

# FOOD TRUCK



SPRING/  
SUMMER '25

# HELLO

Op zoek naar (h)eerlijk, verrassend en duurzaam eten voor jouw privéfeest of bedrijfsfeest?

Onze foodtruck serveert smakvolle streetfoodgerechten die jong en oud doen watertanden.



## WHY US?

Wij bieden gerechten die voedzaam, vers, huisgemaakt en waar mogelijk lokaal en biologisch. Maar boven alles: eten bereid met liefde, talent, passie en toewijding!

Van smakvolle taco's en juicy burgers tot kruidige curry's.

Onze gerechten zijn vol van smaak en gegarandeerd een succes, of je nu plantaardig eet of gewoon houdt van (h)eerlijk eten.

## WHY PLANT-BASED?

We serveren enkel plantaardige gerechten om een positieve impact te maken op gezondheid, dierenwelzijn en het milieu. Het draait om bewuste keuzes zonder in te leveren op smaak, beleving en kwaliteit.

# FEAST MENU

## BURGER FEAST

### CLASSIC

Artisanale gehakt burger, gekarmeliseerde ui, augurk, tomaat, ijsbergsla, ketchup, mayo & cheddar kaas.

### HOLY GUACAMOLÉ

Mexican pepper burger, homemade guacamole, jalapeño, ijsbergsla, tomaat, gepekeld rode ui & homemade chipotle mayo.

### SPICED CHUTNEY

Artisanale gehakt burger, homemade mango/peanut chutney, rucola, tomaat, micro groenten, gepekeld rode ui, homemade spiced mayo.

### KIDS BURGER

Artisanale gehakt burger, tomaat, ijsbergsla, ketchup, mayo & cheddar kaas.

(Optie glutenvrije broodje zijn mogelijk mits op voorhand besteld extra €2 pp supplement.)

## CURRY FEAST

### SPICED KORMA CURRY

Jasmijn rijst, gegrilde seizoen groenten & papadum.

### GREEN OF RED THAI CURRY

Jasmijn rijst, gegrilde seizoen groenten & papadum.

Optie chick'n verkrijgbaar extra €5 pp supplement.

## KIDS FEAST

### KIDS BURGER + FRIETJES

Artisanale gehakt burger, tomaat, ijsbergsla, ketchup, mayo & cheddar kaas.

+ sausjes bij de frietjes

## TACO FEAST

### NO POLLO LOCO

Gemarineerde BBQ pulled chick'n, rucola, crispy onion, pico de gallo, spiced mayo & gepekeld rode kool.

### CHILI SIN CARNE

Homemade Mexicaanse chili sin carne, guacamole, zure room, gepekeld rode ui, limoen, pico de gallo, spiced mayo & micro groenten.

### GRILL'D GARDEN

Gegrilde courgette/butternut, abrikoos crumble, chipotle mayo, pico de gallo & gepekeld rode kool.



## FORMULES & PRIJZEN

### BURGER FEAST

Prijs per stuk.

€13,50 per persoon

€10,00 per kind

Vanaf min. 55 personen

---

Prijs à volonté per persoon .

€20,00 per persoon

Vanaf min. 45 personen

Optie glutenvrije broodje zijn mogelijk mits op voorhand besteld extra €2 pp supplement.

### TACO FEAST

Prijs à volonté per persoon.

€18,00 per persoon

Vanaf min. 45 personen

### KIDS MENU

Prijs per kind (tot 12 jaar).

€15,00 per kind

### CURRY FEAST

Prijs per persoon.

€20,00 per persoon

Vanaf min. 45 personen

Optie chick'n verkrijgbaar extra €5 pp supplement

# EXTRA OPTIES

ENKEL TE COMBINEREN MET EEN FEAST

## BITES

<b>NACHO'S</b>	€5,50 p.p
Mais tortillas, guacamole, zure room & tomaten salsa	
<b>FRIED DUMPLINGS</b> 4st.	€6,50 p.p
Vegetable gyoza's & sriracha mayo	
<b>ARTISANALE BITTERBALLEN</b> 4st.	€6,50 p.p
Graantjes mosterd/ketchup of mayo	
<b>INDIAN SAMOSA</b> 2st. 	€6,00 p.p
Homemade mango/peanut chutney saus	
<b>PIMENTOS DE PADRON</b>	€7,50 p.p
Gegrilde Spaanse pepers (niet pikant) & chipotle mayo	
<b>CORN RIBS</b> 3st.	€6,50 p.p
Gelakte boter mais ribs & spiced mayo	

## SIDE DISHES

<b>LOADED PATATAS BRAVAS</b>	€7,00 p.p
sriracha mayo, micro groenten, lente ui, fried onion & gepekede rode ui.	
<b>LOADED SWEET POTATOS</b>	€7,00 p.p
spiced mayo, micro groenten, lente ui, fried onion & gepekede rode ui.	
<b>CRISPY KOOL SALADE</b>	€6,00 p.p
Wortel, paprika, mais, rode kool, witte kool & mayo dressing.	
<b>THAI MANGO CHILI SALADE</b> 	€6,00 p.p
Rijst vermicelles, mango, komkommer, radijs, chiliflakes, koriander, spitskool & mirin dressing.	

 = plant-based    = mild    = hot



# VOORWAARDEN

- **Opstartkost:**  
€150 – dit bedrag dekt het gebruik en de opzet van de foodtruck.
- **Transportkosten:**  
€1 per kilometer voor zowel heen- als terugreis.  
Binnen een straal van 5 kilometer rondom Brugge rekenen wij geen vervoerskosten.
- **Boeking en betaling:**  
Bij reservering vragen wij een voorschot van €250,  
te betalen via overschrijving 1 maand voor de evenementdatum.
- **Aantal personen:**  
Het aantal gasten kan tot 7 dagen voor het evenement worden aangepast.
- **Annulering:**  
Bij annulering tot 3 weken voor het evenement brengen wij een  
annuleringskost van €250 exclusief btw in rekening.
- **Restbetaling:**  
Het resterende bedrag dient contant of via Bancontact te worden voldaan  
na de catering.
- **Allergenen:**  
Eventuele allergenen dienen 7 dagen voor het evenement medegedeeld te worden.
- **Tijdsduur hapjes:** 1u
- **Tijdsduur feast:** 45 pers. : 1,5u  
45-100 pers. : 2u  
100-150 pers. : 2,5u