THE FOOD LINE-UP

FOOD BOOK JUBILEUM

HAPPY BIRTHDAY TO YOU!

Tijd om de kaarsje uit te blazen! The Food Line-Up verzint, organiseert en produceert met een netwerk van 100 zelfstandige chefs voor elk jubileum de lekkerste line-up – met als kersje op de verjaardagstaart een duurzame en lokale insteek. En dankzij deze visie hebben we als eerste cateraar in Europa het 'B Corp'-certificaat.

Van harte gefeliciteerd met jouw (aankomende) jubileum! Tijd voor een feestje. Afgelopen jaren hebben wij honderden evenementen mogen organiseren voor jubilerende bedrijven. Van feestjes voor 25 tot 25.000 gasten. En van prachtige diners tot complete food festivals en familiedagen. Wij bedenken met jou het event dat precies bij je bedrijf past. Zodat over dit jubileum nog lang nagepraat zal worden bij de koffiemachine.

Dit inspiratieboek legt precies uit hoe wij dat kunnen doen. Niet gevonden wat je zocht? Dan horen we graag wat jij op 't verlanglijstje voor dit jubileum hebt staan om een event op maat te maken.

WIE JARIG IS, EET TAART

The FOOD LINE-UP est. 2012

FAMILIEDAG
EASY DOES IT

Voorbeeldmenu lunch en/of diner:

Dranken
- Hollands assortiment
- Limonadebar en *grab your own* koelkasten

Food truck parade of foodcourt
- Tasty tosti's van gered brood
- Brabantse worstenbroodjes
- Fair fish visspecialiteiten
- (Vega) BBQ-klassiekers
- Franse crêpes en galettes

Workshops:
- Zelf poffertjes bakken zoals op de Parade
- Zelf ijsjes maken of dippen met de lekkerste toppings
- Speciaalbierenproeverij

HET CONCEPT

Hoe fijn is 't om een dag of meerdere dagen met alle collega's en bijbehorende familieleden terug én voortuit te kijken. Dat doe je bij ons natuurlijk niet naast Tante Annie in de kringverjaardag. Wij bouwen voor je familiedag een kleurrijk festival. In de mooiste mobiele keukens serveren we gerechten die lekker herkenbaar zijn. Eén ding is zeker: Er is voor ieder wat wils. Van kleine culinaire ontdekkingen tot zelfgebakken poffertjes, de beste bio frieten, hotdogs en meer. Waar je maar zin in hebt!

LOCATIETIP: FORT DE BATTERIJEN, HOUTEN

CORPORATE FESTIVAL
FESTIVE FOOD

Voorbeeldmenu

Dranken
- In gepaste stijl samen goed aan de borrel doe je bij de unieke Fontijnbar en *instant* sfeermaker.

Feestelijke food court
In onze circulaire of internationale food court is er voor iedereen iets te ontdekken. Bijvoorbeeld:
- Chef's Table
- Franse amuses
- Haute cuisine hotdogs
- Napolitaanse stijl pizza van Nederlandse ingrediënten
- Dessertbar met patissier

Klein entertainment
- Pianobar: een omgebouwde vleugel waar de mooiste cocktails uit getoverd worden
- Ijsjes die voor je neus gemaakt worden

OVER HET CONCEPT

Verjaardagsfeestje? Maak er een compleet festival van! Een duurzaam geproduceerd bedrijfsfestival kan op diverse evenementenlocaties op poppen. Op een groen buitenterrein, op een karakteristiek industrieel terrein en ja, ook op jullie eigen kantoor of parkeerplaats. We zorgen dat 't aanbod van eten precies klopt bij de waarden van jullie bedrijf. En de styling van het festival net zo. Daarbij zetten we altijd verschillende interactieve elementen in. En serveren we internationale ontdekkingen die je team nog nergens ander proefde.

LOCATIETIP: THUISHAVEN, AMSTERDAM

SIT DOWN DINER

UNIEKE EETBARE VERHALEN

Voorbeeldmenu

Aperitief:
- Prosecco met bermbloemensiroop
- Kroepoek van ijzerhoudende groenten- en plantensoorten uit de directe omgeving
- Dip van zeesla & zeewierkaviaar

Voorgerecht
- Bijvangst vis met vinaigrette, salade van pompoen en eetbaar mos.

Hoofdgerecht
- Hert uit de Noord-Hollandse duinen, gegrild & gestoofd met rozenbottel en zwarte look

Dessert
- Warm taartje van witte chocolade, chocoladeschaakstuk en sorbet van duindoorn & amandel.

Dranken
- Bijpassend water, wijn- en non alcoholisch drankenarrangement.

OVER HET CONCEPT

Wat we kunnen doen tijdens jouw sit-down diner? Alles. Dit concept bedachten wij bijvoorbeeld voor 100 jaar Tata Steel: Vier gangen weerspiegelen de omgeving en de waarden van Tata Steel. Het ‘inmiddels óok 100 jarig’ bos en duin van Velsen ligt letterlijk op het boord bij het aperitief en voorgerecht. In ‘t hoofdgerecht kozen we voor hert dat geschoten werd om de Noord-Hollandse duinen leefbaar te houden voor reeën en vlinders. Het dessert? Op staal gepresenteerde taartjes met vloeibaar, gloeiend ‘lava-ijzer’ + vruchtbare ‘grond’ die is ontstaan vanuit een stevig bedrijf.

LOCATIETIP: THEATER CARRE, AMSTERDAM

FEESTAVOND

KLEURRIJK KNALFEEST

Voorbeeld menu:

Dranken
- Afhankelijk van locatie en gasten richten we diverse slimme barpunten in. Onze koelingen liggen vol met lokale frisdranken, bier van familiebrouwer Gulpener en bio wijnen.

Goed begin – uitgeserveerd
- Empanada's met gekleurde buitenkant en diverse vullingen
- Kleurrijke dumplings
- Bitterballenparade

Specials
- Febo-wand met (plantaardige) snacks
- Dragon breath popcorn: vers gepofte popcorn met CO2 waardoor je stoom door je neus kunt blazen.
- Eetbare suikerballon met dropvetertouwtje

OVER HET CONCEPT

Waar is dat feestje?! Bij jou dus. Een goede feestavond bestaat wat ons betreft uit een paar ingrediënten: knappe aankleding, slim ingerichte barpunten die gasten razendsnel van een drankje voorzien en goede bites voor een goede bodem. Wil je een op maat gemaakt (cocktail)menuutje dat bijvoorbeeld wat hoogtepunten uit de afgelopen jaren letterlijk op de kaart zet? *Consider it done.* Jij hoeft er enkel voor te zorgen dat je medewerkers klaar zijn voor een feestje.

LOCATIE TIP: FELIX MERITIS, AMSTERDAM

HAPPY CUSTOMERS

VOS LOGISTICS
75 JARIG BESTAAN

"Voor het 75-jarig jubileum van Vos Logistics hebben wij samen met The Food Line-Upde klok 25 jaar vooruit gezet. Twee events, voor zakelijke relaties en voor medewerkers, waarbij innovatie en toekomst centraal stonden: Imagine Vos Logistics 100.
The Food Line-Up heeft hiervoor een creatief en duurzaam food concept bedacht dat precies paste bij het thema. Wij hebben deze eerste samenwerking met The Food Line-Up als zeer prettig ervaren, op naar een volgend project!"

Projectmanager eventbureau

TATA STEEL
100 JARIG BESTAAN

"The Food Line-up heeft ons precies begrepen, de voorstellen waar zij mee kwamen waren direct passend bij de doelgroep en de setting. Van kwalitatief goede en aansprekende foodtrucks op het festival voor de 18.000 medewerkers en 4.000 buren, tot chic viergangen diners voor 450 klanten, leveranciers en belangrijke partners. Onze 100 jaar Staal in de IJmond viering is een groot succes geweest en dit komt mede door The Food Line-up."

Projectmanager Tata Steel

ZIN IN MEER?

Laat je ons weten wat we voor je kunnen betekenen? We kijken er naar uit om je snel te spreken.

020 – 26 15 235

events@thefoodlineup.nl
www.thefoodlineup.nl