

**FLOW THE KITCHEN**  
*Event Catering*

INDIVIDUELL | REGIONAL | NACHHALTIG

# CULINARY EVENT TREND BOOKLET



ANSPRUCHSVOLLE  
SPEISEN & GETRÄNKE

---

INDIVIDUELLE  
EVENTKONZEPTE

---

LEIDENSCHAFTLICHE  
SERVICELEISTUNG

---

EXKLUSIVE  
EVENTLOCATIONS

---

[WWW.FLOW-THEKITCHEN.DE](http://WWW.FLOW-THEKITCHEN.DE)

  
FLOWTHEKITCHEN

NACHHALTIGES  
DENKEN & HANDELN



## *Event Catering*

LEIDENSCHAFT IST DER ANTRIEB,  
DER UNS DAZU BRINGT,  
GROSSES ZU ERREICHEN UND  
UNVERGESSLICHE MOMENTE ZU SCHAFFEN.

Walt Disney

# WE ARE FLOW THE KITCHEN

---

## INDIVIDUELL

Exzellentes Handwerk, Neugierde und Liebe zu unseren Produkten und unserem Schaffen sind die Basis unserer Kreativität und Individualität. Für jede Veranstaltung haben wir eine Vision, die wir bis ins kleinste Detail umsetzen.

## REGIONAL

Unsere Region bietet alles was wir kulinarisch und trendsetzend auf dem Teller und im Glas umsetzen können. Wir haben Lust Ihr Event kulinarisch ganz besonders in Szene zu setzen.

## NACHHALTIG

Kulinarische Erlebnisse in Zusammenarbeit mit unseren aus der Region, Fleisch von der Metzgerei Hamm, Fisch aus der Forellenzucht Hochspessart, frisches und knackiges Gemüse und Obst von der Gärtnerei Anja Rappelt, Milchprodukte vom Weidenhof, frisches Bauerbrot aus der Backstube Vetter, Wein und Sekt über Mainwein und frisch gerösteter Kaffee über Babba Rossas Frankfurt.



# UNSER WEG ZU MEHR NACHHALTIGKEIT

## 2020 START UNSERER NACHHALTIGKEITSINITIATIVE

- Vollwertige Verpflegung unserer Mitarbeiter
- Milchalternativen als Standardangebot
- Regionaler und saisonaler Einkauf

## 2022 ZUSAMMENARBEIT MIT DEM HELDEN ATELIER

- Einstieg in die Elektromobilität
- Umfassende Mitarbeiter-Benefits
- Abfallreduzierung in 2023 gegenüber 2019:  
Einwegverpackungen um 95% und Papiermüll um 70%

## 2023 ENERGIEEFFIZIENTE TECHNOLOGIEN

- Spülstraße mit Wärmepumpe
- 95% weniger Einwegverpackungen im Vgl. zu 2020
- Ausschließlich regionale Lieferantenbeziehungen
- Bio-Kaffeebohnen
- Verwendung heimischer Fischarten
- Reduzierung von Überproduktion mittels KI
- Lebensmitteltransport in Mehrwegbehältern
- Equipment Aufstockung: CO<sub>2</sub> Reduktion durch Verminderung von Transportwegen

## 2024 CO<sub>2</sub> BILANZIERUNG

- Alle Reinigungsmittel auf ökologischer Basis



## KLIMANEUTRALITÄT

- Elektroflotte
- Min. 30% Bio Anteil je Produktkategorie

# THE CULINARY TREND BOOKLET

---

Außergewöhnliche Events und unvergessliche Momente erfordern eine besondere Planung jedes noch so kleinen Details.

Mit unserem CULINARY TREND BOOKLET möchten wir unsere Vision und Leidenschaft für einzigartige Geschmackserlebnisse und die Kreativität bis ins kleinste Detail mit Ihnen teilen.

Lassen Sie sich für Ihr geplantes Event inspirieren und wir setzen mit einzigartigen Geschmackserlebnissen und innovativen Designs Ihr Event auf ein neues Level!

*Sprechen Sie uns an!*



# FINGERFOOD

## SERVIERT ALS BUFFET ODER FLYING

Beim Flying Fingerfood holen wir Sie ab, wo Sie gerade sind. Wir servieren Ihnen ein komplettes Menü aus kleinen handgefertigten Fingerfood Kreationen im Bauchladen, mit dem Flugzeug Trolley oder auch ganz klassisch auf dem Tablett.



*Kleine Kreationen,  
große Geschmacksexplosionen*

Egal ob Mini Waffeln, knuspriges Landhähnchen oder Tarte Löffel diese kleinen Leckerbissen sind die Stars für Ihr Event!



### *Kleine Hauptgänge*

Von unserem kreativen Küchenteam neu interpretiert wie z.B. Hausgemachte Parmesan Ravioli, mit heimischen Edelpilzen und Rosmarinöl Süßkartoffel Baumkuchen mit Rosmarininfusion und fermentierten Knoblauch, Thunfisch mit Safran Risotto, Rotkohl und Forellen Kaviar.



# LIVE COOKING, BBQ & FOOD STATIONEN

## ZENTRUM DES EVENTS

Die Küche wird zur Bühne, die Köche zu Künstlern. Live Cooking ist die ideale Catering Lösung für Events mit viel Bewegung & FLOW.

Ihre Gäste stellen sich an den Stationen Ihre Gerichte nach eigenem Geschmack zusammen – ganz abgestimmt auf Ihr Motto und Ihren Anlass.



### *Hausgemachte Pasta*

... serviert aus dem Parmesanlaib mit trendigen Toppings.



### *Roastbeef live tranchiert*

Jede Scheibe ist eine perfekte Kombination – mit frischen regionalen Kräutern aus dem Mörser.

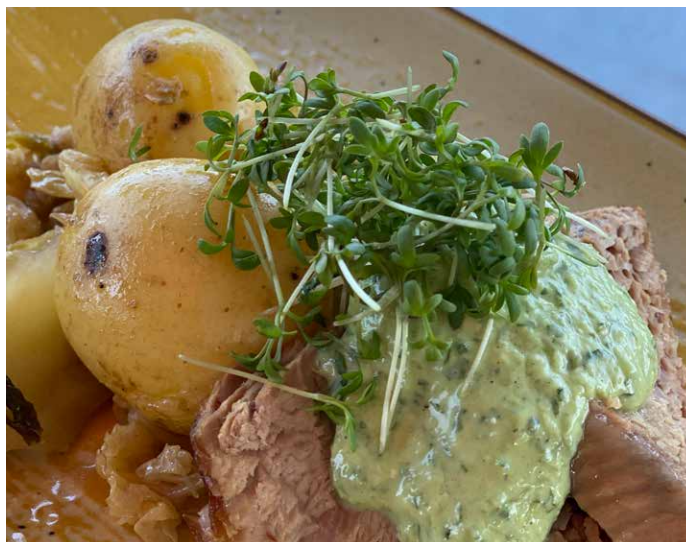


### *BBQ Ideen*

Vom regionalen Fleisch bis zur Hessischen Landgarnele im Burger aus der Niedersteiner Aquakultur.

## Tafelspitz Manhattan Style

Wir servieren den Frankfurter Klassiker mit Grieß Soß und Pellkartoffeln und Knackigem Wirsinggemüse.



## Culinary Stories auf den Teller gebracht

Unsere Menüs erzählen Geschichten vom klassischen Favoriten mit modernem Twist, unsere Menüs sind so vielfältig wie Ihre Gäste.



## Waffel Station

Eine perfekte Harmonie von Süße und Leichtigkeit verfeinert mit einer Vielfalt von Toppings.

# DESSERTS, CANDYBAR & COFFEEBREAK

Wir kreieren Desserts die eine kulinarische Geschichte erzählen.  
Unser Candybar's haben die spezielle „FLOW“ Note, immer Ihrem Event  
entsprechend gestaltet und in Szene gesetzt, wird es ein Highlight.



## *Schmeckt nicht nur zum Frühstück*

Frische Croissants mit hausgemachter Marmelade, hausgemachtes  
Bircher Müsli mit frischen Beeren oder ein herzhafter Snack Balge  
mit Pilzpastrami & Bio Rührei.



## *Mal was anderes zum Kaffee*

Wie wäre es mit einem Marktwagen gefüllt mit Candy's,  
Maccarons und oder frischem Popcorn

# DRINKS AND MORE

FLOW THE KITCHEN serviert seine eigenen Signature Drinks von FLOW Weiss, FLOW Rot und FLOW Cocktail bis hin zu eigens kreierten und einzigartigen Cocktails mit Contemporary Taste.



## Unsere Sommelière Mia Wittstock

Mia entdeckte ihre Begeisterung für Wein im Michelin-Sternerestaurant Schwarzer Adler und wurde zur IHK-geprüften Sommelière. In London wurde sie für die beste Weinkarte Englands und mit dem Prix du Montrachet ausgezeichnet. Ihre Leidenschaft fließt in ihr Unternehmen ein.



# TEAM

Die Leidenschaft für gutes Essen, hervorragende Kochkunst und außergewöhnliche Ideen spiegelt sich auch in unserem Team wieder. Jeder hat seine Position und seine Stärken und wir wachsen zusammen, dass macht unser Team aus. Wir lieben und leben jedes Event!



## Unser Serviceteam...

ist eingespielt und arbeitet mit bemerkenswerter Leidenschaft. Unsere Service-Outfits passen sich dem Motto Ihres Events perfekt an. Von elegant bis verrückt, wir können alles!



# BEHIND THE SCENCE

Schaut uns gerne mal in den Kochtopf. In unserer Manufaktur in Kelsterbach am Frankfurter Flughafen suchen wir immer wieder die Herausforderung noch besser zu werden!

Nachhaltig – wie regional, abfallvermeidend und die Liebe und der Respekt zu frischen Produkten wollen wir immer wieder neue und einzigartige kulinarische Erlebnisse.



*Unsere Warme Küche...*

ist nur ein kleiner Teil von  
über 3000m<sup>2</sup> Manufaktur

# CORPORATE EVENTS MIT FLOW THE KITCHEN

## MASSGESCHNEIDERTE EVENTKONZEPTE

Wir kreieren einzigartige Konzepte, ganz individuell Ihren Anlass, Ihr Produkt oder Ihre Marke. Unsere Ideen setzen wir mit viel Leidenschaft in kulinarische Geschichten um, Ihr Event ist die Bühne wird sind die Regisseure!



### *Mainyard Frankfurt*

Grundsteinlegung mit 800 Gästen



### *Casino @ Uni Campus Westend*

Firmenjubiläum mit 400 Gästen



### *Thurn & Taxis Palais*

Corporate Kick off Dinner mit 300 Gästen





# EVENT DEKORATION

Making Memoires – alles fängt mit einer Idee an und jedes Event hat seine eigene Geschichte die wir mit erzählen möchten. Wir planen und kreieren für Ihr Event den perfekten Look fürs Auge der auch zum Gaumen passt.

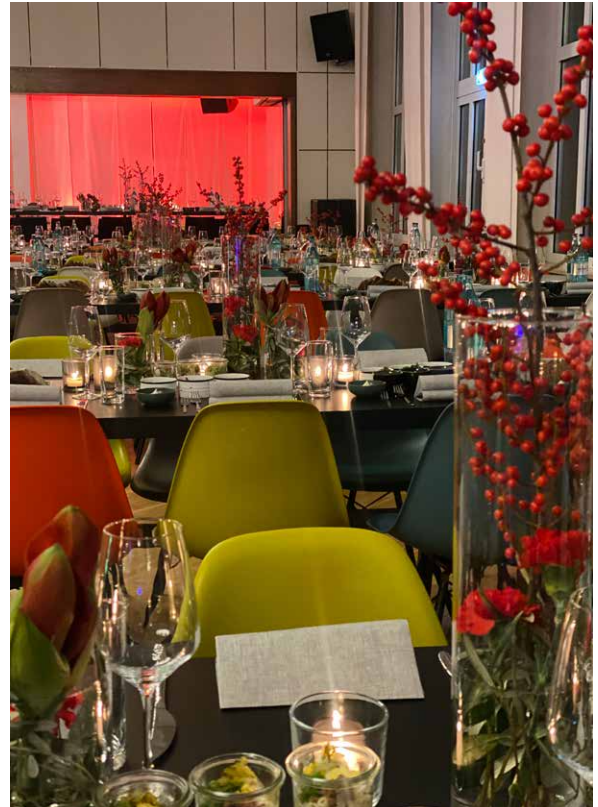


*Einzigartige  
Eventdekoration*

Gerne erstellen wir Ihnen ein  
CI Dekorations Konzept!

# XMAS @ FLOW THE KITCHEN

Rockin`around the christmas tree... egal ob indoor oder outdoor.  
Wir erzählen Geschichten mit unserer kulinarischen Weihnachtsreise oder einem trendigem Xmas Streetfood Market. Dabei legen wir viel Kreativität in die Umsetzung um Ihr Event zu einem himmlischen Fest zu gestalten.



# EVENTS UND IMPRESSIONEN

Die perfekte Location für Events und Veranstaltungen finden Sie bei uns.  
Mit unseren Location Partnern verbindet uns bereits Erfahrung und  
Vertrauen und eine perfekt eingespielte Zusammenarbeit.  
Unser gemeinsamer Anspruch ist die höchste Qualität.



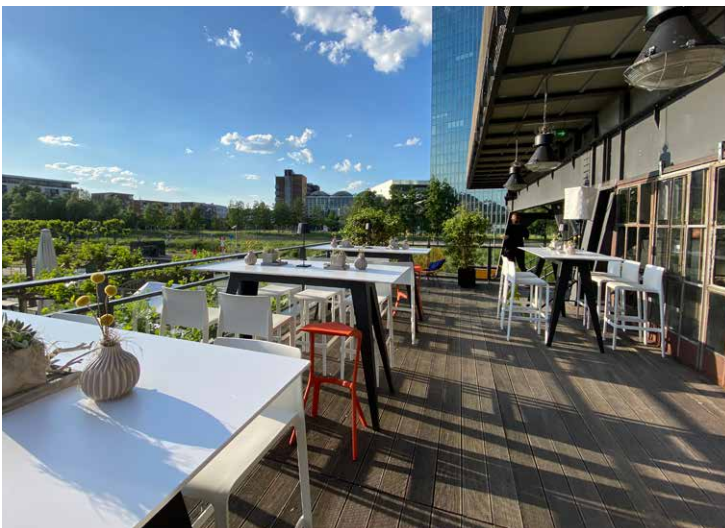
PLACE TO BE - WESTEND TOWER & KREISLER



HOFGUT MAPPEN



FOYER UNI CAMPUS



OOSTEN FRANKFURT



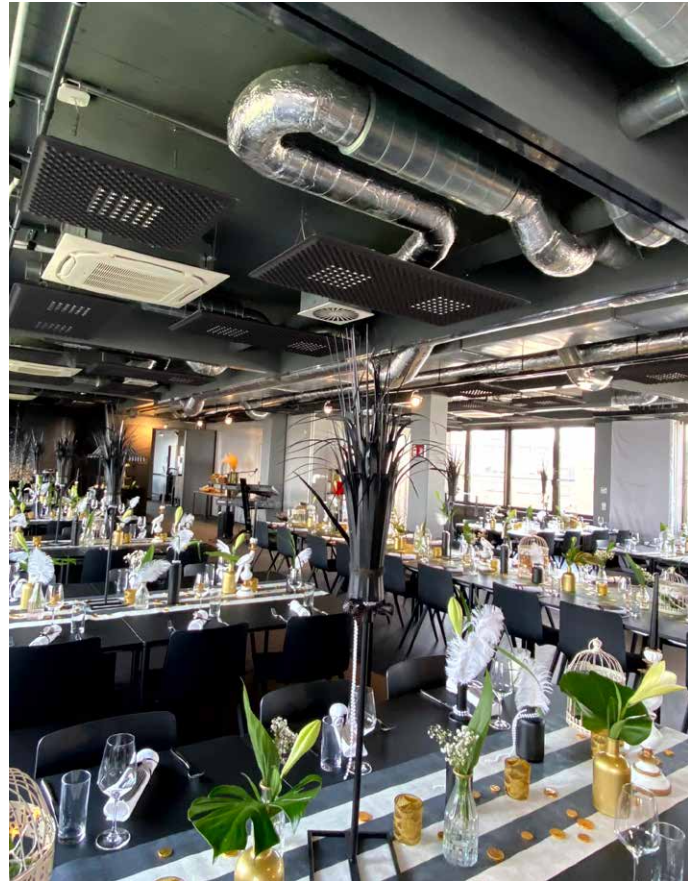
LE PANTHER



ALTE LOKHALLE MAINZ



DFF DEUTSCHES FILM MUSEUM



DESIGN OFFICES WHP



FREDENHAGEN



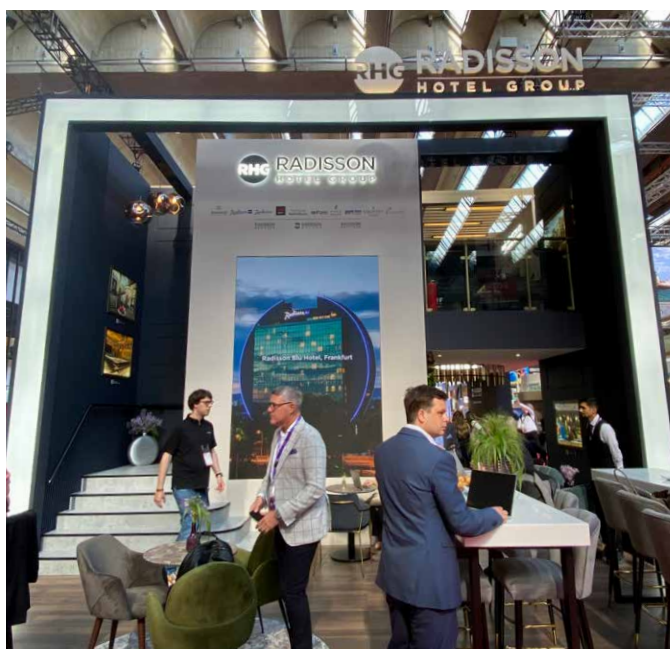
KLASSIKSTADT

Unser erfahrenes Event-Management organisiert die größten Events und kreiert ein lebendiges Ambiente von 50 bis 5000 Gästen ist alles möglich!

[www.flowcation.de](http://www.flowcation.de)

# MESSE

Genießen Sie unser Eventcatering während Sie Innovationen erkunden.



## *Ihr Messeauftritt mit kulinarischer Handschrift*

Ob Standparty, VIP Lounge, Produktpräsentation oder Get-Together, wir entwickeln für Sie ein individuelles und markenbasiertes Cateringkonzept.



# Wir planen Ihr Event mit Ihnen!

Mit kulinarischem Storytelling und unserer Leidenschaft  
zu unseren Produkten und deren Verarbeitung  
möchten wir zusammen mit Ihnen, Ihr Event zum Erlebnis machen!



DANIEL WITTSTOCK



MIA WITTSTOCK



FLORIAN GROSSE



SUSANNE SHAW



DANA SCHUSTER

## KONTAKT

TEL: + 49 6107 405673 0

E-MAIL: [EVENTS@FLOW-THEKITCHEN.DE](mailto:EVENTS@FLOW-THEKITCHEN.DE)



FLOWTHEKITCHEN