

THE DOLDER GRAND

27. September 2019 | 1

Medienmitteilung

Welcome back, Oriental Chef de Cuisine Firas El-Borji!

Der gefeierte libanesische Küchenchef Firas El-Borji kehrt ins Dolder Grand zurück. Seine Mezze-Gerichte geniessen nicht nur bei unseren arabischen Gästen Kultstatus, und wir wagen sogar zu behaupten, dass sein Hummus zu den weltbesten gehört.

Von der Sommerferienaushilfe zum Oriental Chef de Cuisine – so lässt sich Firas El-Borjis Geschichte kurz und prägnant zusammenfassen. Jobbte er als Teenager noch als Tellerwäscher in einem Lokal am Strand im Libanon, führte ihn sein Weg Anfangs 2000 in die Schweiz.

Nach seiner Kochlehre, die er von 2004 bis 2007 absolvierte, baute Firas El-Borji ein eigenes Cateringunternehmen auf. Anschliessend wurde unter seiner Leitung das erste libanesisch-orientalische Restaurant (Sharq Oriental) in der Ostschweiz eröffnet, das bereits im ersten Jahr 13 Punkte GaultMillau erhielt.

Im 2015 konnten wir Firas El-Borji dann als Oriental Chef de Cuisine verpflichten. Und der Erfolg war überwältigend: Mit seiner einzigartigen Aromenküche konnte er unsere anspruchsvollen Gäste von Anfang an begeistern. Seine Fangemeinde ist gross: Firas El-Borji kocht nicht nur für libanesische und arabische Hausgäste, darunter Königsfamilien aus diversen arabischen Ländern, sondern auch für alle Liebhaber der orientalischen Küche. Wir freuen uns deshalb sehr, dass der 44-jährige Chef nach einem Abstecher ins Bürgenstock Resort nun zurück ins Dolder Grand kommt, wo er erneut die Stelle des Oriental Chef de Cuisine übernimmt.

Firas El-Borjis arabische Küche ist geprägt von der schier unerschöpflichen Aromenvielfalt des Nahen Ostens. Für die Authentizität der angebotenen Speisen sorgen exotische Gewürze und erstklassiges Olivenöl, die er eigens aus dem Libanon bezieht. Die einzelnen Gerichte bereitet Firas El-Borji mit grosser Liebe zum Detail zu, was sich nicht nur im Geschmack, sondern auch in der wunderschönen Präsentation der Speisen widerspiegelt.

Von Dienstag bis Samstag bietet Firas El-Borji jeweils ab 14.00 Uhr im Restaurant Saltz seine Mezze-Variationen an. Diese werden in einer kalten und einer warmen Version zubereitet und bestehen aus je fünf Gerichten. Selbstverständlich serviert uns Firas El-Borji dazu sein verführerisch-knuspriges Fladenbrot mit Sesamsauce und passenden Getränken, darunter auch libanesischen Wein.

Im Oktober lädt unser Oriental Chef de Cuisine zudem jeden Mittwochabend zum unkomplizierten Sharing-3-Gang-Menü (CHF 108.00 pro Person): In geselliger Runde und entspannter, stilvoller Atmosphäre im Restaurant Saltz können die Gäste in die einzigartige Aromenküche des Orients eintauchen und sich von Firas El-Borjis Kochkünsten aus Tausendundeiner Nacht verzaubern lassen.

THE DOLDER GRAND

27. September 2019 | 2

Ansprechpartnerin für die Medien

Anna Siroka

Director of Marketing & Communications

Dolder Hotel AG

Tel +41 44 456 66 25

pr@dolderhotelag.com

Katja Grauwiler

GRAUWILER I TESTA Public Relations

Tel +41 43 488 22 99

katja@grauwilertesta.com

The Dolder Grand

Das Dolder Grand mit 175 luxuriösen Zimmern und Suiten, erlesener Gastronomie, einem Spa-Bereich auf 4'000 Quadratmetern, grosszügigen Bankett- und Seminarräumlichkeiten sowie einer wertvollen Kunstsammlung ist Mitglied der Leading Hotels of the World und der Swiss Deluxe Hotels. Die erhöhte Lage zwischen pulsierender City und belebender Natur ermöglicht einen herrlichen Blick auf die Stadt Zürich, den See und die Alpen. Das City Resort wurde von 2004 bis 2008 durch die Londoner Architekten Foster and Partners vollumfänglich renoviert und umgebaut.