

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


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 Lieferanten 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 Bauernbrot 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: CO₂ Reduktion durch Verminderung von Transportwegen

2024 CO₂ 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.

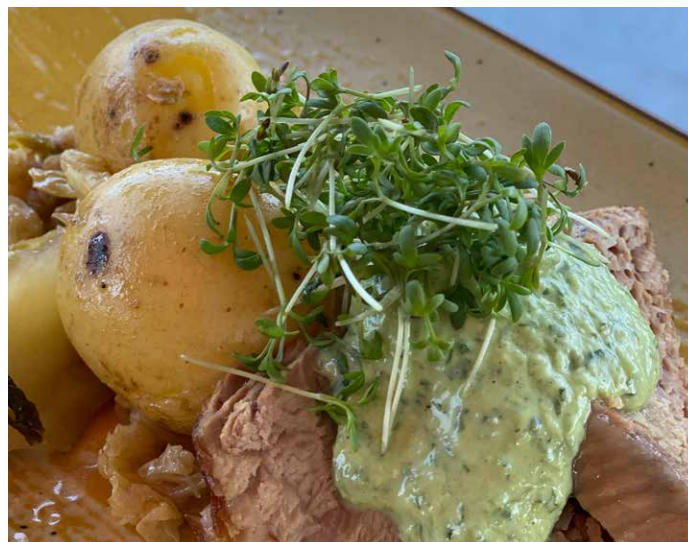


BBQ Ideen

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

Tafelspitz Manhattan Style

Wir servieren den Frankfurter Klassiker mit Grie 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 Sommeliere Mia Wittstock

Mia entdeckte ihre Begeisterung für Wein im Michelin-Sternrestaurant 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 3000m² 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!

CI EQUIPMENT

BY FLOW THE KITCHEN

Wir heben uns von der Masse ab und präsentieren uns im besten Licht im FLOW STYLE.

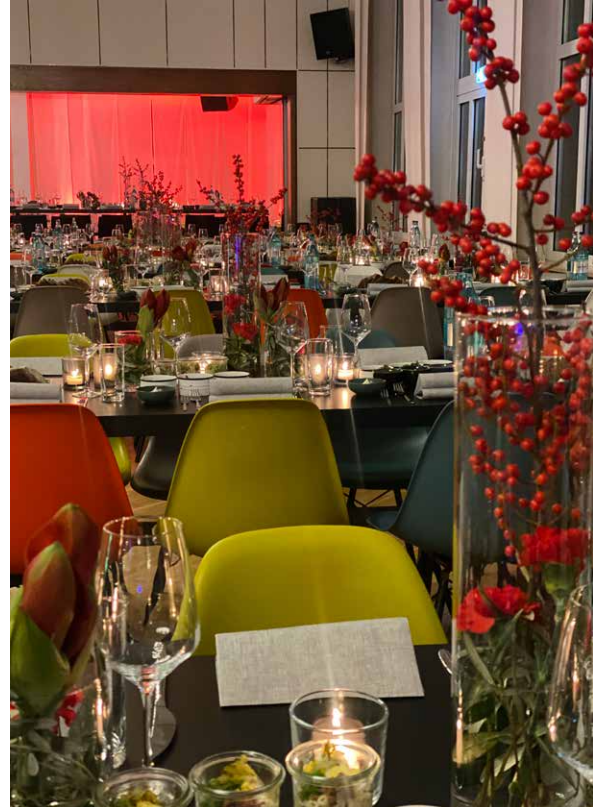


Unser Equipment besteht aus:

- Flugzeugtrolleys im Vintage Design für Fingerfood und Welcome Snacks
- Design Regale „All black“ für Fingerfood, Candybars und Kaffeepausen
 - Marktwagen für Candybars, Mitternachtssnacks oder auch als Kaffeebar oder Detox Wasserbar
 - Mobile Bar in schwarz mattem Design
 - Kühlschränke in schwarz mattem Design
- Ölfässer in „All black“ gefüllt mit Eiswürfeln für kühle Drinks und Erfrischungen
- Black Cottages – unsere Hütten sind nicht nur im Winter als Weihnachtshütte ein Hingucker sondern auch im Sommer ein Highlight als Beach Bar

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.



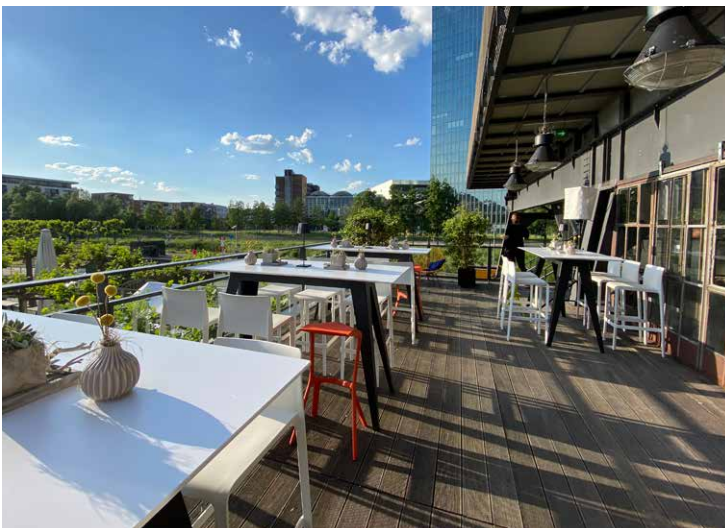
PLACE TO BE - WESTEND TOWER & KREISLER



HOFGUT MAPPEN



FOYER UNI CAMPUS



OOSTEN FRANKFURT



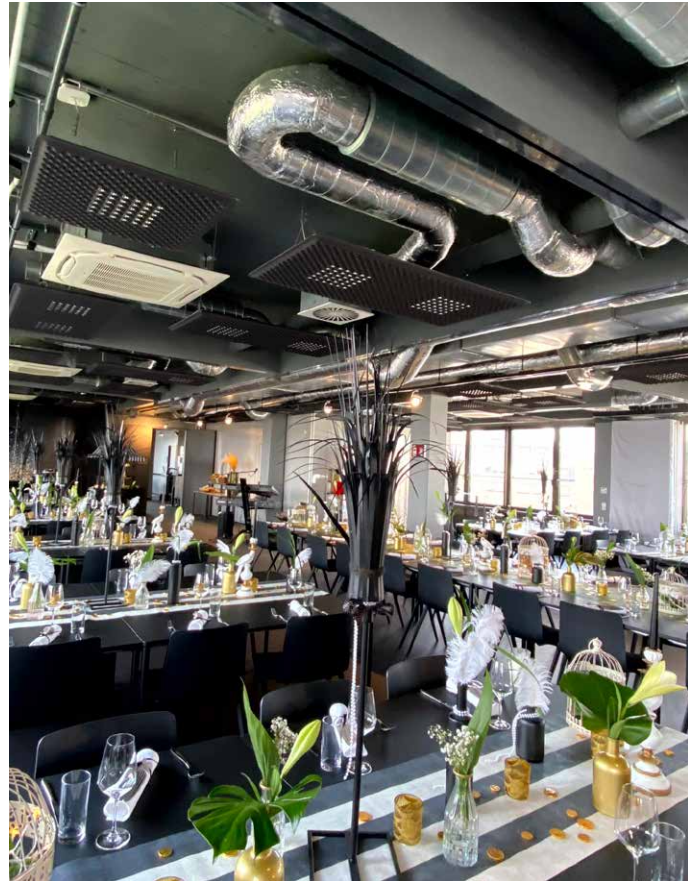
LE PANTHER



ALTE LOKHALLE MAINZ



DFF DEUTSCHES FILM MUSEUM



DESIGN OFFICES WHP



FREDENHAGEN



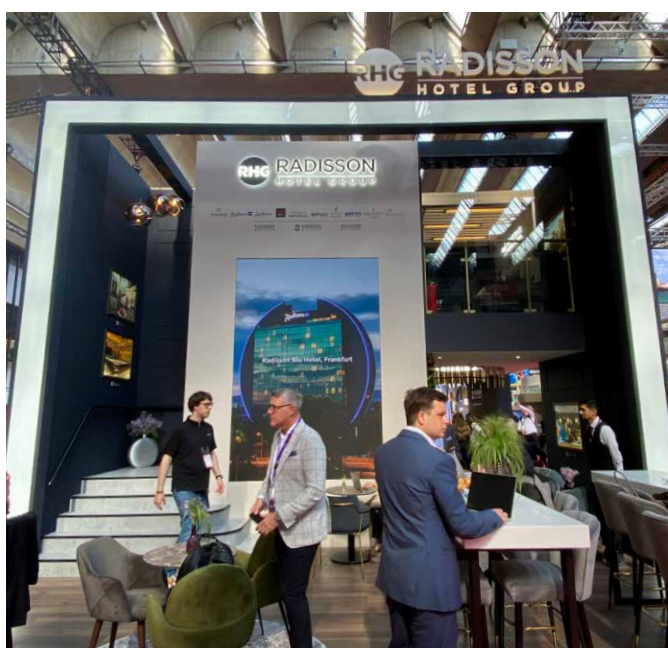
KLASSIKSTADT

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

www.flowcation.de

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.



FLOW THE KITCHEN

Referenzen

SOMMERFEST WIRTSCHAFTSKANZLEI EY KLASSIKSTADT

FLOW THE KITCHEN organisierte in wenigen Wochen ein beeindruckendes Event mit einem umfassenden kulinarischen Konzept, das Live Cooking, Flying Fingerfood, einen Party Spot und eine breite Getränkeauswahl bis spät in die Nacht umfasste. Die Location wurde im Außenbereich sowie auf drei Etagen bespielt. In Zusammenarbeit mit den Agenturen BEHAM Projekt und Upstairs entstand ein maßgeschneidertes Konzept. Über 100 Mitarbeiter sorgten für einen reibungslosen Ablauf, innovative Lösungen wie Flugzeugtrolleys und besondere Cocktails setzten Akzente. Das Event übertraf alle Erwartungen und bot den Gästen ein unvergessliches Sommerfeeling.

MESSE IDH BRÖTJE

Die ISH Messe in Frankfurt ist eine weltweit führende Veranstaltung für Heizungs-, Lüftungs- und Sanitärtechnologien. Die BDR Thermea Gruppe präsentierte sich dort mit einem 1000m² großen Stand und bis zu 1500 Besuchern täglich. FLOW THE KITCHEN übernahm als Full-Service-Caterer die kulinarische Betreuung, inklusive Speisenkonzepten für die verschiedenen Marken, Getränkeversorgung und Abstimmung mit dem Messebau. Dank digitaler Koordination und Vor-Ort-Betreuung durch zwei Projektleiter verlief die Umsetzung reibungslos. Der Stand zählte zu den meistbesuchten der Messe und war ein voller Erfolg.

SOMMERFEST
KLASSIKSTADT



DEUTSCHER BUCHPREIS RÖMER

Die Verleihung des Deutschen Buchpreises während der Frankfurter Buchmesse ist ein prestigeträchtiges Event der Literaturbranche. Seit fünf Jahren übernimmt FLOW THE KITCHEN die kulinarische Betreuung, von Empfang bis Finale im Kaisersaal und Römer. Besondere Herausforderungen sind die Wahrung der Ruhe für die TV-Übertragung und der schnelle Auf- und Abbau. Mit flexiblen Konzepten wie Buffets und Fingerfood sorgt FLOW THE KITCHEN für eine abwechslungsreiche kulinarische Erfahrung, die maßgeblich zum Erfolg der Veranstaltung beiträgt.



MESSE IDH BRÖTJE



HYUNDAI WEIHNACHTSFEIER



DEUTSCHER BUCHPREIS RÖMER

HYUNDAI WEIHNACHTSFEIER

FLOW THE KITCHEN setzte erneut die Weihnachtsfeier für Hyundai und Genesis in der Eingangshalle um, diesmal mit einem modernen und eleganten Konzept statt dem früheren Weihnachtsmarkt-Stil. Die Herausforderung bestand darin, ein zeitgemäßes und ansprechendes Gesamtbild aus Dekoration und Kulinarik zu schaffen. Highlights waren Flying Fingerfood aus Flugzeugtrolleys, Live Cooking Stationen und eine 10m lange Bar mit Glühwein und Cocktails vom Bar-Roboter. Das Konzept wurde von den Mitarbeitern begeistert aufgenommen und spiegelte die Innovationskraft des Unternehmens wider.

MAINYARD

Im Sommer feierte der Bauentwickler ORT den Baubeginn des neuen Quartiers Main Yard in Frankfurt mit einer digitalen Grundsteinlegung und einem Fest im SPARK. Ziel war es, eine Brücke zwischen Vergangenheit und Zukunft zu schlagen. FLOW THE KITCHEN sorgte für die kulinarische Begleitung mit einem Konzept, das sich in die Zeitreise-Thematik einfügte. Highlights waren Flying Fingerfood, Vintage Bowls und Grillgerichte. Ein eigens kreierter Cocktail ehrte die legendäre Kneipe "Sonne Mexiko". Die Veranstaltung erhielt den German Design Preis 2024 und bot den Gästen ein unvergessliches Erlebnis.

MAINYARD

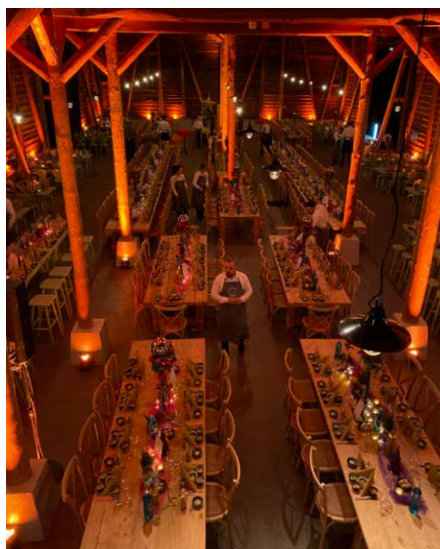


WEIHNACHTSFEIER ANWALTSKANZLEI LATHAM & WATKINS IM HOFGUT HÜNERSDORFF

FLOW THE KITCHEN plante eine Weihnachtsfeier für eine Anwaltskanzlei auf dem Hofgut Mappen, zu der 350 Teilnehmer aus allen nationalen Büros eingeladen wurden. Ziel war es, ein unvergessliches Event zu schaffen, das den Teamgeist stärkt und eine festliche Atmosphäre bietet. Die Speisenstände wurden in traditionellen Weihnachtsmarkthütten aufgebaut und boten eine Vielzahl festlicher Leckereien wie Glühwein, Mini Raclette, Wildschweinbratwurst, kandierte Äpfel, gebrannte Mandeln und Zuckerwatte. Diese Köstlichkeiten schufen eine gemütliche Atmosphäre und rundeten das Erlebnis im Freien perfekt ab. Indoor wurde die Feldscheune in außergewöhnlicher, trendiger Deko gestaltet. Die weihnachtliche kulinarische Reise setzte sich am Buffet fort, das mit einer Vielzahl festlicher Köstlichkeiten und regionalen Gerichten aufwartete, die keine Wünsche offen ließen.

Das Event war ein voller Erfolg. Die Gäste waren begeistert von der Mischung aus unterhaltsamen Aktivitäten und der festlichen Atmosphäre. Besonders positiv hervorgehoben wurden die Organisation und das Catering, von FLOW THE KITCHEN die das Event zu einem unvergesslichen Erlebnis machten.

HOFGUT HÜNERSDORFF



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



FLOWTHEKITCHEN