



{ Philosophie }

Die Welt ist schon laut genug.

Deshalb ist es in der heutigen Zeit noch wichtiger mit Informationen fachgerecht umzugehen.

Nicht „auffallen-um-jeden-Preis“ sondern authentisch heisst das neue Zauberwort.

Die Basics

Kommunikationsdesign, Corporate Branding,
Online-Konzepte, Print-Produktionen,
Food, 3D-Visualisierung,

Im Detail

Kommunikationsdesign, Corporate Branding

- Logoentwicklung, Gestaltung von Geschäftspapieren, Visitenkarten, Unternehmensbroschüren
- mit zugehörigem Content wie Text, Fotos, Bildmaterial, Audio
- Gestaltung von Werbemittel wie Mailings, Flyer, Plakate, Banner, Schilder, Fahrzeuge
- Bildbearbeitung / Reinzeichnung / Litho / Komplette Druckabwicklung / Produktion

Online

- Konzeption
- Planung / Umsetzung
- Layout / Grafik
- Programmierung / Html / Wordpress / CMS / ...
- Pflege / Service
- Newslettersysteme
- Hosting und Domainhandling

3D-Visualisierungen

Modelling / Animation

- Präsentationssysteme, POS-Systeme, Produktabbildungen

Technische Voraussetzungen:

Alle gängigen Layout-, Grafik- und Bildbearbeitungsprogramme
(Adobe Indesign, Photoshop, Illustrator, Sketch...
(QuarkExpress in Ausnahmen)

Alle gängigen Office-Programme

Diverse 3D-, Film- und Audio-Software

Corporate



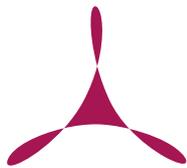
urbanhair
sandra kevorqyan



RUSTY'S LANDSCAPE
FOR YOUR PARADISE AT HOME



GLOBAL COMPETENCE DEVELOPMENT
& CONSULTING



yogasaram®



EDITH KRIEG
STEUERKANZLEI



GÜNZEL & KREUZER
WERBETECHNIK



wohn-quadrat

Corporate



EDITH KRIEG
STEUERKANZLEI



Corporate



urbanhair
sandra kevorqyan

urbanhair
sandra kevorqyan

urbanhair
mendelssohnstr. 60
60325 frankfurt am main
westend
telefon: 069/ 74 66 52
email: info@urbanhair.de

bankverbindung:
Sparkasse
BLZ: 251 205 00 31
Kto.-Nr.: 123 444
BIC: KFSW33HAN



urbanhair
sandra kevorqyan

urbanhair
mendelssohnstr. 60
60325 frankfurt am main
westend
telefon: 069/ 74 66 52
email: info@urbanhair.de

urbanhair
sandra kevorqyan

urbanhair
sandra kevorqyan

termine

datum	service

mendelssohnstr. 60 | 60325 frankfurt am main | westend
telefon: 069/ 74 66 52 | email: info@urbanhair.de

unsere daten

bankverbindung: commerzbank
kontonummer: 0 11 222 333
bankleitzahl: 000 234 55

betrag: _____

vielen dank, ihr urbanhair-team!

mendelssohnstr. 60 | 60325 frankfurt am main | westend
telefon: 069/ 74 66 52 | email: info@urbanhair.de

reboot

urbanhair
sandra kevorqyan

ERÖFFNUNGSFEIER
11.10.08 AB 17.30H
(OFFEN AB 4.10.)
DRINKS
FINGERFOOD
LIVE DJ

MENDELSSOHNSTRASSE 60
60325 FRANKFURT AM MAIN
WESTEND
TELEFON: 069/ 74 66 52
MOBIL: 0178/32 64 426
E-MAIL: INFO@URBANHAIR.DE
ONLINE: WWW.URBANHAIR.DE

ANFAHRT VON BOCKENHEIMER WART
ODER OPERNPLATZ ÜBER KETTENHOFWEG
ODER BOCKENHEIMER LANDSTRASSE

REDKEN

for your hair
only

urbanhair

GUTSCHEIN

MENDELSSOHNSTRASSE 60
60325 FRANKFURT AM MAIN
TELEFON: 069/ 74 66 52

ECKE KETTENHOFWEG/ ANFAHRT VON BOCKENHEIMER
WART E ODER OPERNPLATZ ÜBER KETTENHOFWEG
ODER BOCKENHEIMER LANDSTRASSE

€

betrag von
(euro)



mendelssohnstraße 60
 60325 frankfurt am main
 westend
 telefon: 069/ 74 66 52
 email: info@urbanhair.de

urbanhair
 sandra kevorkyan

mendelssohnstraße 60
 60325 frankfurt am main
 westend
 telefon: 069/ 74 66 52
 email: info@urbanhair.de

urbanhair
 sandra kevorkyan

mendelssohnstraße 60
 60325 frankfurt am main
 westend
 telefon: 069/ 74 66 52
 email: info@urbanhair.de

urbanhair
 sandra kevorkyan
Frühling
 bei urban hair

ÖFFNUNGSZEITEN
 MONTAGS 12:00 – 20:00 UHR
 DIENSTAGS 8:00 – 20:00 UHR
 MITTWOCH 8:00 – 20:00 UHR
 DONNERSTAG 9:00 – 20:00 UHR
 FREITAGS 8:00 – 20:00 UHR
 SAMSTAGS 8:00 – 19:00 UHR

URBANHAIR
 INH. SANDRA KEVORKYAN
 TERMINE NACH VEREINBARUNG
 TELEFON: 069/ 74 66 52
 EMAIL: INFO@URBANHAIR.DE
 INTERNET: WWW.URBANHAIR.DE

urbanhair
 sandra kevorkyan
Sommer
 bei urban hair

ÖFFNUNGSZEITEN
 MONTAGS 12:00 – 20:00 UHR
 DIENSTAGS 8:00 – 20:00 UHR
 MITTWOCH 8:00 – 20:00 UHR
 DONNERSTAG 9:00 – 20:00 UHR
 FREITAGS 8:00 – 20:00 UHR
 SAMSTAGS 8:00 – 19:00 UHR

URBANHAIR
 INH. SANDRA KEVORKYAN
 TERMINE NACH VEREINBARUNG
 TELEFON: 069/ 74 66 52
 EMAIL: INFO@URBANHAIR.DE
 INTERNET: WWW.URBANHAIR.DE

WILLKOMMEN FRÜHLING!

ÖFFNUNGSZEITEN
 MONTAGS 12:00 – 20:00 UHR
 DIENSTAGS 8:00 – 20:00 UHR
 MITTWOCH 8:00 – 20:00 UHR
 DONNERSTAG 9:00 – 20:00 UHR
 FREITAGS 8:00 – 20:00 UHR
 SAMSTAGS 8:00 – 19:00 UHR

URBANHAIR
 INH. SANDRA KEVORKYAN
 TERMINE NACH VEREINBARUNG

TELEFON: 069/ 74 66 52
 EMAIL: INFO@URBANHAIR.DE
 INTERNET: WWW.URBANHAIR.DE

urbanhair
 sandra kevorkyan

DIELE	HAARSTYL	HAARSTYL
29,00	-	-
35,00	-	-
18,50	35,50	15,00
36,50	46,50	27,00
59,00	79,00	59,00
49,00	65,00	49,00
27,00	37,00	27,00
42,50	49,00	42,00
26,00	75,00	30,00
35,00	-	35,00
37,00	39,00	45,00
29,00	39,00	35,00
16,50	-	16,50
12,50	24,50	8,50
12,50	24,50	8,50

ÖFFNUNGSZEITEN
 MONTAGS 12:00 – 20:00 UHR
 DIENSTAGS 8:00 – 20:00 UHR
 MITTWOCH 8:00 – 20:00 UHR
 DONNERSTAG 9:00 – 20:00 UHR
 FREITAGS 8:00 – 20:00 UHR
 SAMSTAGS 8:00 – 19:00 UHR

URBANHAIR
 INH. SANDRA KEVORKYAN
 TERMINE NACH VEREINBARUNG
 TELEFON: 069/ 74 66 52
 EMAIL: INFO@URBANHAIR.DE
 WWW.URBANHAIR.DE



Tupperware®

Eisparadies

Der Chef-Koch empfiehlt

Grüntee-Eis

- 125 g der Schlagahne abwiegen. Anschließend in der Gourmet-Line, Steiskasserolle 1,5 l mit dem Teepulver vermischen und unter Rühren erhitzen, bis sich das Teepulver komplett aufgelöst hat.
- Die übrige Sahne (75 g) mit Eigelb und Puderzucker vermehren, dann unter Rühren in den Topf geben und das Ganze bei mittlerer Temperatur cremig schlagen.
- Anschließend auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Nacheinander Joghurt und steif geschlagene Sahne unterheben und in einen Gefrierbehälter füllen.
- Im Gefriergerät befrühen, dabei während der ersten Stunde alle 15 Minuten umrühren und dann weitere 1,5 Stunden befrühen.
- Erdbeeren in dünne Scheiben schneiden und mit dem Grüntee-Eis servieren.

ZUTATEN FÜR 6-8 PERSONEN

- Vorbereitungszeit: 15 Min.
- Gehzeit: 2,5 Std.
- 200 g Schlagahne
- 1 TL Milch (gibt es Tupperware)
- 2 Eigelb
- 100 g Puderzucker
- 150 g Naturjoghurt
- 200 g steif geschlagene Sahne

ZUM SERVIEREN

- 250 g Erdbeeren

KLASSIKER PRO PORTION

38 kcal 0,2% 1,5% 17,5% 1,5%

TIPP

Siehe empfehlenswert und statt der Erdbeeren auch Früchte wie Heidelbeeren oder Himbeeren (Dessertwahl)

TUPPERWARE

Steiskasserolle 1,5 l mit Zeneren der Gourmet-Line

20 Euro

Erdbeer-Kiwi-Bowle

- Für die Eiswürfel Erdbeeren und Kiwischeiben verlesen und mit den Zitronenmelisse-Blättchen auf zwei Eiswürfeln verteilen. Darauf achten, dass die Obststücke nicht zu groß sind. Nach Geschmack entweder mit Zitronenmelisse oder Orangensaft auffüllen und im Gefriergerät befrühen. Die übrige Zitronenmelisse und den restlichen Orangensaft in den Kühlschrank stellen.
- Erdbeeren waschen, trocken tupfen und den Stielansatz entfernen. Kiwis schälen. Beides in mundgerechte Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.
- Limetten auspressen und den Saft darüber gießen. Anschließend 20 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen.
- Mit Orangensaft und Zitronenmelisse auffüllen, Melisseblättchen und Frucht-Eiswürfel aus dem Eiswürfelfürer zugeben und sofort servieren.

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

- Zubereitungszeit: 10 Min.
- Für die Frucht-Eiswürfel:
- 10 kleine Erdbeeren
- 1/2 geschälte Kiwi
- einer Handvoll Zitronenmelisse

ZUM SERVIEREN

- 4 Limetten
- 500 g Erdbeeren, 3 Kiwis
- 1/2 Bund Zitronenmelisse
- 750 ml saurer Orangensaft
- 1 l 1% kalte Zitronenmelisse

KLASSIKER PRO PORTION

38 kcal 0,2% 1,5% 17,5% 1,5%

TIPP

Mehr Fantasia! Formieren Sie Ihre eigene Bowle mit best. Lieblingsfrüchten der Saison

TUPPERWARE

Eiswürfelfürer 1,5 l

12 Euro

Wassermelonen-Granité

- Zucker mit Mineralwasser aufkochen und anschließend dem erstarrenden Zuckersirup abkühlen lassen.
- Das Fruchtfleisch im Quick-Chef 3 mit Schneidmesser glatt pürieren. Zuckersirup, Zitronensaft, Zitronenabrieb und Fruchtkörner dazu geben, alles kräftig vermischen und in einem Gefrierbehälter einfrieren.
- Nach 2-3 Stunden die gefrorene Masse mit einer Gabel zerdrücken und fertig ist ein tolles, sommerliches Granité.

Servicevorschlag Das Granité kann auch mit einem feinen Eiscreme hergestellt werden. Zum Dekorieren mit Zitronenabrieb, Zitronensaft und Zitronenmelisse. Es ist eine gute Alternative zum Sorbet, sehr kalorienarm und kalorienreduzierend.

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

- 500 g Wassermelone
- 50 g Zucker
- 50 ml Mineralwasser mit Kohlensäure
- Saft einer Zitrone
- Abrieb einer Zitrone
- 2-3 EL Fruchtkörner nach Wahl (Kirsche, Erdbeere, etc.)

KLASSIKER PRO PORTION

38 kcal 0,2% 1,5% 17,5% 1,5%

TIPP

Ersetzen Sie die Wassermelone durch Zitronenmelisse durch die statt der Zitrone eine Orange und einen EL Orangensaft.

TUPPERWARE

Quick-Chef 3 mit 1,5 l

Der Chef-Koch empfiehlt

04 Euro

Grünes Apfelsorbet mit Calvados

- Die Äpfel in Stücke schneiden und so fein wie möglich im Quick-Chef 3 mit Schneidmesser pürieren.
- Alle weiteren Zutaten hinzugeben und zwei bis drei Minuten kräftig vermengen.
- Daneben in einem Gefrierbehälter einfrieren.
- Mit dem Calvados walweise volle Eiskugeln oder leichte Eisröllchen formen.

Servicevorschlag Das Sorbet eignet sich hervorragend als Nachtisch oder auch als Spritz-Eis für zwischendurch.

LÄUTERZUCKER

500 ml + 250 g Zucker + 250 ml Wasser aufkochen und auf ca. 50 % langsam reduzieren lassen. Für alle Süßspeisen geeignet, hat im Vergleich mit anderen Süßstoffen einen geringeren Kaloriengehalt.

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

- 400 g grüne Äpfel, geschält
- 50 ml Zitronensaft
- 300 ml Laktosefrei
- 4 cl Calvados

KLASSIKER PRO PORTION

18 kcal 0,2% 1,5% 17,5% 1,5%

TIPP

Für eine alkoholfreie und kalorienreduzierte Variante ersetzen Sie den Calvados durch Apfelsaft. Beachten Sie, dass Apfelsaft einen höheren Zuckergehalt hat als Apfelsaft aus dem Handel.

TUPPERWARE

Quick-Chef 3 mit 1,5 l

Der Chef-Koch empfiehlt

10 Euro

Food

SCHOKO LADEN

Tupperware

SCHOKO-CREME-BRÛLÉE

TIPP
Um eine tolle Wirkung zu erzielen, sollte man die Creme mit einem feinen Sieb passieren und sie vor dem Servieren mit einem feinen Zuckerstaub bestreuen.

1. In einem kleinen Topf Milch, Hingebirnen, Schokolade und Marshmallows unter ständiger Rührung und Zugabe von Zucker und Salz in einem feinen Sieb passieren. Vorheizen bis zur gewünschten Konsistenz.
2. In eine feine Sieb passieren und in eine feine Sieb passieren. Das auf 200°C vorgeheizte Backblech mit einem feinen Zuckerstaub bestreuen.
3. Den Wasserbadbehälter mit 100 ml Wasser füllen. Die Marshmallows unter ständiger Rührung unter Zugabe von Marshmallows und Salz in einem feinen Sieb passieren. Das auf 200°C vorgeheizte Backblech mit einem feinen Zuckerstaub bestreuen. Die Creme darauf geben und mit dem Pflanzensieb abgießen.

ZUTATEN FÜR 8 STÜCK
200 g Milch
100 g Hingebirnen
100 g Schokolade
100 g Marshmallows
100 g Zucker
100 g Salz
1 TL Backpulver
1 Prise Salz
40 g weiße Schokolade
60 g ganze Mandeln

SCHOKO MEUTEREI AUF DER BOUNTY

TIPP
Für eine tolle Wirkung sollte man die Creme mit einem feinen Sieb passieren und sie vor dem Servieren mit einem feinen Zuckerstaub bestreuen.

1. In einem kleinen Topf Milch, Hingebirnen, Schokolade und Marshmallows unter ständiger Rührung und Zugabe von Zucker und Salz in einem feinen Sieb passieren. Vorheizen bis zur gewünschten Konsistenz.
2. In eine feine Sieb passieren und in eine feine Sieb passieren. Das auf 200°C vorgeheizte Backblech mit einem feinen Zuckerstaub bestreuen.
3. Den Wasserbadbehälter mit 100 ml Wasser füllen. Die Marshmallows unter ständiger Rührung unter Zugabe von Marshmallows und Salz in einem feinen Sieb passieren. Das auf 200°C vorgeheizte Backblech mit einem feinen Zuckerstaub bestreuen. Die Creme darauf geben und mit dem Pflanzensieb abgießen.

ZUTATEN FÜR 8 STÜCK
200 g Milch
100 g Hingebirnen
100 g Schokolade
100 g Marshmallows
100 g Zucker
100 g Salz
1 TL Backpulver
1 Prise Salz
40 g weiße Schokolade
60 g ganze Mandeln



SCHOKO CANTUCCINIS

16

LADEN

TIPP
Je nach Geschmack können Sie auch statt Pistazien und Mandeln andere Nüsse verwenden.

VORBEREITUNG:
25 Minuten

BACKZEIT:
180 °C Ober-/Unterhitze

BACKZEIT:
ca. 20 Minuten und weitere 5-7 Minuten

ZUTATEN FÜR 8 STÜCK
2 Eier (Größe M)
180 g Zucker
220 g Mehl
1 TL Backpulver
1 Prise Salz
80 g weiße Schokolade
40 g Pistazienkerne
60 g ganze Mandeln

WEISSE SCHOKOLADE 17

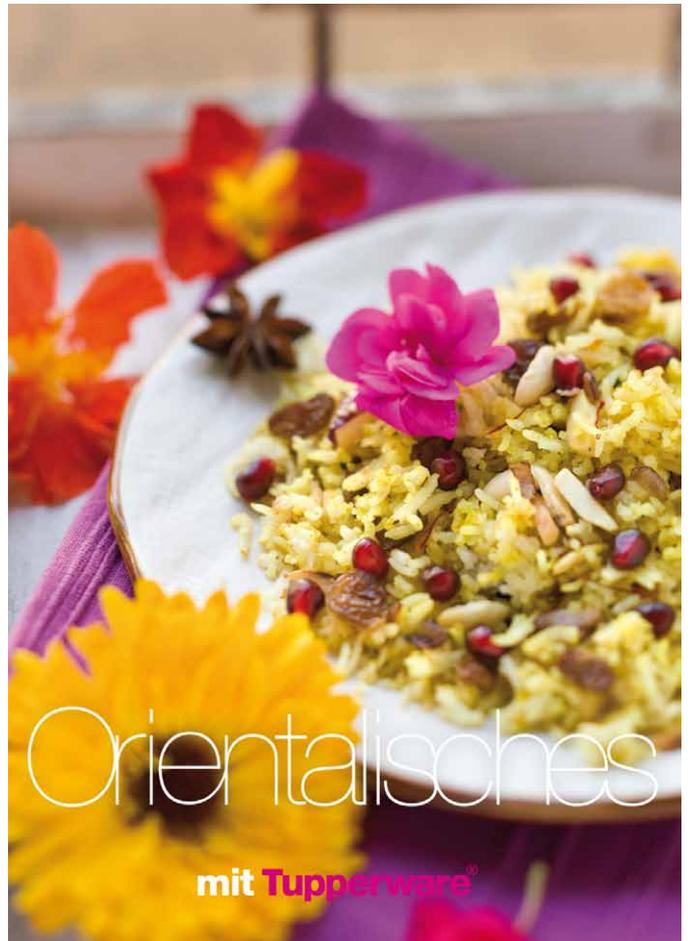


Food



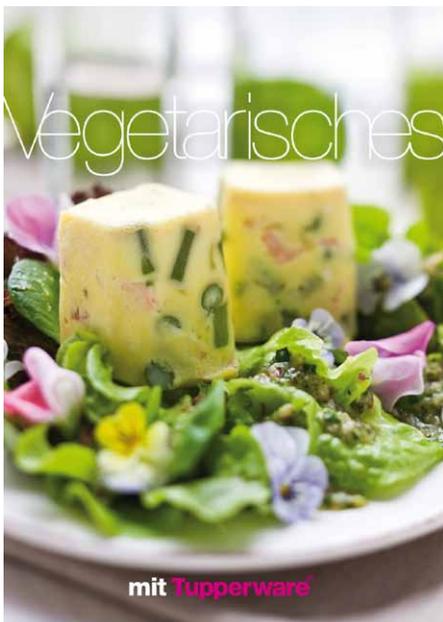
Ein Sommer

mit Tupperware®



Orientalisches

mit Tupperware®



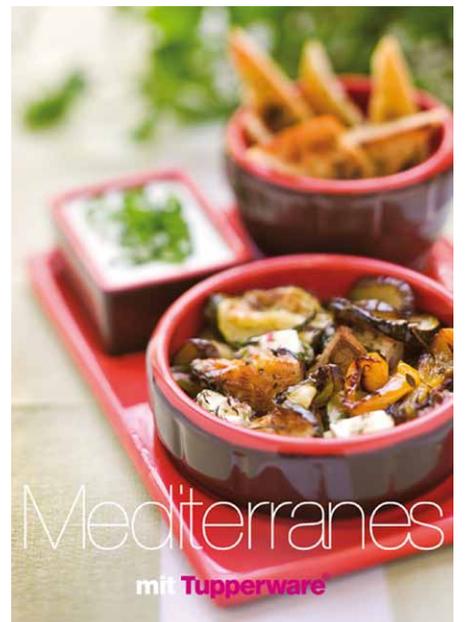
Vegetarisches

mit Tupperware®



Knuspriges

mit Tupperware®



Mediterranes

mit Tupperware®



Food



Apfel-Orangenmarmelade

ZUTATEN FÜR CA. 18 STÜCKE
 1 kg Äpfel
 1 kg Orangen
 1 kg Zucker
 1 kg Zitronensaft
 1 kg Wasser
 1 kg Honig
 1 kg Zitronenabzug
 1 kg Zitronenschale

ANBEREITUNG
 1. Die Äpfel und Orangen waschen, entkernen und entsaften. 1 Liter Saft ablassen und 1 Liter Wasser hinzugeben.
 2. Den Saft mit dem Zucker und dem Zitronensaft in einem großen Topf kochen lassen.
 3. Die Marmelade nach Lust und Laune mit Honig und Zitronenabzug/Zitronenschale aromatisieren.

Tipp
 Die Marmelade kann auch mit 1 kg Zitronenabzug und 1 kg Zitronenschale zubereitet werden.

Beschwipste Bienen-Pflaumenkonfitüre

ZUTATEN FÜR CA. 18 STÜCKE
 1 kg Pflaumen
 1 kg Zucker
 1 kg Zitronensaft
 1 kg Wasser
 1 kg Honig
 1 kg Zitronenabzug
 1 kg Zitronenschale

ANBEREITUNG
 1. Die Pflaumen waschen, entkernen und entsaften. 1 Liter Saft ablassen und 1 Liter Wasser hinzugeben.
 2. Den Saft mit dem Zucker und dem Zitronensaft in einem großen Topf kochen lassen.
 3. Die Konfitüre nach Lust und Laune mit Honig und Zitronenabzug/Zitronenschale aromatisieren.

Tipp
 Die Konfitüre kann auch mit 1 kg Zitronenabzug und 1 kg Zitronenschale zubereitet werden.



Pancakes

ZUTATEN FÜR CA. 18 STÜCKE
 1 kg Mehl
 1 kg Zucker
 1 kg Eier
 1 kg Milch
 1 kg Butter
 1 kg Zitronensaft
 1 kg Wasser
 1 kg Honig
 1 kg Zitronenabzug
 1 kg Zitronenschale

ANBEREITUNG
 1. Das Mehl, den Zucker und die Eier in einer Schüssel vermischen.
 2. Die Milch, den Zitronensaft und das Wasser hinzugeben.
 3. Die Butter schmelzen und zum Teig geben.

Tipp
 Die Pancakes können auch mit 1 kg Zitronenabzug und 1 kg Zitronenschale zubereitet werden.

Feine Sahnewaffeln

ZUTATEN FÜR CA. 18 STÜCKE
 1 kg Mehl
 1 kg Zucker
 1 kg Eier
 1 kg Milch
 1 kg Butter
 1 kg Zitronensaft
 1 kg Wasser
 1 kg Honig
 1 kg Zitronenabzug
 1 kg Zitronenschale

ANBEREITUNG
 1. Das Mehl, den Zucker und die Eier in einer Schüssel vermischen.
 2. Die Milch, den Zitronensaft und das Wasser hinzugeben.
 3. Die Butter schmelzen und zum Teig geben.

Tipp
 Die Waffeln können auch mit 1 kg Zitronenabzug und 1 kg Zitronenschale zubereitet werden.

Apfel-Orangenmarmelade

ZUTATEN FÜR CA. 18 STÜCKE
 1 kg Äpfel
 1 kg Orangen
 1 kg Zucker
 1 kg Zitronensaft
 1 kg Wasser
 1 kg Honig
 1 kg Zitronenabzug
 1 kg Zitronenschale

ANBEREITUNG
 1. Die Äpfel und Orangen waschen, entkernen und entsaften. 1 Liter Saft ablassen und 1 Liter Wasser hinzugeben.
 2. Den Saft mit dem Zucker und dem Zitronensaft in einem großen Topf kochen lassen.
 3. Die Marmelade nach Lust und Laune mit Honig und Zitronenabzug/Zitronenschale aromatisieren.

Tipp
 Die Marmelade kann auch mit 1 kg Zitronenabzug und 1 kg Zitronenschale zubereitet werden.

Beschwipste Bienen-Pflaumenkonfitüre

ZUTATEN FÜR CA. 18 STÜCKE
 1 kg Pflaumen
 1 kg Zucker
 1 kg Zitronensaft
 1 kg Wasser
 1 kg Honig
 1 kg Zitronenabzug
 1 kg Zitronenschale

ANBEREITUNG
 1. Die Pflaumen waschen, entkernen und entsaften. 1 Liter Saft ablassen und 1 Liter Wasser hinzugeben.
 2. Den Saft mit dem Zucker und dem Zitronensaft in einem großen Topf kochen lassen.
 3. Die Konfitüre nach Lust und Laune mit Honig und Zitronenabzug/Zitronenschale aromatisieren.

Tipp
 Die Konfitüre kann auch mit 1 kg Zitronenabzug und 1 kg Zitronenschale zubereitet werden.



Food



TupperKitchen



TupperKitchen



TupperKitchen



TupperKitchen



TupperKitchen



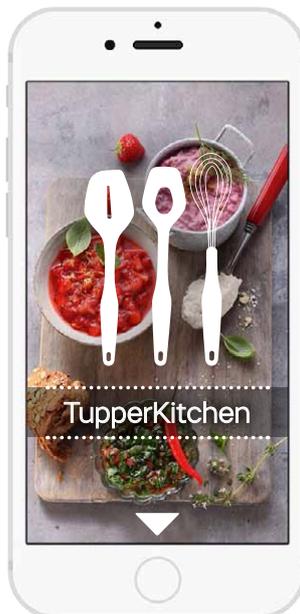
TupperKitchen



TupperKitchen



TupperKitchen



3D-Visualisierung

Henning Winter
Ma



3D-Visualisierung

