



fliegende**KÖCHE**

www.FLIEGENDE-KOECH.E.DE



fliegendes
**HEAD
QUARTER**

www.FLIEGENDES-HEADQUARTER.DE



Mi. 03. Dezember 2008 Kochen gegen Krebs



fliegende **KÖCHE**



Fliegende Lieblingsköche „Kochen gegen Krebs“
...Köche der Region mit denen mich mehr als kochen verbindet
unterstützen den Kochkurs für die gute Sache...



...neben mir selbst natürlich Rainer Holzhauer
vom Grischäfer, Niko von der Fischerhütte am Edersee, Christian
Bach Konditor im Cafe Schwarze Bad Wildungen, Martin Klabunde
aus Melsungen, Katja Hack von Hacks in Kerstenhausen meine
fliegenden Köche Basti, Alex und Sonja, Franz Gerstenlauer unser
fliegender gelegentheits Hesse aus Hamburg...



...und noch die ein oder andere Überraschung !!!
6 Gänge an 6 Kochinseln im Rundlaufverfahren von Ihnen/mit Ihnen
zubereitet und von uns vollendet.
...„von vielen Specials abgerundet (wie z.B. die Versteigerung eines
Bildes aus der aktuellen Vernissage von Laura Bertoni) wird das
glaub ich ein sehr cooler Abend“...

Der Erlös kommt dem Förderprojekt Hospiz Kassel
„Mehr Lebensqualität-Wintergarten 2009“ zu gute.

Die Veranstaltung findet ab 19:30h im
"Fliegenden Headquarter" statt.



Preis pro Person 95,00€
(inkl. Mwst., Getränken und Spendenanteil)

Kartenvorverkauf bis zum 24.11.2008 unter 0561.9885301

Informationen:

Krebsprojekthilfe - Dr. Dieter Fink
Silberseestraße 4 | 34128 Kassel

Tel: 0561 - 9 84 64 75 | Fax: 0561 - 6 53 79

Email: kontakt@krebsprojekthilfe.de | www.krebsprojekthilfe.de



Spendenkonto:

FöKr-Krebsprojekthilfe-KS

KASSELER BANK eG | BLZ 520.900.00 | Konto 600.000.2

Stichwort „Kochen gegen Krebs“



Das Menü



1. Gang

Christoph Brand „Fliegende Köche“ kocht...

„Fliegende Wildschweinhosen“
mit Chili-Blaubeermarmelade

2. Gang

Katja Hack vom „Gasthaus Hack“ in Kerstenhausen kocht...

Eisbein-Carpaccio mit dicken Bohnen und Gambas



3. Gang

Sebastian Brand aus dem „Maritim Badehotel“ Bad Wildungen kocht...

Mandel-Kokossüppchen
mit Hünchen und Tomaten Espuma



4. Gang

Rainer Holzhauer vom „Grischäfer“ kocht...

Strudel von Blutwurst und Forelle
zwischen Wintersalaten und Apfel Meerrettichschaum



5. Gang

Niko und Boile von der „Fischerhütte“ am Edersee kochen...

Geräuchertes Fersenfilet zwischen Bohnen, Birnen und Speck
auf nussigem Kartoffel-Stampf

6. Gang

Christian Bach aus dem „Cafe Schwarze“ in Bad Wildungen und Martin Klabunde von „Klabundes Backstube“ in Melsungen kochen...

„Gefälschter Stollen“ mit Trockenfrüchten in Flammen



Haben wir Sie neugierig gemacht?
Dann würden wir uns über Ihre Teilnahme an diesem Charity-Event
sehr freuen.



EMBLEMA proudly presents

„Kochen gegen Krebs“

+++ Förderer & Partner +++

Glinicke



vodafone





fliegende **KÖCHE**

Cateringservice

.....



CHRISTOPH BRAND / Fliegende Köche

... nur selber Kochen ist schöner! Mit diesem Slogan düst Christoph Brand, der gebürtige Fritzlarer und ehemalige Chefkoch des Hotel Maritim in Bad Wildungen jetzt mit seiner eigenen Küchencrew, die „Fliegenden Köche“, querbeet durchs Land der vielen Kochkünste. Im Spagat von Rockevents über Galadinnern bis zu „Kochen mit Kids“ verwöhnt er sensible Gaumen und macht dem Motto „Schmatzen, Schmecken, Schmökern“ alle Ehre.

Auszug - Referenzen

- Jamie Oliver auf Deutschland Gig mit Buena Vista Cooking Crew
- Küchenchef 14 Tage Freunde kochen für Freunde, 7 Gänge im Riesenrad mit „Kiwi Kirchenwitz“, Bernd Siefert und Mike Süsner
- Kinderkochen für Arena1 in München mit Stefan Marquard
- Service Bund Kochshow mit Stefan Marquard, Otto Koch und Frank Heppner
- 6 Wochen Kochshow mit Tetje Mierendorf für VW
- Crew und Artist Catering Rock im Park (Die Ärzte, Linkin Park, Beatsteaks, etc.)
- Douglas Weihnachtsfeier in Hagen mit Naomi Campbell
- Eigenes Kochbuch Projekt „Rap Cuisine“ für 2009

- Diverse Caterings für:

Audi	Peugeot	VW	Porsche
SMA	VR Bank	Iset	Pharmaserv
GWG	Hallo 02	Otto	Hartl Dentallabor
Publictec	Roland Berger	British Telekom	

Weitere Informationen finden Sie unter www.fliegende-koeche.de

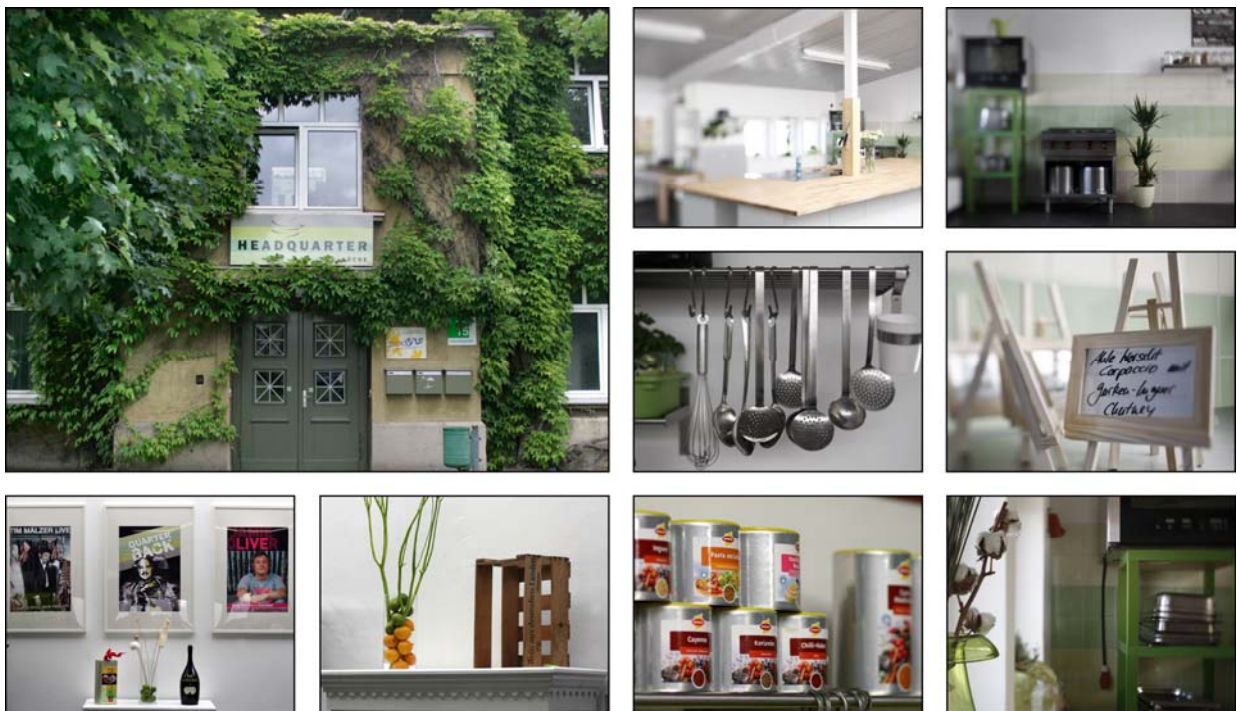
Event Location

FLIEGENDES HEADQUARTER

| EVENTS | KOCHKURSE | SHOWCOOKING | KÜCHENPARTYS |

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 100 Personen.



Fliegendes Headquarter
im Unternehmenspark Kassel
Lilienthalstr. 15
34123 Kassel

Weitere Informationen unter:
www.fliegendes-headquarter.de

Aktuelle Termine



Do 23.10. Fliegende Lieblingsköche Part II
mit dem Spitzenkoch Franz Gerstenlauer



Do 13.11. Fliegende Lieblingsköche Part III
TV-Koch und Autor Mike Süsner



Mi 03.12. Fliegende Lieblingsköche Part IV
Kochen gegen Krebs
Benefizveranstaltung des
Förderkreis Krebsprojekthilfe Kassel e.V.
www.krebsprojekthilfe.de



Di 17.02. Fliegende Lieblingsköche Part V
mit Sternekoch Stefan Marquard

Termine In Planung 2009:

Do 22.01. Vorstellung Christoph Brand Kochbuchprojekt mit dem
Musiker Curse [www.curse.de] in der Hospitalskellerei

Kontakt



Backoffice

AP: Jessica P. Palma
Zentgrafenstr. 110
34130 Kassel

Tel.: +49 (0)561.9885301

Fax: +49 (0)561.9885302

info@fliegende-koeche.de

Catering

AP: Christoph Brand

Tel.: +49 (0)561.9885301

Fax: +49 (0)561.9885302

brand@fliegende-koeche.de



Location / Event / Verleih

AP: Sascha Pensky
Lilienthalstr. 15
34123 Kassel

Tel.: +49 (0)561.9885301

Fax: +49 (0)561.9885302

info@fliegendes-headquarter.de