

## LIVE COOKING



**CATERING** 





KOCHKURSE





## **EVENTS**

Pu musst kochen lieben, als Wärst Pu immer Gast geblieben!







## ESSEN ERLEBEN BEGEISTERN

## ESSEN | ERLEBEN | BEGEISTERN

# BEGEISTERN | ESSEN | EKTEBEN | EKTEBEN | EKTEBEN | ESSEN | EKTEBEN | EKTEBEN

...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.



### ROTHESTEIN

www.rothestein.de













## 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 | KIRSCHE

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







5 Gang | 109 € 4 Gang | 99 € 3 Gang | 79 €

[Inklusive Küchenequipment und dem nötigen Kochpersonal vor Ort]
Auf der Grundlage [Mindestabnahme] ab 60 Personen



### FLIEGENDES HOCHZEITSARRANGEMENT

#### ZUR BEGRÜBUNG

Crémant 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 BEGRÜßUNG

Ahle Worscht | Honigtomate | Serrano Schinken | Sesamhühnchen Mozzarella | Pinker Kohl | glückliche Garnele | Oliven

#### HOCHZEITSMENÜ I FESTSAAL IM SCHLOSS

#### TISCHLEIN DECK DICH...

Ofenfrisches Hausbrot mal 4 mit Honigbutter und dem Besten aus der Chattengauer Ölmühle 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 I 5 Std.

Wein rot I weiss, Winzersekt, Wasser laut | leise

#### Preis pro Person 166,00 €

[Inklusive Küchenequipment und dem nötigen Kochpersonal vor Ort]
Auf der Grundlage [Mindestabnahme] ab 50 Personen





### 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 Passionsfruchtvinaigrette

Ofenfrische Hausbrötchen, Heimatkruste und gutes Olivenöl

#### **ZUM HAUPTGANG VOM GRILL**

Steaks vom Scotchfilet Rib Eye medium gegrillt mit Rucola Honig Butter

Die Beste Bratwurscht von der Tierfairbrik Maishühnchenbrust Suprême 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 in Blech mit Pfirsich Popcorn, Johannisbeerkompott und ISI Zitrone



**77 € pro Person** 

[Inklusive Grillequipment und dem nötigen Kochpersonal vor Ort]
Auf der Grundlage [Mindestabnahme] ab 60 Personen



## 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, Crème fraîche und Rucola vollendet

#### **ZUM NACHTISCH SERVIERT**

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







#### 88 € pro Person

[Inklusive Küchenequipment und dem nötigen Kochpersonal vor Ort]

Auf der Grundlage [Mindestabnahme] ab 60 Personen



## **AUSSERDEM**

#### FLIEGENDE HANDGREIFLICHKEITEN AM SPIESS

Ahle Worscht | Honigtomate | Serrano Schinken | Sesamhühnchen Mozzarella | Pinker Kohl | glückliche Garnele | Oliven

22 € pro Person

#### MITTERNACHT IN NORDHESSISCH

Ahle Wurscht, Knochenschinken, Leberwurscht, Saures, Jausenkäse, Feigensenf, Trauben und ofenfrische Bauernkruste und Salzbutter

22 € pro Person









## **UNSERE PARTNER**





















## FLIEGENDE GETRÄNKE

#### **PRICKELNDES**

Crémant 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

0,751 | 29 €

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

0,75| 22€

#### WEISSWEIN

2022 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

0,751 | 26 €

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

0,751 | 29€

2022 Lugana DOC, Ca Maiol, Veneto, Italien

das Bukett ist ausdrucksstark, facettenreich, komplex, kraftvoll, intensiv, konzentriert, fruchtbetont, sommerlichfrisch, duftig, zart, fein gezeichnet, sauber und elegant, am Gaumen reifere Komplexität, Mineralität, Würze

0,75l | 29 €

#### **ROSEWEIN**

#### **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 | 29 €

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 | 33 €







## FLIEGENDE GETRÄNKE



#### BRANDLÖSCHER

Wasser laut | leise

0,751 | 5,90€

Limonaden

0,2| 2,80€

Flaschenbier

0,331 | 3,00 €

#### LANG GETRUNKEN

Aus ausgewählten Spirituosen berechnen wir den Flaschenpreis

zzgl. 55 € Korkgeld

[inkl. Botanicals und Eiswürfeln]



Aus ausgewählten Schnäpsen berechnen wir den Flaschenpreis zzgl. 66 € Korkgeld



## **ALLGEMEINE ZUSATZLEISTUNGEN**

Service Personal

ab 37,50 €

[Preis gilt je Mitarbeiter pro Stunde]

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













FK Transport, Lieferung, Auf- und Abbau KS - BAD SODEN ALLENDORF - KS **550** €

[Alle weiteren Leistungen nach Absprache und Umgebung]

Alle Preise verstehen sich inkl. Mwst.



## ESSEN ERLEBEN BEGEISTERN

FLIEGENDES BÜRO

<u>EVENTS | CAT</u>ERING | KOCHKURSE | SHOWCOOKING

BÜROZEIT DI. - DO. | 10h - 15h

Sickingenstraße 16 1 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!

