



Danko Catering by Danko AG



In unserem familiären Umfeld heissen wir Sie

Herzlich Willkommen

Mit Inspiration und Leidenschaft

Danko Catering steht seit 1989 für innovative Gastronomie und kreative Eventkonzepte. Wir lieben den guten Geschmack, das originelle Design, die unvergessliche Stimmung und die außergewöhnliche Atmosphäre. Unsere Leistungen sind handwerklich perfekt und werden durch unseren erstklassigen Service abgerundet. Dank unserer Infrastruktur stellen wir alles frisch und aus besten Zutaten her.

Wir sind ein junges und kreatives Team, welches seit mehr als 7 Jahren erfolgreich von Nathalie Danko geführt wird.

Gemeinsam mit Ihnen erarbeiten wir ein tragfähiges Konzept, welches von unserem Team (Köche, Grilleur, Servicepersonal) in einen unvergesslichen Anlass umgesetzt wird.



Unser Ziel: Ihr Event wird zum unvergesslichen Erlebnis

In aller Munde

Wir nehmen uns viel Zeit für Sie, damit Sie Zeit für Ihre Gäste haben

Wir realisieren Visionen – stilsicher und überzeugend schaffen wir gleichzeitig eine temporäre Heimat für Sie und Ihre Gäste. Aus einer ersten Idee entwickeln wir mit Ihnen zusammen ein massgeschneidertes Event-Konzept.



Wir konzipieren und produzieren Caterings auf höchstem Niveau für Firmen Events und private Feiern. Unser Team arbeitet in Küche, Service und Logistik höchst professionell. Wir erbringen alle Leistungen für ein perfektes Event Catering aus einer Hand für Tagungen, Empfänge, Präsentationen, Jubiläum und Partys.

Unsere Dienstleistung lässt keine Wünsche offen.

Grillpartys, Traum-Hochzeiten, Geburtstagsfeste, Taufen, Polterabend oder Weihnachtsessen. - Wir bieten Ihnen Gaumenfreuden und Delikatessen welche Ihnen in bester Erinnerung bleiben werden. Sie können zwischen einer grossen Auswahl von Apéro, Häppchen, Fingerfood, Canapes, Partyplatten, Stehbuffets, Delikatessen, Menus sowie Dessert-Kreationen wählen.



Angebotsübersicht

Fingerfood

Eine unschlagbare Vielfalt in Geschmack, Präsentation und optischer Überzeugung bringen die Mini Portionen für Speis und Trank. Sie werden als Fingerfood und Gabelgericht, in Schälchen oder Gläschen serviert.

Buffet

Das Buffet kann kombiniert werden mit Fingerfood oder als Dessertbuffet nach einem gesetzten Essen zum Einsatz kommen. Das Buffet ist ein Klassiker, wenn Sie viele Gäste haben und Sie Ihnen die Wahl überlassen möchten.

Menü

Wir verwöhnen Sie und Ihre Gäste mit einem Traummenü. Wir bieten Ihnen eine grosse Auswahl an einfachen bis gehobenen Menüs.

Vegan for Life

Wir haben ein buntes vegetarisches und veganes Angebot an wunderbaren, schmackhaften und vielfältigen Speisen, Fingerfonds und Desserts entwickelt. Lassen Sie sich inspirieren und kontaktieren Sie uns für Ihr individuelles Angebot.

Foods of the World

Das klassische Buffet ist ideal für die kulinarische Reise durch die Küchen dieser Welt. Sie bestimmen welche Länder wir besuchen.

Themenwelt

Ob für Privatanlässe wie; Hochzeit, Trauerfeier, Geburtstag, Taufe oder für Firmenanlässe wie; Aufrichtung, Weihnachtessen, Tag der offenen Tür und Kundenapèro sind wir der richtige Partner für Sie. Auf unserer Website, bitten wir Ihnen eine Themenübersicht.



Vom einfachen Apéro bis zum Gourmet-Schmaus

Qualität die überzeugt



Andere bieten das Gewöhnliche, bei uns erleben Sie das Aussergewöhnliche

Alles aus einer Hand

Wir bieten mehr...

Damit Ihr Anlass perfekt wird, können wir Ihnen auf Anfrage auch gerne das nötige Personal und Inventar (Dekoration, Geschirr, Besteck, Tische, Elektromaterial, Grill, Stühle und Bänke) zur Verfügung stellen.

Profitieren Sie von unserem Partner-Netzwerk:

- ~ Blumen
- ~ Location
- ~ Musik
- ~ Unterhaltung
- ~ Fotograf
- ~ Transport,
- ~ Cigar-Lounge

Sie benötigen mehr Kreativität? Gerne helfen wir Ihnen weiter mit einer genialen Idee.

Location

Wichtig zunächst; die Wahl der richtigen Location. Ob am See oder im Garten, bleibt jedoch jedem selbst überlassen. Bedenken Sie allerdings: Abseits der eigenen Terrasse gibt es keinen Strom und auch das Unterstellen im Falle eines Regenschauers kann mitunter schwierig werden. Daher empfehlen wir Ihnen sich immer einen Wetter unabhängigen Standort als Alternative zu überlegen.

Zu bedenken bei der Standortwahl ist:

- ~ Anzahl Gäste
- ~ Art des Events
- ~ Alters- & Behindertengerecht
- ~ Strom & Wasser
- ~ Toiletten
- ~ Anfahrts- & Parkmöglichkeiten
- ~ Wetter (bei schlechten Witterung)



Danko Catering kennt die passende Location

Fühlen Sie sich wie zuhause



Unternehmen die auf uns zählen

Qualität die überzeugt

RAIFFEISEN



Namhafte Unternehmen haben uns in diese Jahren vertraut.

Wir sind bestrebt, dass wir auch in Zukunft mit unserer Dienstleistung und Qualität überzeugen können.



SKY-FRAME
A view, not a window.



Nathalie Danko & Ihr Team empfängt Sie gerne persönlich

Beratung

... ist wertvoll und für Sie kostenlos und unverbindlich. Unser Team nimmt sich gerne Zeit, Sie umfassend zu beraten. Nathalie Danko hat ihren Erfahrungsschatz als Event Managerin gesammelt und ist regelmässig selber als Partyservice-Chefin vor Ort im Einsatz. Fordern Sie Ihr konkretes Angebot nach Mass an oder rufen Sie uns doch gleich an.

Danko Catering by Danko AG
Switzerland

info@danko-catering.ch
www.danko-catering.ch

T. 052 / 365 44 45

F. 052 / 365 44 46

Inspiration & Leidenschaft