

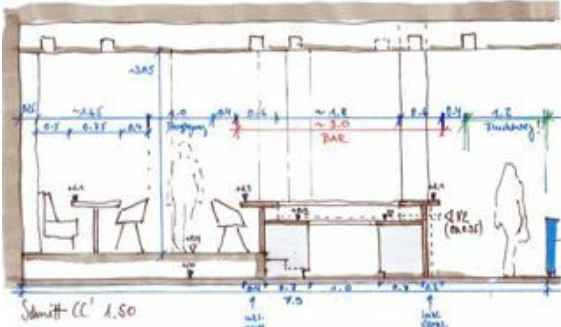
Restaurant SALTZ - The Dolder Grand, Zürich Öffentliche Gastronomie



Bauherr	The Dolder Hotel AG
Bauherrenvertretung	Fanzun AG
Sitzplätze	Restaurant 102, Terrasse 80, Lounge-Bar 46
Gesamtfläche	Gastraum ca. 280m ² , Küche + BOH ca. 210m ²
Eröffnung	2016

Unsere Leistungen

- Konzept & Detailprojekt für Küche, Office, Bar & angrenzende Bereiche
- Baubegleitung und Überwachung der Inbetriebnahme
- Eröffnung



Das ursprüngliche Garden Restaurant des Zürcher Erstklass-Resorts entsprach punkto Gestaltung und Nutzen nicht mehr den aktuellen Bedürfnissen. Der Fokus der Neuauflage wurde auf die Ausdrucksstärke durch Ausstattung und Atmosphäre des Restaurants gelegt, so dass auch externe Gäste das Hotel-Restaurant als neuen gastronomischen Anziehungspunkt der Stadt Zürich wahrnehmen. Das neue All-Day-Dining-Restaurant SALTZ, entworfen von Rolf Sachs, Künstler, Designer und Bühnenbildner, besticht durch sein gemütliches und zuweilen theatralisches Ambiente. Als weitere Attraktivitäts-Steigerung lockt ein charakterstarkes und abwechslungsreiches Speiseangebot.



Um dem höheren Gästeaufkommen gerecht zu werden, wurde die gesamte rückwärtige Infrastruktur, bestehend aus der ehemaligen Gardenküche sowie dem Service- und Roomservice-Office, umgebaut. Bestandteil des neuen Restaurantkonzepts ist ein durch proma**Fox** AG ausgearbeitetes Bar-Element sowie eine massgeschneiderte Weinschrank-Wand. Damit werden die operativen Bedürfnisse eines ausgewogenen Wein- und Cocktailangebots abgedeckt. Die Bar wird je nach betrieblichem Tagesablauf genutzt: Als kaltes Frühstücksbuffet, zur Zubereitung von Dinner-Drinks, Ausschank von Offenweinen sowie zur Bereitstellung von Kaffeespezialitäten.

