

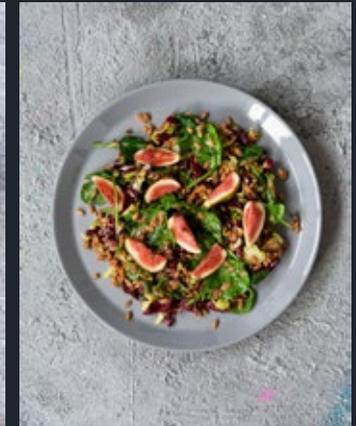
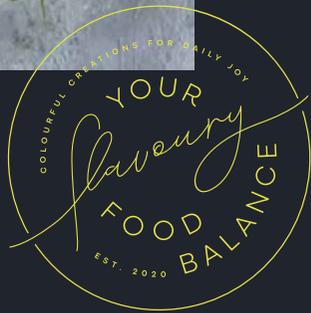
READY
TO
GLOW?

ENJOY
YOUR *flavours* DAY



hartmanns
YOUR BUSINESS. YOUR EXPERIENCE. ELEVATED.

PHILOSOPHY



**GESCHMACKSEXPLOSIONEN
DER GEHOBENEN KÜCHE
FÜR JEDERMANN ZUGÄNGLICH**



flavoury ist überzeugt, dass Essen niemals einfach nur Nahrungsaufnahme ist, sondern immer ein Fest sein muss. Im Alltag, in dem es schnell geht, sollte man keine Kompromisse bei der Qualität und der Komposition machen müssen.

KREATIONEN

FARRO FEIGE LAWUNDER

In Sonne getauchte Feigen treffen auf Karamell, eine Liaison aus crunchy Dinkel und Lavendel Vinaigrette. Geweckte Sehnsucht nach den Düften und Bildern der Provence im Spätsommer.

FLAVOURY FUNKELN

Heimisches, winterliches Ackergold – Rotkraut, Spitzkohl, Karotte & Zucchini – trifft auf ursprüngliche Geschmackswelten aus Südostasien, bunten Quinoa und geröstete Peanutsauce. Säure, Süße und Schärfe treffen auf smoothie & luftige Texturbasis. Freches Funkeln!

FARRO SINGA BEEF

Traditionelle Aromen Singapurs münden in ein buntes modernes Spektrum an Geschmack. Unser Verständnis von UMAMI! Bayrisches Rind mit aufregender Szechuan Vinaigrette, die das nussige Urkorn umgarnt.

BARLEY GLOSSY RED TOMATO

Unser "so called" Sommer Risotto mit Gerstengraupen. Umhüllt von einer wilden, leicht scharfen Tomatencreme aus San Marzano und getrockneten Tomaten mit Parmesan und Pinienkernen.

FLAVOURED CRAZINESS

Green glow untited auf heimischem Grünkern und salzig-scharfem Pecorino, leicht herben Pekannüssen und gerösteter Süßkartoffel. Unser Orange Trüffel Dressing verleiht dem Ganzen einen Hauch von Piemonteser Lebensgefühl.

MISSION FISH

Purismus und Klarheit des Nordens. Frischer Saibling in Gesellschaft von herb-süßem Dill und Gurken. Die Bühne für diese Verbindung liefert ein orientalischer Klassiker, unser Bulgur. Geküsst von Citrusdressing wird es zu einer Geschichte. Eine der Lieblingsgeschichten unseres Kitchen Chefs.

COCONUT GONE WILD

Zart und gefühlvoll. Die Leichtigkeit unseres Caribbean Lime Mint Pestos gepaart mit cremiger Melange von Coconuttexturen verzaubert Israeli CousCous und findet anhand von reschen Cashews Vollendung.

SEOUL MATES

Unser South Korean Escape. Wir schicken Deine Geschmacksrezeptoren in eines der freundlichsten Länder der Erde. Anregend wilde herbe Kreation, die nach mehr schmeckt und uns „BOOM“ schreien lässt. Knackiger Rettich, scharf mariniertes Chinakohl, Israeli CousCous vereint mit dem Geschmack von salziger Meeresluft am Gaumen.

CHICKEN SAME SAME BUT DELICIOUS

Zart in eigenem Saft gegartes Huhn umhüllt von unserer Interpretation indischer Geschmackshighlights. Die Magie zwischen *flavoury* Gewürzkreation, Zitronenmelisse und Broccoli erhebt Rote Linsen und Einkorn in eine neue Dimension. Food spice market – Delhi, here we come – svadisht!

EVEN TEMPER

Unsere Geschmackswelten verschmelzen dank unseres cremig sanften Joghurts. Die salzig samtige Mischung mit feinen Zitrusnoten wird mit Pistazien Minz Pesto und gerösteten Hanfsamen selbst zum Objekt der Begierde.

Flavoury

KREATIONEN



SUGARFREE DELIGHTS

LIME BAR

Medjool Datteln, feinste Nüsse und Zitrusaft vereinen sich mit Kokosnuss. Karibische frische Brise, die Energien weckt!

CHOCOLATE BAR

Jeder braucht ein süßes, schokoladiges Finale. Süße der Medjool Datteln, BIO Rohkakao und feinste Nüsse sind eine magische Vereinigung.

SPICY NUTS

Wir stillen Dein Verlangen auf salzig scharfe Nüsse ganz ohne Zusatzstoffe. Szechuan Pfeffer veredelt salzig geröstete Nüsse.

VARIATIONEN



Unser Sortiment ist *Grain* basiert (überwiegend Hofbräuhaus-Kunstmühle) und somit sind wertvolle Körner unsere DNA. Unsere Liebe zu Ingredienzien, zu echten Zutaten und der behutsamen Handhabung von Lebensmitteln gepaart mit unserer Überzeugung, dass jeder Mensch jeden Tag gut essen sollte, ist essenzieller denn je zuvor.

Wir kombinieren sie immer mit frischem Gemüse (überwiegend BIO Qualität), Kernen, Samen, Nüssen und Unmengen an Kräutern sowie auch saisonalen Früchten, ausschließlich selbstgemachten Dressings, Marinaden und fein abgestimmten hausgemachten Gewürzmischungen. Dabei verzichten wir nicht auf Fisch (Saibling, Loosachtal), Fleisch (regionales Rind) und Huhn (Egeler Hof), ausgewählt von Händlern unseres Vertrauens. Fisch und Fleisch spielen bei uns zeitgemäße Nebenrollen.

Es kommt uns nicht in den Sinn Geschmacksverstärker oder Convenience Produkte zu verwenden. Wir spezialisieren uns auf Lunch und Speisen für den ganzen Tag, da unsere Gerichte nicht warmgehalten werden müssen. Fastfood auf einem anderen Level – die Geschmacksexplosionen, die man mit der gehobenen Küche assoziiert, machen wir für jedermann zugänglich.

Wir verstehen uns als Botschafter des „unkonventionellen Caterings“. Unser Angebot passt in jeden Rahmen – förmlich, lässig oder edel. Anhand der Darreichung und Komposition ist es immer genau richtig; mit hochwertigem und nachhaltigem Design schaffen wir den Mantel für kostbare Produkte. Eine Bühne auf der unsere Kreationen glänzen dürfen.

flavoury ist ein verlässlicher und vertrauensvoller Partner, wenn es um die Verköstigung von Kunden, Mitarbeitern, Familie oder Freunden geht. Unser Essen leistet mehr – es setzt Energien in Körper und Geist frei.

Besonders beliebt sind unsere Kreationen bei längeren Meetings, kleinen und großen Zusammenkünften, Kundenverköstigungen oder auch als family amusepots zum Grillen oder für Einladungen aller Art sowie als edle sidedishes.

AMUSEPOTS

Frisches, leuchtendes Essen, das selbst wie eine Kunstinstallation alle Sinne anregt. Nicht etwa der Koch oder die Köchin bestimmt, was auf den Teller kommt, sondern jeder entscheidet selbst, was und wie viel er von jedem Gericht isst. Wir richten unsere Geschmackswelten in großen amusepots an, aus denen jeder wählen kann. Individuelle colourful Kreationen gewünscht! Unser even temper und hausgemachte Dips sind eine fantastische Bereicherung unserer Kreationen.

SINGLE DISHES

Gerne bereiten wir Euch auch einzelne Portionen. Dabei kreieren wir auch auf Wunsch, harmonische Paare und fantastisch ambivalente Kreationen; unser Verständnis von Vielfalt – in unseren signature Kompositionen. Das sind 2 Kreationen in Einem, die liebevoll von unserem even temper begleitet werden. Eine Besänftigung des Gemüts und der Sinne, Geschmacksvielfalt wie wir sie feiern!

Selbstverständlich setzen wir auch jederzeit Eure individuellen Wünsche um!

ÜBERZEUGUNG

fla-voury, fla-vory {Adjektiv} schmackhaft · appetitanregend · angenehm · appetitlich · aromatisch · delikat · deliziös · exquisit · fein · geschmackvoll gut · köstlich · kulinarischer Hochgenuss · schmeckt nach mehr · vorzüglich · wohlschmeckend · mündend · gehaltvoll · kulinarisch gut · abgeschmeckt

Wir bieten perfekt balancierte und handwerklich fein abgestimmte Gerichte, die immer wieder zu besten Überraschungen in punkto Geschmack führen, ohne zu überfordern. Um das zu gewährleisten achten wir darauf, dass sich die Gerichte ergänzen bzw. für harmonische Vielfalt stehen. Qualität der Zutaten, eigene hausgemachte Saucen, Marinaden sowie Gewürzmischungen sind das Herzstück unserer Kreationen. Fades langweiliges Essen zur reinen Nahrungsaufnahme, völlig ausgeschlossen!

Wir sind jedes Mal hin und weg, wenn wir Zitronenabrieb riechen oder Gewürze in Öl ihre wahre Magie entfalten. Frischer Bruch von Zimtstangen verströmt sein Aroma in unserer Küchenwerkstatt. Am glücklichsten sind wir, wenn die Küche jeden Tag zu Leben erwacht und wundervolle Menschen, wundervolle Kreationen zaubern.





THANK YOU FOR
CONTACTING US

flavoury GmbH
Pippinger Str. 97a
81247 München
Nataša Schulte zur Hausen
Co-Founder
Office: +49 89 95 42 89 97-2
Mobile: +49 151 56 35 69 26
Email: natasa.schultezurhausen@yourflavoury.com

www.yourflavoury.com