

FLAVOUR UNION



FLAVOUR UNION

DAS LEBENSGEFÜHL DER METROPOLE BERLIN MIT ALL IHREN INNOVATIONEN, BEWEGUNGEN UND VERÄNDERUNGEN IST DIE INSPIRATION FÜR UNSERE SPANNENDE MARKE

KREATIV UND ERFAHREN

Flavour Union steht für die Planung, Gestaltung und Durchführung individueller Caterings in und um Berlin. Ob Tagesveranstaltung, große Firmenveranstaltung, opulentes Galadinner oder geselliges BBQ – für Ihre Veranstaltung bieten wir Ihnen vielseitige Konzepte, die wir je nach Ihren Ideen und Vorstellungen so gestalten, dass daraus ein unvergesslicher Event für Sie und Ihre Gäste wird!

Und Kreativität ist bei uns die wichtigste Zutat.



FLAVOUR UNION

UNSER HOCH MOTIVIERTES ERFAHRENES TEAM IST MIT VOLLER PASSION DABEI, NEUE AKZENTE UND RICHTUNGSWEISENDE TRENDS IN DER BERLINER EVENTSZENE ZU SETZEN!



UNSER TEAM

Um unsere Marke zu definieren, entwickeln wir eigene innovative Produktlinien und neue Veranstaltungskonzepte.

Profitieren Sie von überraschenden Ideen, unserer Erfahrung und der perfekten Umsetzung.

Wir freuen uns auf Sie!



**DER ANSPRUCH AN MICH UND MEINE
ARBEIT TREIBT MICH AN, MICH
KONTINUIERLICH WEITERZUENTWICKELN
UND NIE STILLZUSTEHEN.**

Mit über 20 Jahren Berufserfahrung im operativen Bereich als auch im Verkauf ist Ines in der 5-Sterne Hotellerie, der Gastronomie und im gehobenen Catering Business zuhause. Ihre dort erworbenen Kenntnisse wird sie nun in unsere Marke Flavour Union einbringen. Ehrliche und partnerschaftliche Beratung sowie die Qualität von Speisen und Service stehen für sie im Vordergrund und machen im Zusammenspiel mit richtungsweisenden Trends die Flavour Union aus.

**ICH LIEBE ES, EIN TEAM AUFZUBAUEN
UND SO DAS BESTE TEAM ZU HABEN!**

Felix ist seit über 20 Jahren in der Gastronomie tätig und stellt sich immer wieder gerne neuen Herausforderungen. Er findet es toll, Flavour Union von der ersten Stunde an wachsen zu sehen und dazu beizutragen, etwas komplett Neues mit aufzubauen.





**KREATIV UND EINFALLSREICH AUF NEUE
KUNDENWÜNSCHE ZU REAGIEREN IST
IMMER SPANNEND UND WIRD NIE
LANGWEILIG!**

Karsten ist unser Patisserie-Experte und seit mehr als 25 Jahren in der gehobenen Gastronomie tätig. Bei Flavour Union schätzt er die persönliche und fachliche Weiterentwicklung und freut sich, das Angebot und den Weg von Flavour Union von der ersten Stunde an mitzugestalten und so eine spannende neue Marke zu definieren.

FLAVOUR UNION

WIR LASSEN KULINARISCHE VISIONEN REALITÄT WERDEN! UNSERE LEISTUNGEN UMFASSEN MEHR ALS NUR KREATIVES CATERING.

REGIONAL UND NACHHALTIG

Bei der Konzeption und Durchführung exklusiver Veranstaltungen bedeutet Essen für uns ein Statement für Lebensart.

Bei Flavour Union zählen nicht nur die äußeren Werte. Was gut schmeckt, ist bei uns auch nahrhaft und nachhaltig. Umgesetzt mit regionalen, frischen und saisonalen Produkten von regionalen Erzeugern – und unserem hohen Anspruch an die Zubereitung.

Wir achten auf Qualität. Zusammen mit unseren Partnern.

Denn gutes Essen fängt beim Einkauf an.



FLAVOUR UNION

STREETFOOD ODER SOULFOOD – ESSEN IST GASTLICHKEIT, DIE MAN
SCHMECKEN KANN.



FOOD

Fingerfood? Korean Barbecue? Live Cooking? Oder ganz einfach Ihr Lieblingsessen? Wir sind in den Küchen der Welt zu Hause und servieren Essen, das in Erinnerung bleibt.

Ob per Foodtruck oder als Flying Buffet, oder frisch und rustikal zubereitet auf dem Grill.

FLAVOUR UNION

UNSERE KONZEPTE SIND SO VIELSEITIG, DASS HIER FÜR JEDEN
GESCHMACK DAS RICHTIGE ZU FINDEN IST!

ÜBERZEUGEND KREATIV

Von Berlin oder Italian Flavour über Daily Deli oder innovativen Kaffeepausen – wir realisieren originelle Ideen mit einer großen Auswahl an frisch zubereiteten Gerichten. Und in Kombination mit unseren Live Cooking Stationen werden Lunch, Dinner, Dessertbar & Co ein echtes Erlebnis!

Lassen Sie sich von uns überzeugen!



FLAVOUR UNION



FLAVOUR
UNION

UNSERE KAFFEIPAUSEN
EIN AUSZUG





AMI LAND

Kaffee | Tee

NY Cheesecake (im Gläschen) |
Blaubeeren | Haferflocke

Brownies | Walnuss | Kaffee |
Meersalz

Peanut Butter Cups

12,50 € pro Person



VEGAN

Kaffee | Tee

Bananenbrot | Walnuss | dunkle
Schokolade

Müsliriegel | Haferflocke |
Cranberries

Overnight Oats (im Gläschen) |
grüner Apfel | Goji | Orange

7,50 € pro Person



SUPERMAN

Energy Balls Datteln | Kakao | Kokos
| Kaffee

Studentenfutter (hausgemacht; in
Fläschchen o. Tütchen)

Walnuss Karamell Riegel |
Muscovado | Cranberries

11,00 € pro Person



TEA TIME LOVE

Tee

Croissants (Bridor)

Angel Biscuits | hausgemachte
Marmelade | Sauerrahm

Tea Time Loaf (vegane
Sandkuchen) | Brauner Zucker |
Apfelmus | Früchte

7,40 € pro Person

FLAVOUR UNION

UNSERE DINNER – EIN AUSZUG BERLIN FLAVOUR DINNER



VORSPEISEN

Kalbssülze | Kräuter-Remoulade |
Schalotten

Ziegenkäse | Rote Bete | Cashew

Hähnchenroulade | Olivenpüree |
Limonenjoghurt

Gebeizte Lachsforelle | Gurken-
Relish

SALATGARTEN

Feldsalat | Lollo Rosso | Radicchio |
Rucola

Kräuter | Sprossen

Tomaten | Gurken | Frühlingszwiebeln

Feta | Nüsse

Dressings

SUPPE

Kartoffelsuppe | Speckkrustel

HAUPTGANG

Gebratener Wolfsbarsch | getrüffeltes
Selleriepüree | Honig-Karotten

Zweierlei Spanferkel | gebackener
Blumenkohl | Schwarzwurzel-Gratin

Lorbeer Kartoffeln | Olivenöl |
Sauerrahm

Spätzle | Brokkoli | Kräuterseitlinge

LIVESTATION

Rosa Kalbstafelspitz | Portweinjus

DESSERT

Berliner | Marmelade | Eierlikör

Grießcreme | Blaubeeren | dunkle
Schokolade

Berliner Luft | Rote Grütze

LIVESTATION

Eierkuchen | Apfelmus | Zimtzucker

42,00 € pro Person

FLAVOUR UNION

UNSERE DINNER – EIN AUSZUG UNION SUMMER DINNER



VORSPEISEN

Quinoa Salat | Zweierlei Melone |
Ziegenkäse Crumble | Minze

Tomatisierter Taboulé | Petersilie |
gebackener Blumenkohl |
Kräuterschmand

Salat aus Saveurs d'Antan Tomaten |
Basilikum | Büffelmozzarella |
Balsamico | Pinienkerne

VORSPEISEN

Salat vom Bamberger Hörnchen |
Safran | Essig-Zwiebel | Cornichons |
Speck

Blattsalat | Toppings | Dreierlei
Dressing | Auswahl von Brot und
Baguette

VOM GRILL

Maishähnchen | Zitronengras-
Kokosmarinade

Grobe Thüringer | Merguez | Vegane
Bratwurst

Duroc Kräuterschwein |
Kräutermarinade

IM CHAFING DISH

Drillinge | Maiskolben | Papillote vom
Kabeljau | tomatisiertes
Wurzelgemüse | Ofenkartoffel

VERSCHIEDENE DIPS

Ketchup | Senf | BBQ Sauce |
Kräutersauerrahm | Mango Chili
Sauce | Sweet Chili | Curry Dip | Aioli
| Trüffelmayonnaise | verschiedene
Sorten Butter | Schmand |
Chimichurri | Salsa

DESSERT

Himbeer-Rosen-Pannacotta | dunkle
Schokolade | Mandel

Knusper-Nugat-Creme |
Lavendelaprikosen | Beeren

Sauerkirschcrumble | Vanille | Kokos

FLAVOUR
UNION

UNSER WEINSORTIMENT
EIN AUSZUG



CRÉMANT

Crémant de Limoux Grand

Cuvée

*Méthode Traditionelle Aimery-
Sieur d'Arques*

27,00 €

Crémant de Limoux Rosé Brut

*Méthode Traditionelle Aimery-
Sieur d'Arques*

27,00 €

WEISSWEIN

Gutsriesling

*Qualitätswein | trocken |
Weingut Dreissigacker |
Rheinhessen*

26,00 €

Sauvignon Blanc "Kaitui"

*Qualitätswein | trocken |
Weingut Markus Schneider |
Pfalz*

36,00 €

ROSÉ

Rosé "Saigner"

*Qualitätswein | trocken |
Weingut Markus Schneider |
Pfalz*

35,00 €

Rosé "Doktorspiele"

*Qualitätswein | Weingut Dr.
Koehler*

21,00 €

ROTWEIN

Cuvée Ursprung

*Qualitätswein | trocken |
Weingut Markus Schneider |
Pfalz*

28,00 €

Black Print

*Qualitätswein | trocken |
Weingut Markus Schneider |
Pfalz*

39,00 €

FLAVOUR UNION

DIE MITGLIEDER UNSERER CREW SIND WAHRE TEAMPLAYER UND ZEICHNEN SICH DADURCH AUS, DASS SIE AKTIV AUF DIE GÄSTE ZU GEHEN



PERSONAL

Festbankett, Grill-Event, Aftershow-Party – unsere Servicekräfte machen bei jeder Veranstaltung eine gute Figur.

Mal ganz locker und gesprächig am Foodtruck oder am Grill – mal formvollendet bei Cocktail-Empfang oder Gala-Dinner. Immer mit dabei: der professionelle Blick für die Bedürfnisse der Gäste und eine große Portion Kompetenz, Herzlichkeit und Zuverlässigkeit.

PERSONAL

Veranstaltungsleiter	45,00 €
Oberkellner	42,00 €
Servicekraft	36,00 €
Logistikleiter	33,00 €
Logistikkraft I Fahrer	29,00 €
Küchenchef	41,00 €
Koch	36,00 €
Buffetkraft	29,00 €

Zeiten für Auf- und Abbau gelten als Arbeitszeit und werden entsprechend berechnet. Die Mindestarbeitszeit pro Mitarbeiter beträgt 6 Stunden.



FLAVOUR
UNION

ALLES AUS EINER HAND:
GLAS – BESTECK – PORZELLAN – SERVICEMATERIALIEN – BAR- UND
BUFFETEQUIPMENT



EQUIPMENT

Innen oder außen, in Ihren Räumen oder einer Eventlocation – wir verleihen Ihrer Veranstaltung eine spezielle Atmosphäre durch ein Zusammenspiel individueller Buffetelemente und unserer selbstkreierten Dekoration.

Selbstverständlich halten wir die benötigten Materialien wie Glas, Besteck und Porzellan in ausreichender Menge und perfekter Qualität für Sie bereit.

EQUIPMENT

Ebenfalls zeigen wir uns für sämtliches Equipment, das für den Ausschank benötigt wird, verantwortlich. Darunter fallen neben Servietten und Servicematerialien auch Buffet- und Barutensilien sowie das benötigte Küchenequipment.



WIR FREUEN UNS, SIE MIT UNSERER LANGJÄHRIGEN ERFAHRUNG
UNTERSTÜTZEN ZU DÜRFEN UND FREUEN UNS AUF GEMEINSAME
PROJEKTE!

FLAVOUR
UNION

The text 'FLAVOUR UNION' is presented in a bold, sans-serif font. The letters are filled with various images related to coffee and food preparation. For example, the 'A' in 'FLAVOUR' shows a coffee cup, the 'O' shows a coffee cup, and the 'R' shows a hand holding a coffee cup. The 'U' in 'UNION' shows a coffee cup, and the 'O' shows a coffee cup. The 'I' in 'UNION' shows a coffee cup. The 'N' in 'UNION' shows a coffee cup. The background of the letters is a dark, textured surface.

KONTAKT

Flavour Union Hospitality GmbH

Ines Stieger

Wallstraße 35 | 10179 Berlin

Telefon +49 175 1161538

E-Mail i.stieger@widynski-roick.de