

LUTHER



TURM

DIE EVENTLOCATION DER STADT

LIVE COOKING



CATERING

CATERER  
DES  
JAHRES



rolling pin.  
AWARDS 2019

I ❤️  
FK



KOCHKURSE



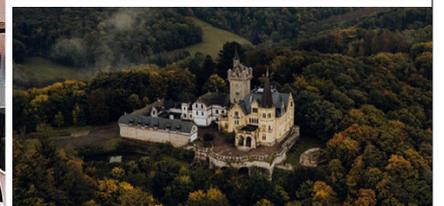
fliegende **KÖCHE**  
by Christoph Brand

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  
Glasnudelster 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

...Geflämmter 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

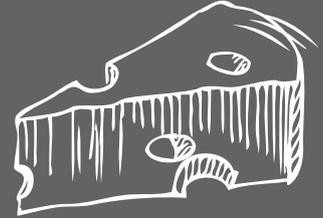
14,50 € pro Person



## 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 FKCB<sup>2</sup>, 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 FKCB<sup>2</sup>, 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