



IHR EVENT MITTEN IM ZÜRICH ALBISRIEDEN

Ob Firmenanlass, Hochzeit, Geburtstag, Taufe, Jubiläum, Weihnachtsfeier oder privates Fest; die La Trattoria Freilager und die La Cucina Colaianni bieten den perfekten Rahmen für besondere Anlässe, die Menschen zusammenbringen.

Mit authentischer italienischer Küche, herzlicher Gastfreundschaft und individueller Betreuung schaffen wir Erlebnisse, die weit über ein gewöhnliches Restaurant hinausgehen.

La Trattoria Freilager

Die La Trattoria Freilager vereint italienischen Charme, stilvolle Räumlichkeiten und kulinarische Qualität auf höchstem Niveau. Mit Platz für bis zu 110 Gäste eignet sich die Location sowohl für grosse Firmenveranstaltungen als auch für private Feiern im kleineren Rahmen.

Warme Atmosphäre, persönliche Betreuung und die Leidenschaft für echte italienische Gastfreundschaft machen jeden Anlass zu etwas Besonderem.

La Cucina Colaianni

Für exklusive Veranstaltungen im kleineren Kreis bietet die La Cucina Colaianni den idealen Rahmen für bis zu 40 Personen.

Ob Business-Dinner, Kundenanlass, Kochkurs, Geburtstag oder private Feier; hier stehen Genuss, Persönlichkeit und italienische Kochkunst im Mittelpunkt. Die familiäre Atmosphäre und die Nähe zur Küche sorgen für ein Erlebnis, das Ihren Gästen lange in Erinnerung bleibt.

Kitchen Party

Unsere beliebte Kitchen Party bringt Ihre Gäste direkt ins Herz des Geschehens.

Erleben Sie die Zubereitung der Speisen hautnah, werfen Sie einen Blick hinter die Kulissen und kommen Sie mit unseren Köchen ins Gespräch. Genuss, Unterhaltung und Interaktion verschmelzen zu einem einzigartigen Eventformat für Firmenanlässe, Team-Events oder private Feiern.

Exklusive Gourmet-Erlebnisse

Für besondere Anlässe bieten wir individuelle Gourmet-Konzepte mit mehrgängigen Menüs, Live-Cooking oder massgeschneiderten Genusswelten. Antoio Colaianni kocht nur für Sie.

Hochwertige Zutaten, kreative Gerichte und die Leidenschaft unseres Küchenteams sorgen für ein kulinarisches Erlebnis auf höchstem Niveau.



Tavolata

Unsere Tavolata steht für italienische Esskultur in ihrer schönsten Form.

Die Gerichte werden in der Mitte des Tisches serviert und laden zum gemeinsamen Geniessen, Teilen und Entdecken ein. Jede Tavolata wird individuell von Antonio Colaianni zusammengestellt. Abgestimmt auf Saison, Marktangebot und die Wünsche Ihrer Gäste.

Tavolata Piccola

- Aperitivo mit Oliven, Käse, Prosciutto di Parma und hausgemachtem Brot/Focaccia
- Umfangreiche Auswahl an Antipasti
- Saisonale Pasta- oder Risotto-Gerichte
- Verschiedene italienische Desserts

Tavolata Grande

- Aperitivo mit Oliven, Käse, Prosciutto di Parma und hausgemachtem Brot/Focaccia
- Umfangreiche Auswahl an Antipasti
- Saisonale Pasta- oder Risotto-Gerichte
- Fleisch-, Fisch- und vegetarische Hauptgänge mit saisonalen Beilagen
- Verschiedene italienische Desserts

Die Menüs werden für jede Veranstaltung individuell von Antonio Colaianni zusammengestellt.

Kapazitäten & Exklusivnutzung

La Trattoria Freilager

- Exklusive Nutzung möglich
- Bis zu 110 Personen für geschlossene Gesellschaften
- Mindestkonsumation am Abend: CHF 12'500.–

La Cucina Colaianni

- Exklusive Nutzung möglich
- Bis zu 40 Personen
- Mindestkonsumation: ab CHF 3'500.–

Persönliche Betreuung

Von der ersten Idee bis zur erfolgreichen Durchführung begleiten wir Sie persönlich und kompetent. Gemeinsam entwickeln wir ein individuelles Konzept, das perfekt zu Ihrem Anlass passt, von der Menügestaltung über die Raumplanung bis hin zur Dekoration und dem Ablauf Ihres Events. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage. Lassen Sie uns gemeinsam einen Anlass gestalten, der Ihre Gäste begeistert und noch lange positiv in Erinnerung bleibt.

Kontakt Daten Restaurant Freilager

Ansprechpartner: Marco Però

Telefon: +41 44 492 09 09

E-Mail: essen@restaurant-freilager.ch

Website: restaurant-freilager.ch