



ESSEN | ERLEBEN | BEGEISTERN



fliegendeKÖCHE
by Christoph Brand



| EVENTS |
| CATERING |
| KOCHKURSE |
| SHOWCOOKING |



fliegendes
**HEAD
QUARTER**

WWW.FLIEGENDES-HEADQUARTER.DE



ESSEN | ERLEBEN | BEGEISTERN




fliegendeKÖCHE
by Christoph Brand

FLIEGENDE VORSTELLUNG...

Sehr geehrte Damen und Herren, liebe Kochfreunde,

schicken Sie Ihre Geschmacksnerven auf eine Entdeckungsreise! Die Reiseleitung übernehmen für Sie die „fliegenden Köche“. Wir werden Ihnen eine unkonventionelle, innovative und überraschende Küche präsentieren die bleibenden Eindruck hinterlässt. „Hessisch-Asiatisch-Mediterran“, man schmeckt seine Heimat mit mediterraner Leichtigkeit und asiatischen Trends, immer mit einer kleinen Portion Individualität verpackt.

Für Sie planen, koordinieren und realisieren wir unvergessliche Koch-Events, wie beispielsweise das Livecooking mit unseren „fliegenden Lieblingsköchen“, Kochkurse, Küchenpartys oder Showcooking.

In unserem Basislager, dem „fliegenden Headquarter“ bieten wir Ihnen verschiedene „fliegende Kochkurse“ für Ihre Mitarbeiter und Kunden an oder stellen diese gerne als Location für Ihre Veranstaltung zur Verfügung. Wie wäre es mit einem fliegenden Brunch für Ihre nächste Feier, außergewöhnlichen Fingerfoodkreationen, einem Buffet oder fliegendem Menü?! Gerne verwirklichen wir Ihre Wünsche und Vorstellungen auch bei Ihnen zu Hause, in Ihrem Betrieb oder anderen Lokalitäten!

Mit der beigefügten Portfoliomappe möchten wir Ihnen einen kleinen Einblick in unser umfangreiches Tätigkeitsfeld ermöglichen. Wir laden Sie herzlich dazu ein, sich von unseren Vorschlägen inspirieren zu lassen.

Wir würden uns freuen, wenn wir Sie neugierig machen konnten und nehmen gerne Ihre Anfrage entgegen.

Mit fliegenden Grüßen

Christoph Brand
[fliegende Köche]

Sascha Pensky
[fliegendes Headquarter]



fliegende **KÖCHE**

by Christoph Brand

Christoph Brand

„Du musst kochen lieben, als wärst du immer Gast geblieben!“



„Irgendwie kann ich mich nicht erinnern je einen anderen Berufswunsch gehabt zu haben außer Koch“. Klar vielleicht wollte er Schauspieler oder Sänger werden und kurzzeitig auch „Schwarzwald-Klinik-Geschädigter“ Krankenpfleger aber spätestens nach einem ersten Praktikum in Fritzlars 1. Haus am Platz stand es fest – Brand wird Koch!

...und liebt es bis heute wie sonst, nur seine Familie inklusive seiner Freundin und seiner kleinen Tochter Jule und seiner dritten große Liebe Rap/Hip Hop. Was auch die Gründe sind warum sein Koch-Lebenslauf nicht die große Weltreise aufweist.

...als es vielleicht ging war Verantwortung in der Familie gefragt. Sein Dad war weg und seine Mutter konnte er nicht alleine mit seinen beiden Brüdern in unserem familienfreundlichen Deutschland lassen, Als die 2. Chance sich andeutete war die Liebe zur Rapmusik und seine Freunde schuld, dass er mit allem Einsatz aber erfolglos an seine Hip Hop Karriere glaubte die er heute noch betreibt. So ging

es punktuell aber in guter Regelmäßigkeit quer durch die Republik um in viele Suppentöpfe zu gucken und einfach am Ball zu bleiben. So oft es ging machte er das Fenster auf und saugte alles auf, was ihn zu dem Koch der er heute ist machte, wobei er kein Ende sieht was aufsaugen und besser kochen angeht!!!

„Hessisch-Asiatisch-Mediterran“

Man schmeckt seine Heimat mit mediterraner Leichtigkeit und asiatischen Trends immer mit einer kleinen Portion Provokation verpackt...und das es heute möglich ist Rapmusik, seine Freunde und Familie mit Kochen zu verbinden zeigen seine aktuellen Projekte „Das Freiheit Kochbuch“ zusammen mit Deutsch Rap Artist CURSE in dem er das komplette neue Album des Mindeners verkocht hat und demnächst als Live Show Konzept aufzieht. Genauso wie das nächste Projekt „RAPCUISINE“ was Musik und Kochen noch näher zusammen führen wird und seine fliegenden Köche die in ihrem Fliegenden Headquarter all das verbinden was er liebt...

...seine Familie, seine Freunde, Rapmusik und natürlich Kochen – seine ganz persönliche Lovestory!!

In den letzten Jahren immer wieder quer durch die Republik mit und/oder bei Stefan Marquard, Ralf Zacherl, Frank Heppner, Rote Gourmet Fraktion, Otto Koch, Frank Oehler usw. gekocht...

...als Küchenchef Jobs wie Rock im Park in Nürnberg, Freunde kochen für Freunde in Erfurt, oder Jamie Oliver live in Frankfurt erledigt... Bands wie die Helden, MIA oder Pete Doherty bei Rock im Park genauso wie Curse, Silbermond, Jan Josef Liefers oder Max Herre bekocht... diverse Kochshows wie das Cook`n`Comedy Konzept mit verschiedenen Comedians gekocht genauso wie über 5 Wochen mit Tetje Mierendorf LIVE KOCHSHOW für VW/OTLG über die Bühne gebracht, und z.B. VW, Audi, Porsche, SMA, Iset, Mercedes Benz, Technoform Bautec, Douglas, Siematic, AWD, Ambion oder Publitec Jobs im Event und Catering Bereich erledigt!!!

Nach der Erscheinung des „Freiheit Kochbuchs“ im vergangenen Jahr, scheint 2010 nahtlos an die letzten Jahre anzuknüpfen und fängt mit dem „Fliegenden Restaurant“ auch schon ganz gut an...





ESSEN | ERLEBEN | BEGEISTERN




fliegendeKÖCHE
by Christoph Brand

Fliegende Handgreiflichkeiten

Gebeitzter Lachs mit Vanille Tomaten
Hühnchen Lolly mit roten Curry Linsen
marinierter Feta auf Vanille Paprika
gegrillte Gemüse in Petersilienpesto
Roastbeef Röllchen auf Gurken Chutney

Entenbrust Sashimi auf Limetten Bulgur
Büffel Mozzarella mit Zucchini Oliven
Ochsenbrust Lolly in drei Farben
Entenleber Praline auf Passionsfrucht Frischkäse
Serranoschinken auf Balsamico Champignons
Coppa di Parma auf Portwein Feigen

Saisonale Fingerfoods auf Anfrage
wie z.B. Meeresfrüchte,
Wild, Spargel, Erdbeeren, Pilze, Beeren,
wilde Kräuter...

Preis pro Person und Fingerfood auf Anfrage!
Gerne erstellen wir Ihnen auch ein individuelles Angebot!



ESSEN | ERLEBEN | BEGEISTERN




fliegendeKÖCHE
by Christoph Brand

Frühlingsbuffet

...zur Vorspeise

„Wok Panzanella“ (knuspriger Brotsalat)
mit Strauchtomaten, Basilikum, Ruccola und Knoblauch
am Buffet gebacken mit Balsamicolack

Hausgebeizter Lachs mit Vanille-Paprika-Konfit
Gerollte Grüne Sauce mit Tomatenhonig und Tafelspitz
Parmaschinken mit Portweifeigen und Parmesan
Ahle Worscht Carpaccio mit Gurken Ingwerchutney
Frühlingsalat mit Croutons und Himbeerdressing

Ofenfrisches Hausbrötchen und Landbrot mit Salzbutter und gutem Olivenöl

...zum Hauptgang

Medaillons vom Schweinefilet mit jungem Spinat und Pinien in Sahne
Hähnchen mit grünem Thaispargel und süßem Chili aus dem Wok
Koriander Garnelen aus der Röhre an gepeterter Hollandaise
Kleine Neue Kartoffeln mit Meersalz und Rosmarin
Tagliatelle mit Krebsen in Salbeibutter
„Frühlings Karamellgemüse mit weißem Spargel“

...zum Nachtisch

Weißes Mousse in sich selbst verpackt mit geminztem Prosecco Erdbeer Tatar
Erdbeer Brûlée live gebläht
Französischer Käse vom Brett

Preis ab 30 Personen auf Anfrage!
Gerne erstellen wir Ihnen auch ein individuelles Angebot!



ESSEN | ERLEBEN | BEGEISTERN




fliegendeKÖCHE
by Christoph Brand

Sommerbuffet

...zur Vorspeise als Buffet

"Wok Panzanella" am Buffet gebacken
mit Strauchtomaten, roten Zwiebeln, Knoblauch, Basilikum,
knusprigem Chiabatta und Balsamicolack
Geflämmter Sesamlachs mit Avocado und Ruccola
Parmaschinken mit scharfen Himbeerlinsen
Sommerliche Salate mit Dressing Injektion
Ofenfrisches Baguette und Ciabatta mit Salzbutter

...zum Hauptgang vom Grill

Thunfisch mit Rosmarin und jungem Knoblauch an Sauce Aioli
Hühnchenspieße mit süßem Chili
Crunchy Schweinebauch
und Rib Eye Steaks mit Ruccola-Honigbutter
Chilli- und Homemade Bratwurst
Barbecue; Curry und Hot Chilisauce
Drillinge in Olivenöl gebraten mit Sauerrahm
Sommerliche Karamellgemüse

...zum Nachtisch

„Saures Joghurtmousse in süß“ mit weißer Schokolade verpackt
„Sommerobst“ mit Vanilleschaum
Französischer Käse vom Brett mit Feigensenf und Trauben

Preis ab 30 Personen auf Anfrage!
Gerne erstellen wir Ihnen auch ein individuelles Angebot!



ESSEN | ERLEBEN | BEGEISTERN




fliegende**KÖCHE**
by Christoph Brand

Fliegendes 4 Gang – Menü / Fisch

***** Vorspeise *****

Thunfisch Sashimi auf Vanille Tomaten
an feinen Salatspitzen in nativem Oliven Öl

***** Zwischengang *****

Rotes Linsen Currysüppchen
mit Tofu Lolly

***** Hauptgang *****

Lachsforelle in Kräuterbutter gegart
an Zitronen Ebly
mit mini Ratatouille

***** Dessert *****

Crème Brûlée von der Tonka Bohne
mit Mon Cherry Kirschen
und Vanille Espuma

Preis ab 15 Personen auf Anfrage!
Gerne erstellen wir Ihnen auch ein individuelles Angebot!



ESSEN | ERLEBEN | BEGEISTERN




fliegende**KÖCHE**
by Christoph Brand

Fliegendes 4 Gang – Menü / Fleisch

***** Vorspeise *****

Parmaschinken auf Feigenragout
und marinierten Salatspitzen in Wildkräutervinaigrette

***** Zwischengang *****

Kokosschaumsüppchen
mit Sesamhuhn

***** Hauptgang *****

Tranchen vom Schweinefilet in Pommerysenf
auf Madeira Schalotten
mit Thymian Gnocchis und Saison Gemüse

***** Dessert *****

Frostiger Galliano mit Balsamicohimbeeren
und Melonensalat

Preis ab 15 Personen auf Anfrage!
Gerne erstellen wir Ihnen auch ein individuelles Angebot!



ESSEN | ERLEBEN | BEGEISTERN




fliegende**KÖCHE**
by Christoph Brand

Fliegendes 5 Gang – Menü / Exklusiv

***** Vorspeisen *****

Fliegende Handgreiflichkeiten

roh marinierter Thunfisch auf Gemüse ebly

Rinderfilet Würfel auf Avocado Tatar

Lachs Tatar auf Wasabi Gurken

Büffel Mozzarella in getrüffelten Honigtomaten

***** Zwischengang *****

„zweierlei von der Ente“

Entenschaumsüppchen und Entenconsommé
mit Preiselbeer Knusper

***** Hauptgang *****

Crepineté vom Kalbsfilet

an Madeira Schalotten

mit Vanille Pastinakenpüree

und gebuttertem mini Gemüse

oder

Steinbuttfilet in Rotweinbutter

mit Jasminreis

und warmen Salatherzen

***** Dessert *****

das Finale aus

Schokolade in drei Versionen

danach Brillant Savárin mit Blaubeersenf

Preis ab 15 Personen auf Anfrage!

Gerne erstellen wir Ihnen auch ein individuelles Angebot!



ESSEN | ERLEBEN | BEGEISTERN




fliegendeKÖCHE
by Christoph Brand

Tagungspauschale „Fliegend Comfort“

Unser Angebot beinhaltet die Bereitstellungskosten für einen geeigneten Tagungsraum bei uns im Küchenloft und nachfolgende Verköstigung während der Tagung

Vitalpause Vormittag

Kaffee/Tee,
frisches Obst vom Brett
Müsli, Yogi natur & fruity
Wasser und frische Säfte

Mittagessen

Buffet oder drei Gang-Menü mit Auswahl des Hauptgerichtes
ein alkoholfreies Getränk 0,33 l
Kaffe und Sweeties

Vitalpause Nachmittag

Kaffe/Tee, frisches Obst vom Brett und Omas Blechkuchen

Preis pro Person und Tag
44,00€ zzgl. Mehrwertsteuer

Die Tagungspauschale gilt für Buchungen ab 30 Personen.
Auf Anfrage erstellen wir für technisches Equipment ein separates Angebot.



ESSEN | ERLEBEN | BEGEISTERN




fliegendeKÖCHE
by Christoph Brand

Tagungspauschale „Fliegend Premium“

Unser Angebot beinhaltet die Bereitstellungskosten für einen geeigneten Tagungsraum bei uns im Küchenloft und nachfolgende Verköstigung während der Tagung

Vitalpause Vormittag

Kaffee/Tee,
frisches Obst vom Brett
Müsli, Yogi natur & fruity
Wasser und frische Säfte

Mittagessen

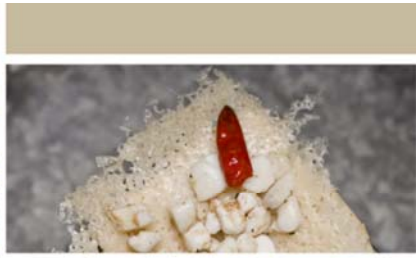
Buffet oder vier Gang-Menü mit Auswahl des Hauptgerichtes
ein alkoholfreies Getränk 0,33 l
Kaffee und Sweeties

Vitalpause Nachmittag

Kaffe/Tee, frisches Obst vom Brett und Omas Blechkuchen

Preis pro Person und Tag
55,00€ zzgl. Mehrwertsteuer

Die Tagungspauschale gilt für Buchungen ab 30 Personen.
Auf Anfrage erstellen wir für technisches Equipment ein separates Angebot.





| EVENTS |
| CATERING |
| KOCHKURSE |
| SHOWCOOKING |

fliegendes
**HEAD
QUARTER**

WWW.FLIEGENDES-HEADQUARTER.DE

BISHER ZU GAST IM FLIEGENDEN HEADQUARTER



MUSIKER CURSE

STERNEKOCH

STEFAN MARQUARD



UND VIELE MEHR...



Das Küchenloft, im Unternehmenspark Kassel zuhause, Küche und kreative Werkstatt der fliegenden Köche. Wandelbar wie ein Chamäleon, bietet das Headquarter jede Menge Platz für Veranstaltungen aller Art.



Vom Kochkurs bis zum Dinner in fliegender Atmosphäre, über Tagungen, Ausstellungen und Feiern im fliegenden Ambiente bietet es Kapazität für bis zu 120 Personen.



| EVENTS |
| CATERING |
| KOCHKURSE |
| SHOWCOOKING |

fliegendes
**HEAD
QUARTER**
WWW.FLIEGENDES-HEADQUARTER.DE

Verleih Equipment

Bestuhlung & Tische

Bankettische | Polsterstühle | Konzertstühle | Stehtische
Barhocker | Festzeltgarnituren | Lounge Möbel
Garderobenständer

Dekoration

Gestaltung für den Außenbereich | Raumdekoration
Tischdekoration | Fackeln

Licht & Ton

Lichtanlagen | Tonanlagen

Zelte & Hallen

Festzelte | Pagodenzelte | Partyzelte | Sonderbauten

Werbung & Design

Flyer | Plakate | Einladungskarten | Dankeschreiben | Tischkarten
Speisen- & Getränkekarten | Mailing

Sonstiges

Ausschanktheken | Container | Sanitäreanlagen
Heizungssysteme | Kühlschränke

Service

Qualifiziertes Personal | Auf- & Abbau | Transport





| EVENTS |
| CATERING |
| KOCHKURSE |
| SHOWCOOKING |

fliegendes
**HEAD
QUARTER**
WWW.FLIEGENDES-HEADQUARTER.DE

Kochkurse im Fliegenden Headquarter

Abgedreht lecker!

Der Kochkurs zum Freiheit Kochbuch mit Christoph Brand...

So könnte ein fliegender KOCHKURS aussehen:

„Frühlingsversion“
vom Salat Nizza mit Ma's Dressing

„Wok Raviolo“ mit süßem Ingwer und scharfen Sprossen zwischen crunchy
Schweinebauch und Garnelen

„Karotten Kartoffel Risotto“
zwischen Papadum mit dem allerbesten vom Lamm

Süße Himbeeren kämpfen mit frostig bitterer Mandel

Informationen und enthaltene Leistungen:

Inkl. Aperitif, Weine zum Menü, versch. Getränke, den Schnaps danach und Rezepte
Teilnehmerzahl ab 10 Personen | Kurszeit ca. 4 Std.

Gekocht und gespeist wird bei uns im Küchenloft! Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!





ESSEN | ERLEBEN | BEGEISTERN



fliegende KÖCHE
by Christoph Brand

FLIEGENDE KÖCHE PRÄSENTIEREN:



Fliegender Vino by Manz

2007er Merlot & Dornfelder Qualitätswein Exklusivabfüllung 8,95€
trocken 0,75 Ltr.

nach Herzkirschen duftendes Cuvée, sehr vielschichtig,
feine Tanninstruktur, samtig, vollmundig, mit Länge am Gaumen

2008er Riesling "Hahnbügel" Kabinett Exklusivabfüllung 7,95€
trocken 0,75 Ltr.

klar, rassig, elegante Frucht gepaart mit feinsten Mineralik,
zarte Pfirsich- und Grapefruchtnoten, nachhaltig

MANZ Das Weingut Manz ist in die Liste "100 besten Winzer Deutschlands"
aufgenommen worden und betreibt seit 1725 Weinbau.

Fliegender Brand Exklusivabfüllung

Birnen-, Kirsch- und Zwetschgenschnaps | 0,5 Ltr. 24,95€

Fliegendes Olivenöl

Natives Olivenöl extra 9,95€
750 ml | kaltgepresst | naturbelassen | ungefiltert

Fliegendes Meersalz | 100 g

4,95€

Fliegender Pfeffer | 40 g

4,95€

Fliegende Schokolade & Pralinen

ab 3,90€

in verschiedenen Sorten wie z.B.:
Kaffee Noir | Vollmilch Orange | Chilischokolade

Fliegende Kochschürze | grün

14,95€

Das Freiheit Kochbuch | mit Musiker Curse

15,95€

Fliegende Präsente & Gutscheine

die passenden Präsentverpackungen für jeden Anlass:

1er Tragetasche mit Fenster | knallgrün 14,50€

Tragetasche für 1 Fliegender Vino Riesling Hahnbügel und
1 Fliegendes Meersalz oder 1 Fliegender Pfeffer

Kleiner Präsentkorb | natur mit grünem Dekofutter 29,50€

kleiner Präsentkorb für 1 Fliegender Vino Riesling Hahnbügel,
1 Fliegender Vino Merlot & Dornfelder, 1 Fliegendes Meersalz
und 1 Fliegender Pfeffer
+ 0,50€ mit Deckel

Großer Präsentkorb | natur mit grünem Dekofutter ab 35,00€

gestalten Sie Ihren individuellen Präsentkorb, frei nach Ihren
Vorlieben und Wünschen...
+ 0,50€ mit Deckel

Verschenken Sie die Fliegenden Köchel! Für all unsere Veranstaltungen sind
auch Gutscheine erhältlich...

HOSPITALS
Kellerei

Erhältlich in der **Hospitals-Kellerei**
oder im **Fliegenden Headquarter**

Bestellhotline:
0561.9885301

Fliegende Köche | Lilienthalstr. 15 | 34123 Kassel | Tel.: 0561.9885301 | Fax: 0561.9885302 | E-Mail: info@fliegendes-headquarter.de | www.fliegendes-headquarter.de



| EVENTS |
| CATERING |
| KOCHKURSE |
| SHOWCOOKING |

fliegendes
**HEAD
QUARTER**
[WWW.FLIEGENDES-HEADQUARTER.DE](http://www.FLIEGENDES-HEADQUARTER.DE)

Kontakt

EVENTS | CATERING | KOCHKURSE | SHOWCOOKING

FLIEGENDES HEADQUARTER / Küchenloft

Unternehmenspark Kassel / Tor 1

Lilienthalstr. 15

34123 Kassel

Tel.: +49 (0)561.9885301

Fax: +49 (0)561.9885302

Ansprechpartner: Sascha Pensky / Christoph Brand

E-Mail: info@fliegendes-headquarter.de

Web: www.fliegendes-headquarter.de

DU MUSST KOCHEN LIEBEN,
ALS WÄRST DU IMMER GASTGEBLIEBEN!



fliegende **KÖCHE**

by Christoph Brand

+++ Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit +++