

LUTHER



TURM

DIE EVENTLOCATION DER STADT

LIVE COOKING



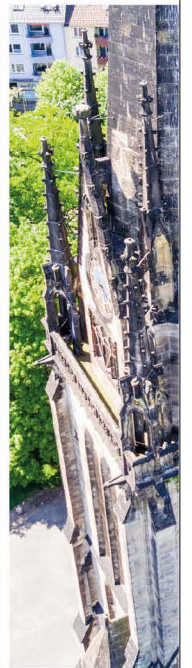
CATERING

CATERER
DES
JAHRES



rolling pin.
AWARDS 2019

I ❤️
FK



KOCHKURSE



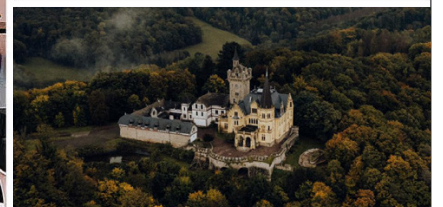
fliegende **KÖCHE**
by Christoph Brand

EVENTS

Du musst
kochen lieben,
als wärst Du
immer
Gast geblieben!



Kochen
Unplugged



ESSEN ERLEBEN BEGEISTERN

ESSEN | ERLEBEN | BEGEISTERN
BEGEISTERT | ESSEN | ERLEBEN
ERLEBEN | BEGEISTERN | ESSEN

...egal, wie Du es drehst, es ist genau die Essenz aus dem, was wir tun!
Die nächsten Seiten werden Dir einen kleinen Blick durch unser
kulinarisches Schlüsselloch geben.

Dieser Einblick vermittelt Dir den berühmten ersten Eindruck,
der hängen bleibt und der unbedingt will, dass Du den Job mit uns machst!

Bei uns, bei Dir, im Irgendwo – völlig ortsunabhängig können wir Dir das komplette
Paket mit unseren Partnern für Deine Veranstaltung organisieren, aber gerne tun wir
auch nur das, was wir besonders gut können ... KOCHEN!

*Du musst
kochen lieben,
als wärst Du
immer
Gast geblieben!*



fliegende **KÖCHE**
by Christoph Brand

KOCHKURS

Kochen
Unplugged

ZUR BEGRÜSSUNG

Winzersekt | Beeren | Minze | Eis

KLEINES BEEF TASTING AM T1

...mit unseren Lieblings Cuts, Hausbrot und Dips

US Flank Steak | Duroc Nacken | Hereford Rib Eye | Deutsches Terres Major



MENÜ

VORSPEISE ZUM SELBER KOCHEN

LAX | BOTTERMELK FRESH | WIESENKRAUT

Lachs bei 56 Grad gegart

in einem Splash von Buttermilch, Zitrone und Schnittlauchöl
zwischen Wilden Wiesenkräutern, Senfkaviar und Honig

HAUPTGANG ZUM SELBER KOCHEN

TAFELSPITZ | WASABI | BLACK TIGER

Der nordhessische Klassiker gekocht und in Panko goldbraun gebacken
gesurft mit Black Tiger Garnelen auf Wasabijus
feinem Kartoffelkuchen und Gemüsekonfetti

NACHTISCH WIRD SERVIERT

Yuca Edelweiss | Yuzu | Kirsche | Erdnuss

Mousse von dieser fabelhaften Schokolade mit Yuzu,
Kirschfrost und Erdnusscreme

FLIEGENDE GETRÄNKE

Fliegende Weine in rot | weiß

Bio Fritz Limonaden

Wasser laut | leise

Pils, auch alkoholfrei

Käffchen danach

166 € pro Person

Auf der Grundlage [Mindestabnahme] ab 10 Personen



fliegende **KÖCHE**

by Christoph Brand

UNSER 5 GANG MENÜ

TISCHLEIN DECK DICH...

Unser ofenfrisches Hausbrot
mit Honigbutter, Maldon Salzlakes und dem Besten aus der Chattengauer Öhlmühle

WILDE WIESENKRÄUTER | BURRATA | HONIGTOMATE

Keltenhofs wilde Wiesenkräuter mit cremiger Burrata in Basilikum Emulsion
mit Pinien, eingelegten Honigtomaten und kandierten Oliven

IKARIMI LAX | GRÜNER SPARGEL | RISOTTO

Ikarimi Lachs vorsichtig gegart auf gegrilltem grünen Spargel
zwischen extra schlotzigem Risotto mit gehobeltem Grana Padano

UDON | ENTE | UMAMI

Feines Perlhuhnbrüstchen von Mieral zwischen Udonnudeln, Edamame und Ei
in kräftigem Umami Fond von Steinpilzen und Tomate

US BEEF FLANK STEAK | SELLERIE | TRÜFFEL

US Beef Flank Steak auf den Punkt gebraten
und gesurft mit Black Tiger Garnele auf Trüffeljus
mit Nussbutter Selleriecreme und knusprigem Parmesan Drilling

CRU VIRUNGA | MANGO | KIRSCHKE

Mousse von dieser großartigen Schokolade 70% von original Beans
mit Mangokaramell, Mandelbrownie und sauren Kirschen



5 Gang | 111 €
4 Gang | 99 €
3 Gang | 88 €

[Inklusive Küchenequipment und den nötigen Köchen vor Ort]
Auf der Grundlage [Mindestabnahme] ab 30 Personen



fliegende **KÖCHE**
by Christoph Brand

DAS FK BBQ

ZUR VORSPEISE - NORDHESSEN WELTWEIT

Kopfsalat mit grüner Soße, gehacktem Ei und Röstzwiebelcrumble
Glasgenudelter Salat mit Koriander und Sprossen
Coleslaw in rot und weiß
Lachscarpaccio mit Wasabi, Apfel und Gartenkresse
Unser Kartoffelsalat mit Senfkaviar, Radicchio und Parmaschinken
Liebstöckel Hummus mit Ofenaubergine und gegrillter Paprika
Gerupfter Mozzarella mit Tomatengraffiti und Petersilienöl
Salat von dicker Bohne, Minze und Rucola in Passionsfrucht vinaigrette

Ofenfrische Hausbrötchen, Heimatkruste und gutes Olivenöl

ZUM HAUPTGANG VOM GRILL

Steaks vom Scotchfilet Rib Eye
medium gegrillt mit Rucola Honig Butter

Die Beste Bratwurst von der Tierfairbrik
Maishühnchenbrust supreme mit Zitrone und Olive

Garnelen in asiatisch

Lieblings Pulled Pork vom glücklichen Nacken
mit roten Schalotten in unserem Chili Rub

BEILAGEN ZUM HAUPTGANG

Kleine Kartoffeln mit Rosmarin und Meersalz gebacken Sommerliches Gemüse quer durch den Garten
mit karamellisierten Maiskolben

Sauerrahm, Barbecue- & Currysauce, Trüffelmayo

ZUM NACHTISCH SERVIERT

New York Cheesecake im Blech
mit Pfirsich Popcorn,
Johannisbeerkompott und ISI Zitrone

77 € pro Person



[Inklusive Grillequipment und den nötigen Köchen vor Ort]
Auf der Grundlage [Mindestabnahme] ab 40 Personen



fliegende **KÖCHE**
by Christoph Brand

FIFTY-FIFTY

HALB SERVIERT | HALB LIVE COOKING

TISCHLEIN DECK DICH...

Unsere ofenfrischen Hausbrötchen
mit Honigbutter, Maldon Salzflakes und dem Besten aus der Chattengauer Öhlmühle

ZUR VORSPEISE SERVIERT

FK SIGNATURE mal 3

...Geflämmtter Ziegenkäse mit Schweineohr und Feige
...Beef Tatar mit Trüffel Mayo, grünem Spargel und gepickelten Schalotten
...Tuna Sashimi mit eingelegtem Wasabi und Kroepoek

HAUPTGANG IM LIVE COOKING

FLEISCH

Auf den Punkt gebratenes Roastbeef und geschmortes Kalbsbäckchen in Burgunderjus
mit karamellisierter Balsamicoschalotte, Nussbutterstampf
und Karamellgemüse nach Garten Gusto

FISCH

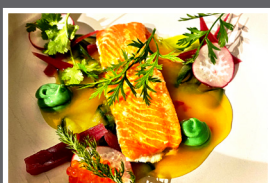
Filet vom Kabeljau mit Honig und Olive konfiert
auf feinem Risotto mit Babyspinat
und ISI Lobster

PASTA

Unsere Fussiloni vor Ort gekocht und im ganzen Parmesan
mit Trüffel, Creme fraiche und Rucola vollendet

ZUM NACHTISCH SERVIERT

Lime Cake
mit Kalamansi, Baiser, Johannisbeerkaramell
und Frost mit Knall



88 € pro Person

[Inklusive Küchenequipment und den nötigen Köchen vor Ort]
Auf der Grundlage [Mindestabnahme] ab 50 Personen



fliegende **KÖCHE**
by Christoph Brand

AUSSERDEM

FLIEGENDE HANDGREIFLICHKEITEN AM SPIESS

Ahle Wurst | Honigtomaten | Serrano Schinken | Sesamhühnchen
Mozzarella | Pinker Kohl | glückliche Garnele | Oliven

14,50 € pro Person



MITTERNACHT IN NORDHESSISCH

Ahle Wurst, Knochenschinken, Leberwurst,
Saures, Jausenkäse, Feigensenf, Trauben
und ofenfrische Bauernkruste und Salzbuter

24,50 € pro Person



UNSERE PARTNER



HIGHLAND CATTLE
WEIDELSBURG



KELTENHOF
SALATE



deutschesee

Fischmanufaktur



CHATTENGAUER
OELMUEHLE

BOS FOOD

ORIGINAL BEANS
TASTE THE RARE AND PRESERVE IT



fliegende KÖCHE
by Christoph Brand

RAUMMIETE

Location CROSS | Lutherplatz

Bereitstellungskosten, Nebenkosten, Haustechnik,
Theke inkl. Ausstattung, Nutzung vorhandener Beleuchtung und Beamer

1.100 €

zzgl. Endreinigung Location Cross 250 €
zzgl. Vorbereitung, Auf- und Abbau 250 €

* * *

Location Schloss Schönfeld

Bereitstellungskosten, Nebenkosten, Haustechnik, Terrasse
Theke inkl. Ausstattung, Nutzung vorhandener Beleuchtung

1.050 €

zzgl. Endreinigung Location Schloss Schönfeld 200 €
zzgl. Vorbereitung, Transport, Lieferung, Auf- und Abbau 350 €

* * *

Location Lutherturm

Ausstattung, Außenbereich + Bestuhlung, Haustechnik,
Table Top [Geschirr, Besteck, Gläser, Tischdecken, Servietten, Kerzen, Deko]

550 €

zzgl. Bereitstellungskosten [Energie und Endreinigung] 350 €

[Bei gebuchten Kochkursen entfällt die Raummiete]
In unserem Headquarter ist eine komplette Rundumausstattung vorhanden.



fliegende **KÖCHE**
by Christoph Brand

FLIEGENDE GETRÄNKE

PRICKELNDES

Cremant de Limoux Rosé AOC Brut, Sieur d'Arques, Languedoc, Frankreich
intensiv, fruchtig, aromatisch, elegant, subtile, blumige Frische mit Aromen von Kirschen und roten, frisch gepflückten Beeren, floralen und würzigen Noten

0,75l | 29 €

Krollpfeiffer's Riesling Sekt Brut -klassische Flaschengärung
feine Aromen reifer grüner Früchte, vollmundig am Gaumen, intensiv, kraftvoll,
elegantes Mousseaux, auf der Flasche gereift

0,75l | 24 €

WEISSWEIN

2022 FKCB², Cuvée Blanc, Weingut Carla Blum, Rheinhessen
In der Nase folgt auf ein großes Bouquet an Blumen, würzig frische, füllende Körper,
spritzig, frisch und schreit nach Meer!

0,75l | 25 €

2022 Lugana DOC, Ca Maiol, Veneto, Italien
das Bukett ist ausdrucksstark, facettenreich, komplex, kraftvoll, intensiv, konzentriert, fruchtbetont, sommerlich-frisch, duftig, zart, fein gezeichnet, sauber und elegant, am Gaumen reifere Komplexität, Mineralität, Würze

0,75l | 28 €

2022 Chardonnay & Weißburgunder trocken, Weingut Knipser, Pfalz
der Klassiker, cremig, weich, aromatisch, rund, gehaltvoll, Aromen von reifen Südfrüchten,
seit Jahren einer der bekanntesten Pfälzer Weißweine

0,75l | 29 €

ROSEWEIN

2022 FKCB², Cuvée Rosé, Weingut Carla Blum, Rheinhessen
Frische Struktur und harmonische Balance zwischen Säure und Restzucker.
Vollmundig, ausgewogen, spritzig

0,75l | 25 €

ROTWEIN

2022 Primitivo di Manduria DOC, Sessantuno Conte di Campiano, Apulien, Italien
dichter, fleischiger Körper, kaum Tannin und Säure, elegant, mit Nachhall, trocken

0,75l | 28 €

2020 Malbec Reserve, Domaine Jean Bousquet, Mendoza, Argentinien
purpurrot und blumig mit reifen Himbeeren, die Aromatik wird durch Kakao und Anis dominiert, reichhaltig und wohl strukturierter Malbec mit samtig schwarzen und roten Früchten, im Barrique gereift,
Noten von Karamell und Graphit

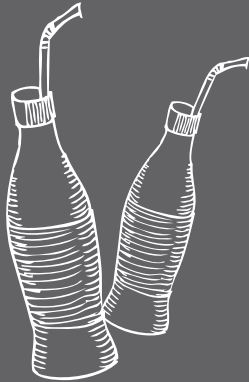
0,75l | 29 €



fliegende **KÖCHE**
by Christoph Brand



FLIEGENDE GETRÄNKE



BRANDLÖSCHER

Wasser laut | leise

0,75l | 6 €

Limonaden

0,2l | 3 €

Flaschenbier

0,33l | 3 €

LANG GETRUNKEN

Aus ausgewählten Spirituosen berechnen wir den Flaschenpreis

zzgl. 44 € Korkgeld

[inkl. Botanicals und Eiswürfeln]

KURZ GETRUNKEN

Aus ausgewählten Schnäpsen berechnen wir den Flaschenpreis

zzgl. 66 € Korkgeld



ALLGEMEINE ZUSATZLEISTUNGEN

Service Personal

ab 38,50 €

[Preis gilt je Mitarbeiter pro Stunde]

Wir unterstützen Sie gern bei der Blumendekoration,
Tischwäsche, Event- und Technischequipment, Musik,
Einladungsmanagement über unsere Partner

**SERVICE
ALLSTARS**



EVENT &
MEDIEN-TECHNIK

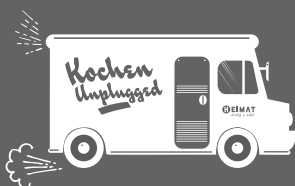


FK Transport, Lieferung, Auf und Abbau im Stadtgebiet Kassel

225 €

[Alle weiteren Leistungen nach Absprache und Umgebung]

Alle Preise verstehen sich zzgl. MwSt.,
Transportkosten, Auf- und Abbau, Reinigung und Mieteinheiten.



fliegende **KÖCHE**
by Christoph Brand

ESSEN ERLEBEN BEGEISTERN

FLIEGENDES BÜRO
EVENTS | CATERING | KOCHKURSE | SHOWCOOKING

BÜROZEIT
DI. - DO. | 10h - 15h

Sickingenstraße 16 | 34117 Kassel
Tel.: +49 (0)561.9885300
kontakt@fliegende-koeche.de
www.fliegende-koeche.de

Ansprechpartner: Schloss Rothestein
www.rothestein.de

FLIEGENDE KÖCHE by facebook
www.facebook.com/fliegende.koeche.kassel

AMY´s WEINHAUS im Lutherturm | Eventlocation
Lutherplatz 9 | 34117 Kassel
Meine KOCHSCHULE by Fliegende Köche
Falderbaumstraße 16 | 34123 Kassel
www.meine-kueche.de/kassel

FLIEGENDE KÖCHE
WEBSITE



DOKUMENTATION
KOCHEN UNPLUGGED 3



*Du musst
kochen lieben,
als wärst Du
immer
Gast geblieben!*



fliegende**KÖCHE**
by Christoph Brand