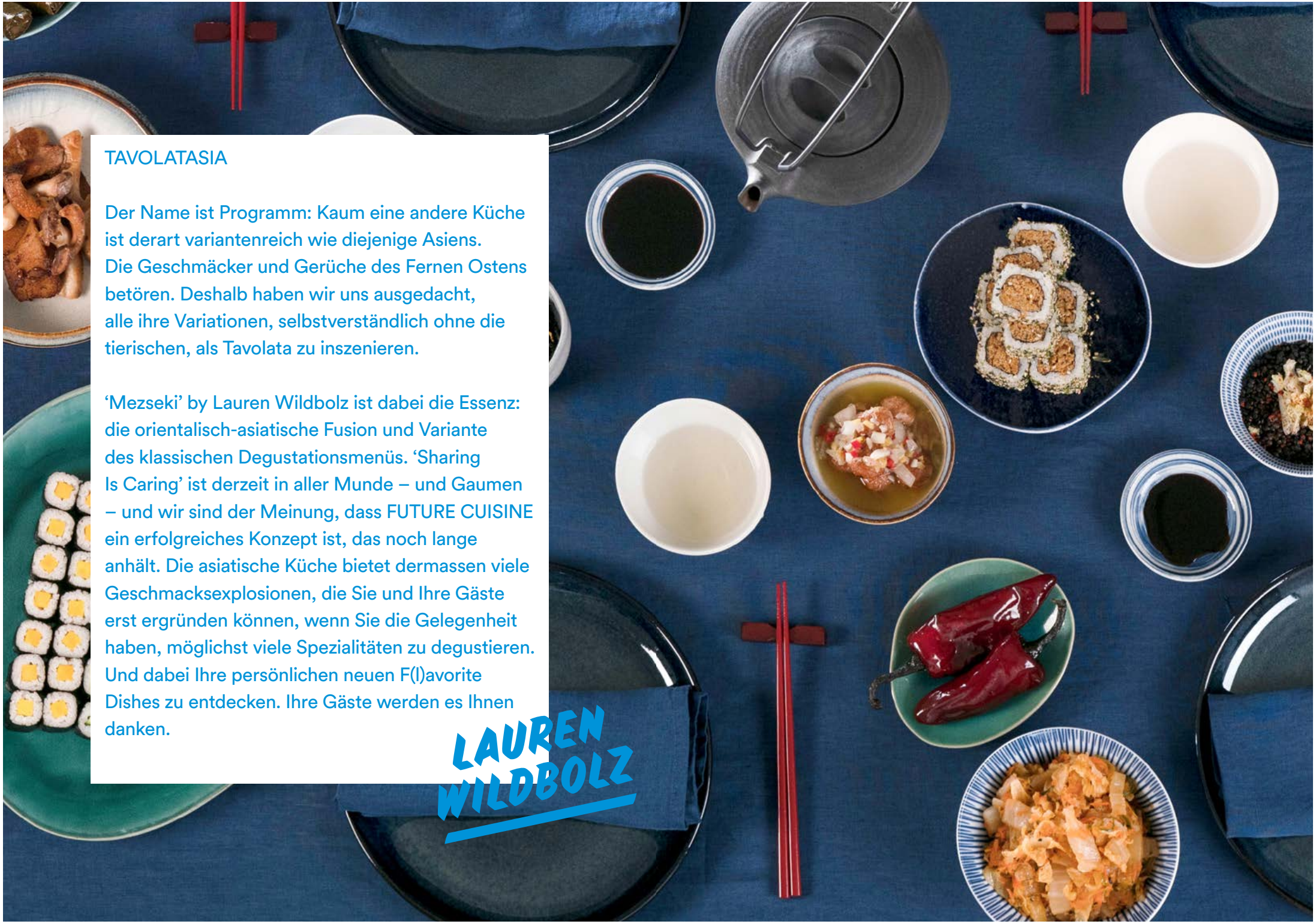
Spicy Shitake Quiche mit eingelegter Chioggia Rande (Rote Bete)

Mit Kaffirlimettenblätter gedämpftes Gemüse

Omni Pork mit Zitronengras Vinaigrette


Sake-Rice Milk Ice Cream with Sakura Flower


Matcha Kastanien-Pralinés



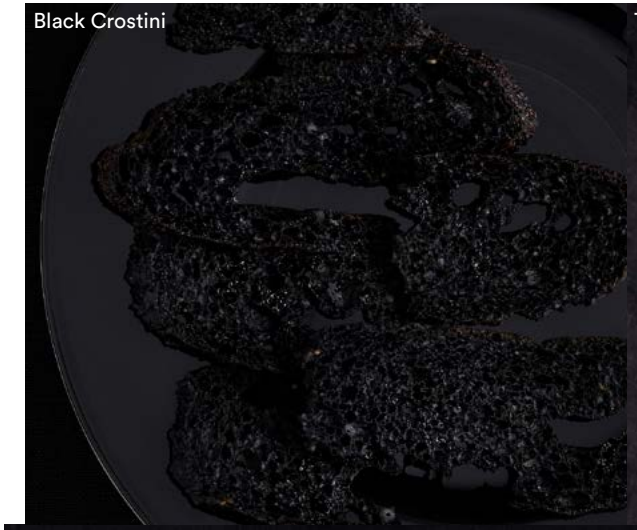
TAVOLATASIA

Der Name ist Programm: Kaum eine andere Küche ist derart variantenreich wie diejenige Asiens. Die Geschmäcker und Gerüche des Fernen Ostens betören. Deshalb haben wir uns ausgedacht, alle ihre Variationen, selbstverständlich ohne die tierischen, als Tavolata zu inszenieren.

‘Mezseki’ by Lauren Wildbolz ist dabei die Essenz: die orientalisch-asiatische Fusion und Variante des klassischen Degustationsmenüs. ‘Sharing Is Caring’ ist derzeit in aller Munde – und Gaumen – und wir sind der Meinung, dass FUTURE CUISINE ein erfolgreiches Konzept ist, das noch lange anhält. Die asiatische Küche bietet dermassen viele Geschmacksexplosionen, die Sie und Ihre Gäste erst ergründen können, wenn Sie die Gelegenheit haben, möglichst viele Spezialitäten zu degustieren. Und dabei Ihre persönlichen neuen F(l)avorite Dishes zu entdecken. Ihre Gäste werden es Ihnen danken.

LAUREN WILDBOLZ

BLACK IS THE NEW BLACK



Black Crostini

Trüffel Kartoffelstock

Dinkel Ragatoni mit Black Pesto Rosso

Soba Noodles with Schwarzer Prinz Tomate und Pflaume

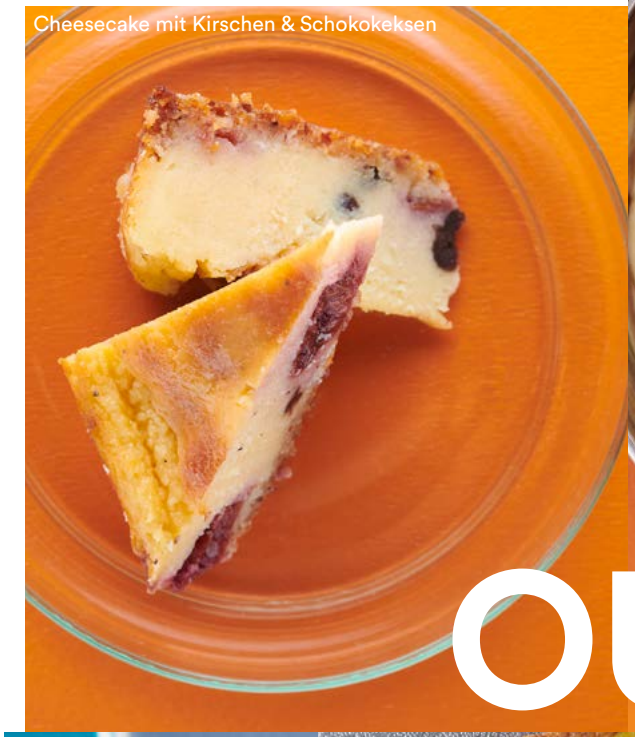
Schwarze Nuss und Schwarzes Sesam Eis mit fermentierter Aquafaba Merringue

BLACK IS THE NEW BLACK

Die Tische der Gourmetküche müssen nicht immer weiss gedeckt sein. Probieren Sie es doch mal mit schwarz auf schwarz. Wir haben exklusive schwarze Gerichte entwickelt, die nicht auf weissem Geschirr, sondern auf schwarzem angerichtet werden. Es sind Köstlichkeiten und Delikatessen, die Sie selbst im Drei-Sterne- oder 19-Punkte-Restaurant in dieser Art noch nie gesehen haben. Wann sind Ihnen das letzte Mal Tränen der Freude gekommen, als Sie in einem Restaurant gegessen haben? Eben! Freuen Sie sich mit FUTURE CUISINE auf ein aussergewöhnliches Erlebnis, von dem Sie und Ihre Gäste noch lange schwärmen werden. Ob bunt auf bunt, weiss auf weiss oder eben schwarz auf schwarz: Jede unserer Inszenierungen wird zu einer unvergleichlichen Performance.

LAUREN WILDBOLZ

OUTER SPACE DESSERT

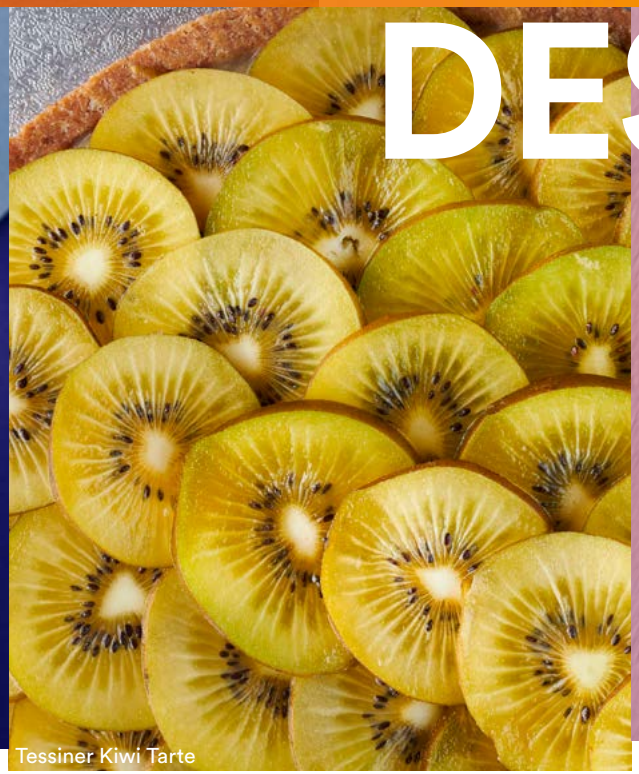

Cheesecake mit Kirschen & Schokokeksen

Apple Almond Crumble Cake

KUBO
The Deconstructed Raw Cake

Himbeeren-Mousse mit Aquafabe Meringue

Randen Praliné


Tessiner Kiwi Tarte

Feigen Mousse mit Matcha Aquafaba und Heidelbeer-Kompott

Pastinaken-Himbeer-Kastanien Praliné

OUTER SPACE DESSERT

Wie aus einer anderen Welt – das Space Dessert Buffet von FUTURE CUISINE. Wobei wir nicht an extraterrestrische Delikatessen denken; schliesslich sind alle Ingredienzen unserer Desserts pflanzlich-basiert und stammen deshalb direkt aus der Erde. Und von Mother Earth. Einen Mars-Riegel werden Sie deshalb auf unserem Buffet nicht finden. Mitunter leicht Alien-mässig muten unsere Kreationen dennoch an: Manche schmecken wie aus der Milchstrasse, dermassen ungewohnt und neuartig sind ihre Geschmäcker. Und ja, Milky Way führen wir auch nicht. Der langen Rede kurzer Sinn: Freuen Sie sich auf unsere Space Invaders und geniessen Sie gemeinsam mit Ihren Gästen ausserirdisch feine Köstlichkeiten auf irdisch-veganer Basis.

LAUREN WILDBOLZ

FUTURE CUISINE
Performed by Lauren Wildbolz

Future Cuisine Office
Lavaterstrasse 90
CH-8002 Zürich

079 541 41 66
catering@futurecuisine.ch
futurecuisine.ch

LAUREN WILDBOLZ