



## KONTAKT

---



**WIR FREUEN UNS  
AUF SIE!**

*WE LOOK FORWARD  
TO SEEING YOU!*

### **BOLLE'S KÖCHE**

ABION HOTEL VERWALTUNGS GMBH & CO. BETRIEBS KG  
ALT-MOABIT 99, 10559 BERLIN, FON +49 30 3992 0791  
INFO@BOLLES-KOECH.DE WWW.BOLLES-KOECH.DE

---

© BOLLE'S KÖCHE, Stand 08/2018 // Agentur Dreispringer Berlin  
Die gezeigten Bilder dienen nur als Referenz, das tatsächliche Produkt kann abweichen. Grafiken: © iStockphoto



**BOLLE'S KÖCHE**

# GEKOCHTE EVENTKUNST

*WORKS OF CULINARY ART*

# BOLLE'S KÖCHE GEKONNT GEKOCHT

JEDER ANLASS WIRD INDIVIDUELL  
FÜR SIE GEPLANT

Kochen ist für uns Leidenschaft. Einiges kochen, garen oder braten wir auf Wunsch auch direkt vor Ihren Augen. Wenn wir kochen, dann als Fest für Sie und in Ihrem Auftrag.

Was es auch sein mag: für ein Berliner Business-Lunch-Catering, lockeres Get-Together oder klassisches Galadinner. Ob spartanisch, aber mit Raffinesse oder opulent, auf der gesamten Klaviatur unserer kulinarischen Talente: Sie bestimmen das Maß der Dinge – Wir unterbreiten Ihnen Vorschläge. Gemeinsam finden wir für Sie die perfekte Lösung.

## **BOLLE'S KÖCHE – SKILFULLY PREPARED A PERSONALISED PLAN FOR EVERY OCCASION**

*Cooking is our passion – and a feast for the senses. While many of our dishes are prepared in advance, some can be cooked, simmered or fried on request right before your very eyes. We turn cooking into a tailor-made feast. Catering and assistance can be provided for every occasion: be it a business lunch in Berlin, a relaxed get-together or lavish dinners. Whether modest, yet sophisticated, or lavish, we draw on our full range of culinary talents. And while we may make suggestions, ultimately you decide – ensuring we find the perfect solution together.*



# BOLLE'S MENÜ DAS IST EVENTKUNST

DAS BOLLE FOOD-PORTFOLIO

**WILLKOMMENSIMBISS** oder Vorspeisenteller für Treffen jeglicher Art.

**FINGERFOOD** vom Feinsten für Empfänge, Ausstellungen, Produktpräsentationen, Tagungen, Business-Stehpausen.

**WARM-KALTE BUFFETS**, klassische oder Flying Buffets – je nach Ablauf Ihrer Veranstaltung. Thematisch, saisonal, regional, international oder nach individuellen Vorlieben.

**FESTLICH GEDECKTE TAFELN** vom kleinsten Umfang bis zu Doppelsaal-Größe.

**KULINARISCHER MARKTPLATZ** zum Schlendern: mit mehreren Themen-Inseln und Livecooking-Stationen.

## **BOLLE'S MENU – WORKS OF CULINARY ART BOLLE'S FOOD PORTFOLIO**

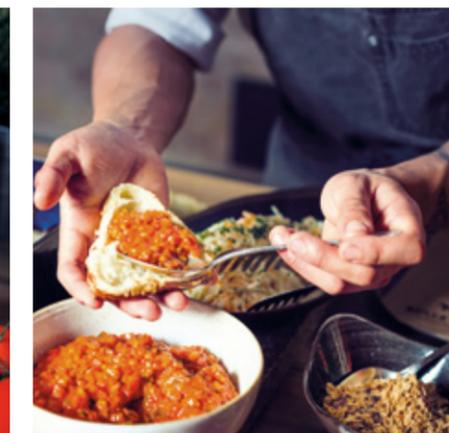
**WELCOME REFRESHMENTS** or hors d'oeuvres for any event.

**FINGER FOOD** of the finest quality for receptions, exhibitions, product presentations, conferences, standing breaks in business.

**HOT AND COLD BUFFETS** themed, seasonal, regional, international or tailor-made.

**FESTIVELY DECORATED TABLES** from the smallest of scales to the size of a double hall.

**CULINARY MARKETPLACE** featuring several themed islands and live cooking stations.



# BOLLE'S SERVICE IMMER SPANNEND SERVIERT

IHR BOLLE TEAM

Im Unterschied zum etwas rüden Berliner Volkslied, in dem sich Bolle bekanntlich „janz köstlich amüsiert“, begleitet Sie unser Service-Team professionell durch Ihre Veranstaltung.

BOLLE'S KÖCHE – das sind, neben dem Chefkoch, seinem Stellvertreter, den unterschiedlichen Postenköchen, Jungköchen, dem Pâtissier und dem gesamten Küchenpersonal, ein Dutzend Männer und Frauen nationaler und internationaler Herkunft, mit Erfahrung aus der internationalen Spitzengastronomie. Alles, was wir können, soll Ihnen und Ihren Gästen als gesteigerte Tafelfreude zugute kommen.

## **BOLLE'S SERVICE – CREATIVELY SERVED THE BOLLE TEAM**

*Though 'Bolle' is actually Berlin slang for an indeterminate person, we have a dedicated team of professionals on hand to inject just the right amount of Berlin humour and charm into your event. So prepare for a surprise! After all, we want both you and your guests to enjoy it.*

*BOLLE'S KÖCHE – alongside the head chef and his representative, these include various chefs de partie, junior chefs, a patissier and the entire team of kitchen staff, comprising a dozen men and women from both home and abroad, with experience in top international gastronomy. Everything they do is aimed at ensuring you and your guests have the best possible culinary experience.*