rebelfood.dk

REBEL FOOD

Street Food Partners

2020

# Street food af højeste kvalitet til dit arrangement

REBEL FOOD

# Hvorfor booke Rebel Food?

**Rebel Food er kvalitet over kvantitet - Vi arbejder med nogle af landets bedste street food-aktører og da vi har været med siden de allerførste food trucks begyndte at rulle ud i 2014, har vi over tid udbygget et fantastisk netværk.**

Når vi leverer catering handler det ikke bare om mad på tallerkenen, det handler om en helhedsoplevelse. Det handler om mennesker med passion for det særlige, som har valgt at dedikere alt hvad de har, for at frembringe den gastronomi de selv tror på. Det er ærlighed, det er kærlighed og vi sætter en ære i at dele dette med jer.

Street food er sjovt, det er nede på jorden, det er mad med hjerte. Men når vi ruller ud, sker det med et dedikeret fokus og topprofessionelt maskineri.

Rebel Food er din samlede indgang til mere end 15 forskellige street food-køkkener.

*“Vi har flere gange brugt Rebel Food til arrangementer. Det har altid fungeret upåklageligt og de er fleksible og professionelle igennem hele processen..."*

TwentyThree
Luca Rasmussen
Head of marketing

*“Rebel Food leverede et varieret udbud i en høj kvalitet...*

*...street food gav en helt anden socialisering på tværs end der plejer at være ved sådan et arrangement."*

Københavns Kommune
Jesper Sejerø Hansen

*"Jeg vil gerne rose Rebel Food for deres gode service og fleksibilitet... Mange tak for lækker mad, Rebel Food!"*

Rainmaking Loft Copenhagen
*Oliver Ranneries*

# Rebellerne - Hvem, Hvad, Hvorfor?

## Vil du være sikker på kvalitet? Og sikker på at dine gæster får en helt særlig oplevelse?

Rebellerne hos Rebel Food er nøje udvalgt for deres talent, passion og service. Med langt de fleste har vi historier der går år tilbage og gennem regn, sol og vind har vi knyttet stærke relationer. Det betyder stor tillid, venskaber og ikke mindst at vi er blevet gode til det vi laver. For nye street food-aktører gælder det at vi skal møde menneskene bag, præsenteres for deres passion, se og smage på maden, høre om råvarerne og se deres salgsenhed. Når alt dette går op i en højere enhed, kan vi starte samarbejdet.

Det betyder, at når vi sender “El-Jefe” med Jorge i spidsen ud for at servere Tacos, eller Malene med “Jakobsens Pita” ud for at servere Wilddogs, er det med den største ro i maven, for vi ved, at det bliver en smagfuld og tryg oplevelse.

# Maden

**Når vi snakker passion for maden, så snakker vi også om modet til at vælge at have et helt særligt fokus. Lave én ting og lave det godt. Så godt, at det bliver det bedste af sin art i hele byen.**

Vi har argentinske empanadas, peruvianske causas, svenske pommes-frites, franske crepes, danske rugbrøds-sandwiches, italienske pizzaer... Cajun gumbo fra sydstaterne, burgere, is, kaffe og meget mere...

For os handler street food i den grad om at smage på verden. Smage mere og smage forskelligt. Derfor vil catering gennem Rebel Food som regel altid være en blanding af forskellige koncepter, der tilsammen udgør måltidsoplevelsen.

# Tasting menuer

**Vi kan levere i alle tænkelige formater, både ude og inde. Morgen, frokost, aften, nat, snacks, desserter, kaffe og bar.**

Vores all-time mest populære format kalder vi for “tastings”. Her serveres en række mindre anretninger, som tilsammen udgør måltidet. Gæsterne summer rundt og smager maden fra de forskellige madkoncepter, som løbende tilbereder maden så den er frisk og varm fra start til slut.

Sammen finder vi ud af hvor mange madkoncepter der skal til, hvad der præcist skal serveres og i hvilke mængder - hertil har vi stor erfaring.

Vi har fokus på det greasy og på det grønne, det salte og det søde, for vegetarer og for veganere. Glutenallergi, laktoseintolerance og andre allergener kan vi fint tage hånd om, så længe vi ved det på forhånd.

# Food trucks

ISTID
MAGIRUS
VI ER MED
REBEL FOOD
hjemmelavet nitrogen-is
ØKOLOGISK NITROGEN-IS
ISTID
ISTID

# Snack & Blues

**Alexander, Johnson og Uhrs er en trekløver du ikke vil gå glip af, når de gennem deres koncept Snack & Blues laver amerikanske klassikere helt fra bunden.**

## Menu

**Fried Chicken**
Hjemmebagt brioche, dill pickles, aioli, brøndkarse, æblerøget cheddarost og friteret kylling.

**Okse**
Hjemmebagt brioche, dill pickles, hemmelig burgersauce, rødløg, brøndkarse, æblerøget cheddar ost og bøf.

**Halloumi**
Hjemmebagt brioche, semi-dried tomater, aioli, brøndkarse, æblerøget cheddarost og friteret halloumi.

*Se den fulde menu her*

# Jipi Empanadas

**German står bag konceptet Jipi Empanadas og når der fyres op i den brændefyrede stenovn er det med at holde sig til, for ud kommer 100% autentiske Argentinsk inspirerede Empanadas.**

## Menu

**Chicken**
Spicy kylling med bønner, majs og koriander

**Portobello**
Spinat med portobellosvampe, solsikkekerner og feta

**Beef**
med chimichurri, rød peber og sorte oliven

*Se den fulde menu her*

# Panca Peruvian Rolling Restaurant

**At Simon har en helt særlig forkærlighed for Peru er der ingen tvivl om. Med konceptet Panca Peruvian Rolling Restaurant præsenterer Simon Peruvianske klassikere ligesom man ville finde dem hos gadekøkkener i Lima.**

## Menu

**Causa**
Kartoffelkage af mos, gul chili og lime. Toppet med advocadocreme, rejeceviche og peberfrugt.

**Chicaron Sandwich**
Med dybstegt nakkefilet, mynte, rødløg og sød kartoffelcreme.

*Se den fulde menu her*

# Crepes a la Cart

**Adrian er manden bag Crepes a la Cart og har med en stærk vedholdenhed taget crepes-kampen op i København. Han kreerer både salte og søde crepes, helt fra det simple, til der, hvor kun fantasien sætter grænser.**

## Menu

**Søde klassiske crepes**
Banan, hasselnøddecreme og kokosflager eller økologisk rørsukker og citron

**Salte crepes**
Crepe på boghvedemel med mozzarella, parmesan, spinat, cherrytomater, soltørrede tomater og grøn pesto - dertil kan enten vælges serranoskinke eller portobellosvampe.

*Se den fulde menu her*

# Ristet Rug

**Anne og Leif har med Ristet Rug en mission om at mange flere skal spise meget mere rug. Der er rug-sandwiches for enhver smag og der hersker ingen tvivl om passionen bag den enkelte.**

## Menu

**Ristet Rug burger**
med fiskefrikadelle af sej, råsyltede gulerødder og frisk spinat på remoulade

**Ristet Rug burger**
med grillet lufttørret skinke, aromatisk krystalost og spinat på ærtepuré

**Ristet Rug burger**
med kartofler, råsyltet hvidkål, frisk spinat på mayonnaise, drysset med klippet purløg

*Se den fulde menu her*

# Green Fries

**Simon og Fritjof elsker pommes frites - og det er de vidst ikke alene om. De har så stor kærlighed til den formskårede kartoffel, at de har valgt at have et rent pommes frites-koncept i deres truck og de har taget den helt dertil, hvor de også har åbnet deres egen pommes frites-fabrik.**

## Menu

**Fries**

1. Du starter med at vælge en portion pommes frites

2. Så vælger du dit kryddersalt:
ristet hvidløgssalt, estragonsalt eller rosmarinsalt.

3. Og til sidst vælger du to slags dip:
Timianmayo, kantarelmayo eller røget chili

*Se den fulde menu her*

# Jakobsens Pita

**Jakobsens Pita er Malene og Rene. Det er flammegrillet kød, vildtpølser fra egen svensk producent, et medfødt servicegen og så er det beviset på, at en gammel klassiker sagtens stadig kan gå – også i nye klæder.**

## Menu

**Flammegrillet Pita**
Med enten lammekølle, oksefilet, kylling eller halloumi-ost.

**Wilddog**
Økologisk pølse af kronhjort, elg, vildsvin og rådyr Serveres med pesto, chili og hvidløg.

*Se den fulde menu her*

# Rolling Stone

**Rolling Stone er med en brændefyret stenovn på ladet af en gammel VW Transporter et rullende ildshow. Det er de helt klassiske pizzaer, simple kompositioner, bagt på ærlighed, når Sigurd og Frederik ruller ud.**

## Menu

**Margarita**
Tomat, mozzarella, basilikum, olivenolie og stenovnsbagte tomater

**Pancetta**
Hvid bund, mozzarella, kartoffel, pancetta og rosmarin

**Dessert pizza**
Chokoladeganache, hasselnødder og friske bær.

*Se den fulde menu her*

# Majas Sommerfristelser

**Maja har med navnet for sit koncept, Majas Sommerfristelser, sagt det meget præcist. Det er danske sommer-klassikere, lavet fra bunden og med alt det gode. Altid serveret med et smil fra campingvognen Rullemarie.**

## Menu

**Rødgrød**
Rødgrød, marengs og let pisket flødeskum

**Koldskål**
Kammerjunker-crumble og sæsonens bær

**Meatballs**
Frikadeller m. kold kartoffelsalat & surt. Traditionel eller spicy.

*Se den fulde menu her*

# Big Easy

**Cajun food er soulfood og med Big Easy har Anders skabt et gennemsyret sydstats-koncept. Med en gammel ombygget amerikansk tourbus og egne krydderiblandinger, kan man langsomt mærke varmen sprede sig i kroppen.**

## Menu

**Cajun Gumbo**
Klassisk gryderet med stegt kylling, rejer og røget svinepølse, serveret med dampede ris med syltet græskar og selleri, sprødt kyllingeskind og forårsløg.

**Acadian Poutine**
Braiseret okse i sovs serveret med hjemmelavede pommes frites, moden cheddarost, saltet og syltet agurk og purløg.

**Red Beans & Rice**
Cajun rød bønne-stuvning og stegt gris, bacon og røget svine-pølse, serveret over dampede ris med syltet græskar, saltet og syltet agurk og kørvel.

*Se den fulde menu her*

# Mundfryd

**Mundfryd er Julie og Rie, kaffe og is - to turkise Piaggioer og masser af smil. Barista-kaffe og is fra Skee-is med farverige toppings og et fokus på veganske varianter.**

## Menu

**Barista-kaffe**
Alle slags espressokaffe, herunder Espresso, Espresso macchiato, Americano, Cortado, Flat white, Cappuccino, Latte macchiato. Har brug for noget køligt at drikke, kan de også klare iskaffe og iste.

**Isvarianter**
Chokolade, vanilje og jordbær - serveret med chokoladeknapper, nøddeblanding eller tivolidrys

*Se den fulde menu her*

# El-Jefe

**Jorge er med sit koncept El-Jefe herre i egen truck. Det er argentinsk street food med høj energi, røg og damp. Og så er der altid masser af den hjemmelavede chili-sauce på disken.**

## Menu

**Tacos**
Kylling i salsa verde, guacamole, syltede rødløg, koriander og forårsløg – og limesaft presset lige ved servering.

**Arepas**
Luftig og glutenfrit majsbrød fyldt med kalveragout, marinerede rødløg og salat.

**Bif al Pan**
Sandwich med grillet argentinsk entrecôte, chimichurri, syltede rødløg og hjemmelavet mayonnaise og salat

*Se den fulde menu her*

# Istid

**Anniken og Nina har med konceptet Istid, skabt Danmarks første nitrogen-iskoncept. Hjemmelavet ismasse, flydende nitrogen og en forsvarlig sikkerhedsafstand: Så er desserten på plads, når de kommer rullende i deres fine gamle brandbil.**

## Menu

**Baked Alaska**
Af vaniljeis med kirsebær, oatcrumble, rom og brændt marengs.

**Isvarianter**
Salty caramel-is toppet med karamelliserede mandler med et hint af rosmarin og havsalt

Vegansk bounty- is med passionsfrugtcurd.

*Se den fulde menu her*

# Rebel Bar

Når campingvognen “Bolette” ankommer spreder hun stemningen af en dejlig sommeraften i skoven. Kom og camp i baren - så er du sikret noget godt at skylle al den dejlige mad ned med.

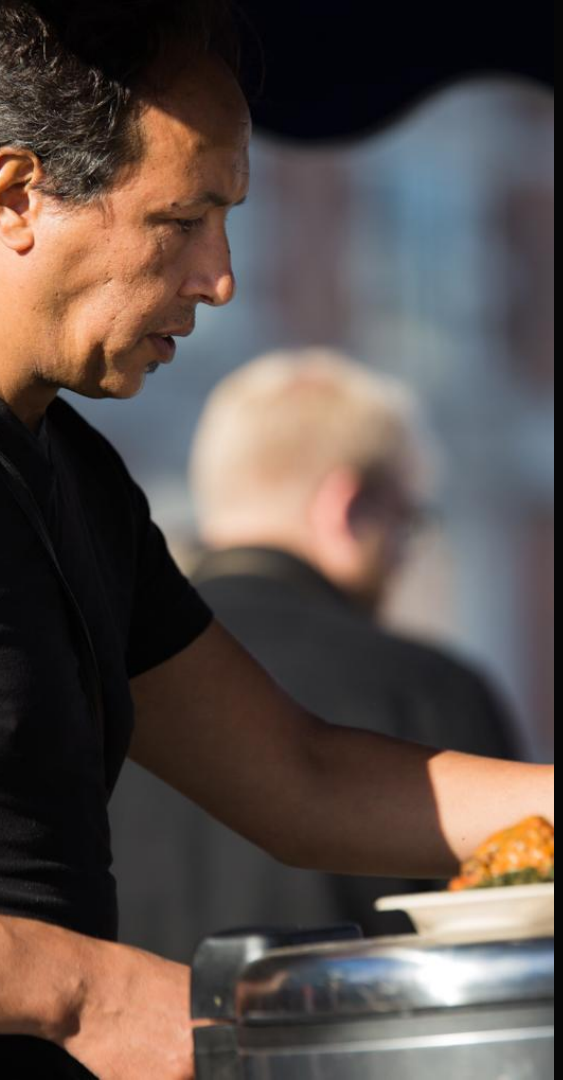
Valget står blandt andet mellem øl på hane fra Hancock og Herslev, frisktappet vin og lækre cocktails.

Se fuld menu her

# *Venue-samarbejder*

**Street Food kan serveres stort set alle steder og vi kommer med glæde ud til jer - om det er på jeres egen adresse eller et eksternt venue. Hvis I har arrangementet, men mangler en venue, så kan vi også varmt anbefale en række venues hvor vi har stor erfaring med at levere street food-catering til:**

- **Vega**
- **The Plant**
- **Food Space**



# Andre services fra Rebel Food

**For os stopper arbejdet ikke når handlen er i hus. Vi holder dig i hånden fra start til slut.**

Rådgivning omkring maden er uhyre vigtig og vi sørger for en tæt dialog. Lige fra første snak, til dagen hvor maden skal serveres, over efterfølgende evaluering og slutfakturering. For større arrangementer stiller Rebel Food med en erfaren afvikler, der sørger for at slaget går sin gang. Det vil således være jeres kontaktperson hele vejen igennem bespisningen, lige indtil sidste anretning er serveret.

Rebel Food kan også være behjælpelig med kreering af street food-miljøer som fx. en food court eller en markedsstemning, hvortil vi også stiller med personale til udsmykning af venue mm.

# Case studies

Konference-catering

# Tech konference i Vega

**400 gæster, konference over to dage, 2x4 forskellige food trucks, fuld forplejning.**

## Opgave stillet

Skab en afslappet atmosfære omkring måltidet, med klare referencer til en “Silicon Valley” street-stemning. Håndholdt verdensmad med eksotiske såvel som dansk-inspirerede anretninger. Flow er vigtigt, da der er begrænset tid til bespisningen.

## Vores løsning

Indendørs serveret morgenbuffet med et par udvalgte gode elementer og heldags barista-kaffe. Frokost serveret udendørs fra fire forskellige food trucks i kombination med en matchende street food-buffet opstillet i foyeren. En menu med fire forskellige tastings pr. kuvert. Der blev skabt variation over dagene, således at gengangere på gæstelisten ikke blev præsenteret for det samme udvalg over de to dages forplejning. Aftenservering med italiensk inspireret antipasti på højbords-buffet.

Se video fra casen her

Kundearrangement

# Kundearrangement for stort leasingfirma

## 1300 gæster, kundearrangement over 5 timer, 6 forskellige food trucks og popcorn-bar.

**Opgave stillet:**
Skab et slaraffenland af mad med frokost og snacks, salt og sødt, til en blanding af børn og voksne. Det er vigtigt at kvaliteten i maden, samt det visuelle udtryk i de forskellige food trucks, understøtter kundens brand som high-end luksus. Gæsterne skal gerne overraskes, men maden skal også være genkendelig for mængden.

**Vores løsning:**
Kundens kerneprodukt er biler, og derfor fandt vi de food trucks med det bedst visuelle match frem til dagen. Det var samtidigt vigtigt med stor kapacitet i vognene. Der blev serveret en afmålt mængde mad, men med en følelse hos gæsten af, at det var "uden grænser". Sliders, Wilddogs, nitrogen-is og crepes i børnehøjde, samt det lidt mere spicy med empanadas og arepas til de voksne.

**Feedback fra kunden:**
Vi har nu 2 år i træk brugt RebelFood  til vores årlige store Bildag.. Det har fungeret upåklageligt og al maden har været super lækker. Personalet i foodtrucks er meget imødekommende og søde og de mange forskellige slags mad gør at der er noget for enhver smag. Kan varmt anbefales.

Se video fra casen her

Sommerfest

# Sommerfest for arkitektfirma på The Plant

**450 gæster, konferencedag med efterfølgende sommerfest, 6 forskellige food trucks.**

## Opgave stillet

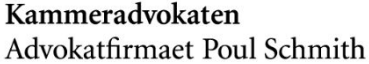
Fuld konference-forplejning med fokus på det sunde måltid i frokosten. Selve festen er både ude og inde, hvorfor madboder skal fordeles derefter. Selve middagen skal være i en uformel ramme, dog med en “fin” start med champagne og tale, hvor der gerne må serveres snacks af en passende høj kvalitet. Det er et blandet publikum, med forholdsvis mange vegetarer.

## Vores løsning

Indendørs serveret morgenbuffet, med et par udvalgte gode elementer. Rugbrøds-sandwiches på buffet fra Ristet Rug, så der ikke er ventetid på frokosten. Anretning af spanske pintos i snack-format til champagne-starten. Opstilling hhv. inde og ude, med seks forskellige food trucks, der alle præsenterer en “klassisk” samt en vegetarisk anretning således, at alle kunne spise fra alle de forskellige madkoncepter. Der var fire salte og en sød anretning pr. kuvert.

Se video fra casen her

# Dem har vi serveret street food for



# Rebel Food værdier

## “God mad er mad med mening og mad med mening er mad med ansvar“

### Plastik-fri bevægelse

Alt mad leveret gennem Rebel Food serveres på bionedbrydelig emballage – lige fra tallerken til glas. Sådan har det faktisk været hos os i flere år, men vi er glade for, at vi nu kan se os som del af en plastik-fri bevægelse på verdensplan.

### Kvalitet, lokalt & økologisk

Vi sætter stor pris på økologi, men honorerer i lige så høj grad råvarer fra lokale producenter. Vi respekterer originalitet bl.a. i de verdenskøkkener vi repræsenterer, hvorfor import nogle gange er en nødvendighed for det unikke.

Vi mener desuden at man skal have hænderne i maden og går efter at det bærende element i produktet skal være lavet fra bunden.

### Autentiske og unikke koncepter

Ved at bibeholde det autentiske, kan det kun blive rigtig godt. Vi opfordrer alle food trucks i Rebel Food, til at holde det oprindelige udgangspunkt ganske nært.

At være tro mod det autentiske skaber ægte og unikke koncepter, og det er i længden det, som skaber den største værdi - både for madiværksætteren og ikke mindst for vores gæster.

# Lad os komme i gang!

## Er du klar til at servere en anderledes oplevelse for dine gæster?

Vores catering-team sidder klar med gode råd og vejledning, så vi kan skræddersy en spiseoplevelse der passer til lige netop jeres behov. Både hvad angår flow, mængde og udvalg i maden. Vi har erfaringen, I har gæsterne!

Få en pris ved at benytte følgende link – du er også velkommen til at ringe eller skrive.

Få en pris

Tlf.: 71741130

Mail: booking@rebelfood.dk

# Rebel Foods Historie

**Rebel Food startede tilbage i 2014,** spirende omkring en fascination omkring gastronomi og iværksætteri. Vi fandt hurtigt ud af, at Street Food er en perfekt platform i arbejdet med netop disse to begreber. Således har Rebel Food været bannerfører på street food-markeder i København og lavede fra 2014-2017 markedsaktiviteter for at præsentere danskerne for en spændende ny trend for kvalitativ verdensmad på hjul. Vi vil gerne tage noget af æren for, at vi i dag har et bredt udvalg at street food i hele Danmark og bryste os af, at have været med til at udklække nogle af de absolut bedste og mest succesfulde street food upstarts her i landet.

Siden da er vores fokus rettet ind og i dag præsenterer vi street food-catering på landsplan. Med en solid fundering som markeds-afviklere og et stærkt netværk leveres mad på hjul som en totaloplevelse til virksomheder og private. Sommerfester, konferencer, medarbejderdage, kundearrangementer, awardshows, fredagsbarer, bryllupper og fødselsdage er blot nogle af de typer arrangementer vi har leveret til over årene.

Sideløbende er vi medskabere af Danmarks største madfestival, Street Food Om Søerne i København. Det er vores hånd-i-hanke med street food på gadeplan og med mere end 60 forskellige madboder og over 50.000 gæster, får vi street food-stimulans for fuld blæs hvert år i august.

# *Tak!*

Tak til alle jer der viser interesse for street food. Til jer der er nysgerrige, bruger os for første gang eller er gengangere til vores catering-format. I er med til at støtte op om en gastronomisk udvikling, der bringer nye spillere på banen. Folk med store drømme, som for færre midler kan jagte drømmen om at etablere sig på den gastronomiske scene.

REBEL FOOD

rebelfood.dk

Facebook:
@rebelfoodcph

Instagram:
rebelfoodcph