

LUTHER



TURM

DIE EVENTLOCATION DER STADT

LIVE COOKING



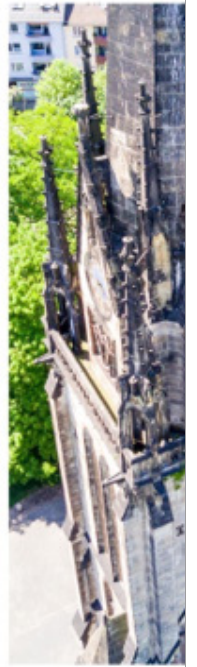
CATERING

CATERER
DES
JAHRES



rolling pin.
AWARDS 2019

I ♥
FK



KOCHKURSE



fliegende KÖCHE
by Christoph Brand



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



Kochen
Unplugged

EVENTS

ESSEN ERLEBEN BEGEISTERN

ESSEN | ERLEBEN | BEGEISTERN
BEGEISTERT | ESSEN | ERLEBEN
ERLEBEND | 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.

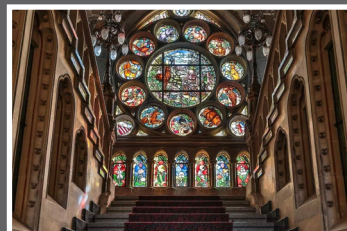
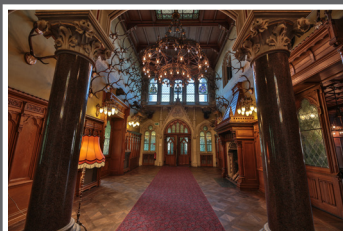
Viele Jahre. Viele Geschichten. Exklusive Partnerschaft.
Jeder Besuch ein neues Erlebnis.
Ein Schloss. Unendliche Möglichkeiten.

Alles was Du Dir kulinarisch von uns wünschst, Menü, Buffet, live Cooking,
Tagung, Firmenfeiern & Präsentationen...
können wir Dir ab sofort auch im Schloss Rothestein erfüllen.



R O T H E S T E I N

www.rothestein.de



fliegende **KÖCHE**
by Christoph Brand

UNSER 5 GANG MENÜ

TISCHLEIN DECK DICH...

Ofenfrisches Hausbrot mal 4
mit Honigbutter und dem Besten aus der Chattengauer Ölmühle mit grobem Salz

WILDE WIESENKRÄUTER | BURRATA | HONIGTOMATE

Keltenhofs wilde Wiesenkräuter mit cremiger Burrata in Basilikum Emulsion
mit Pinienkrokant, eingelegten Honigtomaten und Avocado

IKARIMI LAX | BUTTERMILCH | YUZU

Blitzgebeizter Lieblings Lachs mit zwischen gepickelter Gurke,
Kefircreme mit Yuzu und knusprigem Wasabi

UDON | ENTE | UMAMI

Rosa gebratene Entenbrust zwischen Udonnudeln, Edamame und Champignons
in kräftigem Umami Fond von Steinpilzen und Tomate

US BEEF TERRES MAJOR | WILDER BROKKOLI | TRÜFFEL

US Beef Terres Major auf den Punkt gebraten und gesurft mit roter Garnele
auf Trüffeljus mit wildem Nussbutter Brokkoli und knusprigem Parmesan Drilling

CRU VIRUNGA | MANGO | KIRSCHEN

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



5 Gang | 99 €

4 Gang | 88 €

3 Gang | 66 €

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



fliegende **KÖCHE**
by Christoph Brand

FLIEGENDES HOCHZEITSARRANGEMENT

ZUR BEGRÜBUNG

Cremant de Limoux Rosé AOC Brut, Sieur d'Arques, Languedoc, Frankreich
intensiv, fruchtig, aromatisch, elegant, subtile, blumige Frische mit Aromen von Kirschen

FLIEGENDE HANDGREIFLICHKEITEN AM SPIESS ZUR BEGRÜBUNG

Ahle Worscht | Honigtomaten | Serrano Schinken | Sesamhähnchen
Mozzarella | Pinker Kohl | glückliche Garnele | Oliven

HOCHZEITSMENÜ | FESTSAAL IM SCHLOSS

TISCHLEIN DECK DICH...

Ofenfrisches Hausbrot mal 4 mit Honigbutter und dem Besten aus der Chattengauer Öhlmühle
mit grobem Salz

VORSPEISE SERVIERT

„Sommer mal 3“

...Geflämmter Ziegenkäse mit Feige und Bete
...Grünhof Gazpacho mit Beef Tartar Crostini und Grünzeug
...Mini Buddah Bowl mit Sushireis, Tuna und Edamame

HAUPTGANG IM LIVE COOKING

FLEISCH

Unsere Rindsrippe in gutem Roten geschmort und live tranchiert mit gratinierten Kartoffeln
und karamellisiertem Gemüse quer durch den Sommergarten

FISCH

„Gepoppte Fjordforelle“

unter der Kartoffel-Schmandkruste auf steirischem Kern-Risotto mit Staub und Öl

PASTA

Unsere Fussiloni vor Ort gekocht und im ganzen Parmesan
mit gutem Olivenöl, Trüffelkaviar und Rucola vollendet

NACHTISCH SERVIERT

Mousse von weißer Schokolade mit frostiger Mango, Passionsfrucht, grünem Tee Crumble und Kokos

FLIEGENDE GETRÄNKE | 5 Std.

Wein rot | weiss, Winzersekt, Wasser laut | leise

Auf der Grundlage [Mindestabnahme] ab 30 Personen

Preis pro Person 155,00 €

(inkl. dem dafür nötigem Kochpersonal, Geschirr, Besteck, Gläser, Servietten und Küchenequipment vor Ort)

LANG GETRUNKEN

Für ausgewählte Spirituosen berechnen wir pro Flasche den Verkaufspreis
zzgl. 33,00 € Korkgeld [inkl. Botanicals und Eiswürfeln]

KURZ GETRUNKEN

Für ausgewählten Schnäpse berechnen wir pro Flasche den Verkaufspreis
zzgl. 55,00 € Korkgeld

Service Personal 36,50 € p.P. / Std. Anzahl je nach Gästezahl

Transport, Lieferung (KS - Bad Soden Allendorf - KS)

Auf- und Abbau Fliegende Köche

550,00 €

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“

Liebings 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 in Blech
mit Pfirsich Popcorn,
Johannisbeerkompott und ISI Zitrone



66 € pro Person

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



fliegende **KÖCHE**
by Christoph Brand

FIFTY-FIFTY

HALB SERVIERT | HALB LIVE COOKING

TISCHLEIN DECK DICH...

Ofenfrisches Hausbrot mal 4
mit Honigbutter und dem Besten aus der Chattengauer Ölmühle mit grobem Salz

ZUR VORSPEISE SERVIERT

„Sommer mal 3“

...Geflämmter Ziegenkäse mit Feige und Bete
...Grünhof Gazpacho mit Beef Tartar Crostini und Grünzeug
...Mini Buddah Bowl mit Sushi Reis, Tuna und Edamame

HAUPTGANG IM LIVE COOKING

FLEISCH

Auf den Punkt gebratenes Roastbeef und geschmortes Kalbsbäckchen in Burgunderjus
mit karamellisierter Parmesanzwiebel, Erbsenpü und grünem Spargel

FISCH

Filet vom Kabeljau mit Honig und Olive konfiert
auf feinem Risotto mit Ratatouille Hollandaise
und Grünzeug

PASTA

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

ZUM NACHTISCH SERVIERT

Mousse von Werther´s Echte
mit gezuckerten Blaubeeren, Salzmandelerde
und nasser Orangenkuchen



77 € 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 Worscht | Honigtomaten | Serrano Schinken | Sesamhühnchen
Mozzarella | Pinker Kohl | glückliche Garnele | Oliven

11 € pro Person



MITTERNACHT IN NORDHESSISCH

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

22 € 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

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 | 22 €

WEISSWEIN

2020 Grauburgunder Qualitätswein trocken „Terrassenkies“, Weingut Genheimer-Kiltz, Nahe
der offizielle Weißwein der Berlinale, vom Shootingstar der Nahe, gehaltvoll, rund, feine Früchte
von Birne und Aprikose, elegante Art, trocken

0,75l | 25 €

2021 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 €

2021 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 | 27 €

ROSEWEIN

2021 Jolie Terre de Providence Rosé, Bijou-Wines, Languedoc, Frankreich
blasse Lachsfarbe, delikate & fruchtbetont, rote Früchte & Pfirsich, rund & elegant, mineralisch & präzise

0,75l | 22 €

ROTWEIN

2020 Primitivo di Manduria DOC, "Sessantuno" Conte di Campiano, Apulien, Italien
dichter, fleischiger Körper, kaum Tannin und Säure, elegant, mit Nachhall, trocken

0,75l | 25 €

2017 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 | 5,90 €

Limonaden

0,2l | 2,60 €

Flaschenbier

0,33l | 2,80 €

LANG GETRUNKEN

Aus ausgewählten Spirituosen berechnen wir den Flaschenpreis

zzgl. 33 € Korkgeld

[inkl. Botanicals und Eiswürfeln]

KURZ GETRUNKEN

Aus ausgewählten Schnäpsen berechnen wir den Flaschenpreis

zzgl. 55 € Korkgeld



ALLGEMEINE ZUSATZLEISTUNGEN

Service Personal

ab 36,50 €

[Preis gilt je Mitarbeiter pro Stunde]

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

**SERVICE
ALLSTARS**



EVENT &
MEDIEN-
TECHNIK



FK Transport, Lieferung, Auf- und Abbau
KS - BAD SODEN ALLENDORF - KS

550 €

[Alle weiteren Leistungen nach Absprache und Umgebung]

Alle Preise verstehen sich zzgl. MwSt.



fliegende **KÖCHE**
by Christoph Brand

ESSEN ERLEBEN BEGEISTERN

FLIEGENDES BÜRO
EVENTS | CATERING | KOCHKURSE | SHOWCOOKING

BÜROZEIT
DI. - DO. | 10h - 15h

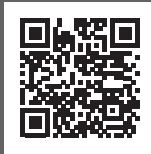
Sickingenstraße 16 | 34117 Kassel
Tel.: +49 (0)561.9885300
buero@fliegende-koeche.de
www.fliegende-koeche.de

Ansprechpartner: Kinga Weigel | Sascha Pensky

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