



**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.

Randensalat mit Zitrusfrüchten, Edamame, Sesamdressing und Brunnenkresse



Pastinaken-Gemüse Chips mit Dukkan



Schinken-Geschnetzeltes mit Kartoffelstock



Pink Dinkel Risotto mit Kicherebsen Curry



THE WEDDING CRASHERS

Omni Pork Laap mit Reismudeln



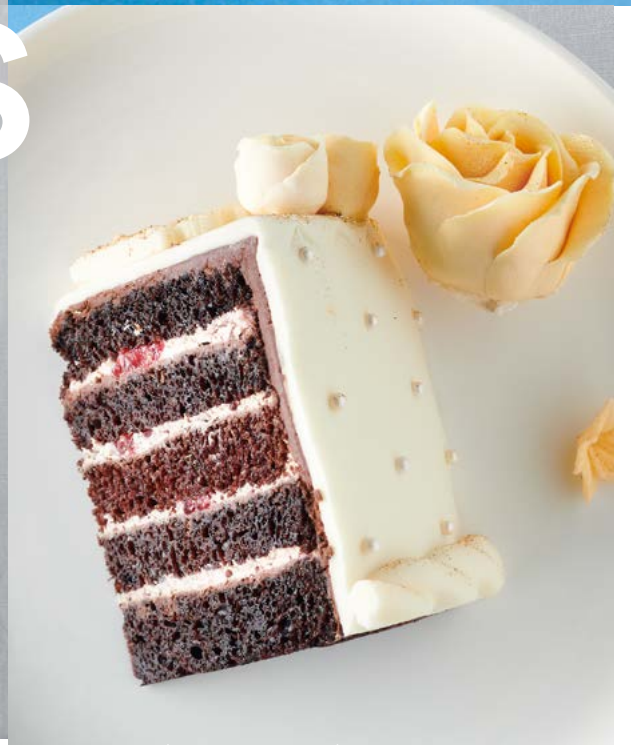
Orange Cauliflower Dream Suppe



Mitternachts Gulaschsuppe



Wedding Cake (Diverse Optionen)



THE WEDDING CRASHERS

Sie planen eine Hochzeit und das Fest Ihres Lebens? Mit der Liebe Ihres Lebens. Und vielen Gästen, die diesen herrlichen Augenblick mit Ihnen teilen möchten. Sie möchten den schönsten Tag in aller Verbundenheit zelebrieren, in vollen Zügen ausleben und mit allen Sinnen geniessen? Dann gehen Sie eine lebenslängliche Beziehung mit den pflanzlich-basierten Speisen von FUTURE CUISINE ein. Vom reichhaltigen Buffet über einen Mehrgänger bis hin zum Wedding Cake, alles natürlich und pflanzlich-basiert und so gesund wie die Liebe! Wir gehen auf Ihre besonderen Wünsche ein und legen Ihnen ein dementsprechendes Konzept vor. Man könnte uns auch Mood & Food Wedding Planner nennen. Weshalb Mood? Weil das Auge eben mitisst und wir unsere Gerichte auch je nach Ausrichtung dekorieren. Entscheiden Sie sich für genussvolle Lebensmomente und das Ja-Wort wird Ihnen leicht über die Lippen gehen. Und auf der Zunge zergehen.

**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**
