

rebelfood.dk



2024



**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 23 forskellige street food-køkkener.



***“Rebel Food og Rebel Bar var med til at danne rammerne for en fantastisk sjov og anderledes personalefest... og medarbejdere, var nærværende og skabte en fantastisk stemning for vores ansatte.”***

Institut Sankt Joseph  
Tine Gregory



***“Rebel Food leverede den bedste ”festival”-pakke til vores firmaevent. Forskellige food trucks og lækre barer var med til at gøre vores dag helt perfekt. Der var noget for enhver smag, og de var enormt fleksible og professionelle at samarbejde med.”***

Poul Schmith/Kammeradvokaten  
Caroline Thorn Clausen



***“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





## 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 salgshed. 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 tryk 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 pommest-frites, danske rugbrøds-sandwiches, italienske pizzaer... Cajun gumbo fra sydstatene, 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.



gluten-fri



nøddefri



laktosefri



vegetarisk



vegan



# Food trucks



MAGIRUS

VI ER MED  
REBEL  
FOOD

ISTID

Hjemmelavet nitrogen-is

ØKOLOGISK NITROGEN-IS



ISTID



ISTID



# 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 dampende varme, 100% autentiske Argentinske Empanadas.

## Menu

### Signatur tastings:

**Chicken empanada**

Spicy kylling med bønner, majs og koriander

**Beef empanada**

med chimichurri, rød peber og sorte oliven

### Grønne signatur tastings:

**Tagine empanada**

med rød peber, søde kartofler, kikærter (vegansk)

**Spinat empanada**

med portobellosvampe, solsikkekerner og feta

[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

### Signatur tasting:

#### Causa

Kartoffelcausa lavet på, gul chili og lime med plukket kyllingekød, sellericreme, avocado og peruvianske sweet drop peppers.

### Grøn Signatur tasting:

#### Causa

Kartoffelcausa lavet på, gul chili og lime med soyaprotein, vegansk mayo, avocado og peruvianske sweet drops peppers.

[Se den fulde menu her](#)



# Green Fries

Simon og Fritjof elsker pommes frites. De har så stor kærlighed til den forsmårede 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 med tilhørende kartoffelmarker.



## Menu

### Signatur tasting:

#### Fries

En portion sprøde pommes frites, med kryddersalt og dypelse

[Se den fulde menu her](#)



# Jakobsens Pita

Jakobsens Pita har Malene ved roret. 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

### Signatur tasting:

#### Wilddog

Pølse fra Rigsdagsmannergården i Blekinge, pølse af jægerskudt Kronhjort, Elg og Vildsvin og Rådyr samt chili & cheddar. Serveres i et halvt pitabrød med, hvidløgsdressing og persilleolie.

### Grøn Signatur tasting:

#### Flammegrillet Pita

med enten halloumi-ost eller veggieballs.

[Se den fulde menu her](#)



# Big Easy

**BIG EASY er ægte soul food fra New Orleans. Fra grillede østers á la Louisiana til en damn good Gumbo stew. Alt sammen serveret fra Willie Nelson's legendariske tour bus-turned-food truck. *Let's go Cajun on ya!***

## Menu

### Signatur tasting:

#### Cajun Gumbo

Klassisk gryderet med kylling, rejer og svinepølse, serveret med økologiske ris med syltet selleri og græskar. Flæskesvær og forårsløg.

### Grøn signatur tasting:

#### Red Beans & Rice

Cajun rød bønne stuvning med grøn peberfrugt, selleri, sennep og eddike. Serveret med økologiske ris, syltet selleri og græskar samt forårsløg.

[Se den fulde menu her](#)



# El Jefe

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

## Menu

### Signatur tasting:

#### Tacos

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

### Grøn signatur tasting:

#### Arroz Cubano

Ris kogt i kokosmælk, blandet med sorte bønner og krydderier. Serveret med chifle (bananchips) sat ned i. Toppet med guacamoledressing og evt. chili.

[Se den fulde menu her](#)



# Istid

Anniken 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

### Signatur tasting:

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

### Vegansk signatur tasting:

Kokos og lime med karamelliserede sesamfrø

[Se den fulde menu her](#)



# Bike & Bake

Bag Bike and Bake, står italienske Michele med sine 25 års erfaring som pizzaiolo. Michele kommer rullende med sin specialbyggede pizza trailer, som er udstyret med en brændefyret ovn, der bager pizzaerne ved 430 grader – dette giver den bedste smag og sprødhed. Der er kælet for og lagt stor passion i hver en pizza som serveres og det kan smages!



## Menu

### Signatur tasting:

#### Diavola

Tomatsauce, mozzarella, ventracina salami (semi Spicy)

### Grøn signatur tasting:

#### Patate

Hvid bund, mozzarella, kartofler, taggiascas oliven

[Se den fulde menu her](#)





# Mamas Daal

**Mama finder ægte begejstring i at glæde andre med sin madlavning. Du og dine gæster får følelsen af at spise i Punjab og Mama lover dig, at du ikke finder mere velsmagende punjabi mad i hele Danmark.**

## Menu

### Signatur tasting:

#### Mamas Butter Chicken

Cremet og silkeagtig gryderet med alt det gode fra komfort-food universet. Serveret på en bund af basmati ris.

### Grøn signatur tasting:

#### Mamas Daal Chawal

Moong og Masoor daal tempereret med karameliseret løg. Serveret på en bund af basmati ris sammen med den evige lækre mynte-chutney, syltet rødløg og lidt grønt.

[Se den fulde menu her](#)



# Spyd

Storsmilende Nik står i “spidsen” for Spyd. Når man savner maden hjemme fra Thailand og ikke kan finde et ordentligt alternativ der hvor man er, ja så må man jo selv gå til gryderne. Det emmer af en tur til Thailand i Niks gadekøkken.



## Menu

### Signatur tasting:

Red curry med kylling. Hjemmelavet currypasta, kokosmælk, bambusskud, peberfrugt, og sød basilikum. Serveret med ris og thaibasilikum.

### Grøn signatur tasting:

Red curry med tofu. Hjemmelavet currypasta, kokosmælk, bambusskud, peberfrugt, og sød basilikum. Serveret med ris og thaibasilikum.

[Se den fulde menu her](#)



# Curly Burger

Asger har lavet sin helt egen burgerbiks - han har ladet sig inspirere af de største amerikanske brands, men har til sidst lavet en burger, som er lige præcis som han selv elsker den allermest. Hvilken burger fra hans menu mon bliver din favorit?

## Menu

### Signatur tasting:

**Crispy chicken slider:** Potatobun, crispy chicken bøf, pickles og husets hemmelige dressing.

### Grøn signatur tasting:

**Veggie slider:** Potatobun, en blomkåls/ostebøf, pickles og husets hemmelige dressing.

[Se den fulde menu her](#)



# Taco trucken

Ignacio har en passion for hjemmelavet mad af høj kvalitet. Han har sat sig for at lave byens bedste taco og han stopper ikke før han er i mål.

Han er udlært på fine restauranter rundt i landet og har nu kastet sig over det rullende mexicanske gadekøkken.



## Menu

### Signatur tasting:

#### Al pastor

Langtidsstegt gris marineret i paste lavet på ananas, guajillo chilli, hvidløg og varme krydderier

### Grøn signatur tasting:

Taco med grillede svampe

[Se den fulde menu her](#)



# Mr. Vespa

Mr. Vespa, eller Simon som står bag konceptet har sat sig for at specialisere sig i den sicilianske street food specialitet arancini. På Sicilien kan du få arancinis på hvert gadehjørne i enhver by. Det er lige så sikkert som flæskestegen på det danske julebord.



## Menu

### Grøn signatur tasting:

- Spicy tomat med harissamayo
- Arancini med hvidløg, parmesan og hvidløgs mayo
- Portobello svampe, serveret med citron- og sort pebermayonnaise



# Delhi CPH

Preet laver smagfuld og krydret autentisk indisk mad fra sin lille food trailer. Som inder har Preet haft svært ved at finde den autentiske smag i de tilbud, som byen allerede rummede og derfor måtte han tage sagen i egen hånd. Velbekomme!

## Menu

### Signatur tasting:

Silke blød og cremet butter chicken med sauce lavet helt fra bunden med kærlighed. Med italienske tomater af høj kvalitet og aromatiske indiske krydderier. kyllingbrystfileterne er altid marineret min. i 24 timer, med de helt rigtige krydderier.

### Grøn signatur tasting:

Daal Tadka (vegansk)



# Smokestack BBQ

De har en passion for amerikansk BBQ og har som vision, at udvide danskernes kendskab til den amerikanske BBQ-tradition, hvor kødet tilberedes i lang tid ved lav varme i smokeren (røgovnen). De vil udfordre forståelsen af, hvad BBQ kan være, og gør det ved at udelukkende benytte kvalitetsprodukter tilberedt efter de traditionelle metoder fra USA, samtidig med de formidler om vores passion for denne type mad.

## Menu

### Signatur tasting:

Chicken wings som vendes i en speciel krydderiblanding, hvorefter de tilberedes i ca. 6 timer i røgovnen over hickory træ (amerikansk valnød). Afslutningsvist vendes de i vores mild-spicy BBQ sauce, der har vundet flere blindsmagningskonkurrencer i USA.



# Saito

Takashi Saito, som har rødder i Japan, har kastet sig over at fusionere bæredygtige danske råvarer med det japanske køkken. Han har en klar forkærlighed til de ærke japanske smage, men motiveres også meget af innovation og han elsker at eksperimentere.

## Menu

### Grønne Signatur tastings:

Onigiri - Japanske ristrekanter, pakket i sprød nori tang og fyldt med umami rige ingredienser. Lavet med streamede Kinmemai ris fra Toyo, Japan - en gourmet kortkornet ris.

- Knoldselleri Dengaku Miso - Grillet knoldselleri, glaseret med shiromiso og ristede sesamfrø.
- Grillede østershatte fra Bygaard med syltet nori tang, tørrede shiitake svampe og danske tangflager.





# Lubnan

Nano, med konceptet Lubnan, er en ægte Libanesisk oplevelse. Nano har taget alt hvad han har lært hjemmefra og bragt det med her til Danmark. Lysten til at starte en food truck kom, da han savnede libanesisk mad og ikke kunne finde den autentiske slags her.



## Menu

### Grøn signatur tasting:

Hjemmelavede Falafler  
Serveret med hjemmelavet hummus



# 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

### Signatur tasting:

#### Ristet Rug sandwich

Hjemmelavet frikadelle af kalv og gris med råsyltet rødkål og frisk spinat på sennepsmayonnaise

### Grøn Signatur tasting:

#### Ristet Rug sandwich

Kogte kartofler med råsyltet rødløg og frisk grønt på løvstikke mayonnaise og drysset med klippet purløg og flagesalt (kan laves vegansk)

[Se den fulde menu her](#)



# Rebel Crepes

Når Frederik og Sigurd tænder crepes panderne, så spreder der sig den sødeste og dejligste duft af den klassiske franske pandekage - nyd den med enten sødt eller salt fyld.

## Menu

### Søde:

- Crepe med økologisk citron og økologisk sukker
- Crepe med chokoladeganache og ristede hasselnødder
- Crepe med økologisk hindbærmarmelade

### Salte:

- Crepe med comté og prosciutto
- Crepe med muhammara, ventricina og harissa
- Crepe med pesto, spinat og comté (vegetar)



# Rebel Coffee

Rebel Coffee er født fordi vi har et brændende ønske om at servere kaffe af så høj kvalitet som mulig. Sigurd har sørget for, at vi kan servere bønner fra Prolog og de brygges selvfølgelig på en La Marzocco espresso maskine. Vælg din favorit kaffe, som laves frisk af vores baristaer.

## Menu

Espresso  
Espresso Macchiato  
Latte Macchiato  
Cortado  
Café Latte  
Cappucino  
Caramel latte  
Flat white  
Chai  
Udvalg af te Østerlandsk tehus  
Varm cacao  
Serveret med økologisk sødmælk eller Oatly



Når hestetraileren “Jesper” ankommer, spreder han en dejlig stemning på en smuk sommeraften. Kom og hæng i baren - så er du sikret noget godt at skylle al den dejlige mad ned med.

Valget står blandt andet mellem økologisk øl på fad fra Herslev Bryghus, forfriskende økologiske vine og lækre street cocktails med spiritus fra local spirits.



[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
- Lokomotivværkstedet
- Tap1





## **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





# Sommerfest catering

## Sommerfest på privat domicil

**1100 gæster, bar og middag med food trucks, samt natmad efter endt fest på Vega.**

### Opgave stillet

Skab en madfestival, hvor gæsterne kan gå op opdagelse i flere forskellige verdenskøkkener. Flow er vigtigt, da der er begrænset tid til bespisningen. Der skal være blød bar til måltidet. Vi ønsker også natmad.

### Vores løsning

9 food trucks og 2 isboder der lavede is med flydende nitrogen. Der var mad fra Sydamerika, Mellemøsten, Asien og Europa. Vi opstillede borde og bænkesæt, så nogen af gæsterne kunne sidde, mens resten kunne mingle rundt. Vi opstillede vores campingvognbar, samt 4 pop op barer, så vi minimerede kødannelse. Og selvfølgelig kom solen frem, lige da gæsterne kom ud, så vi lod roséen flyde :) Natmaden, som var flæskestegssandwiches og burgere, blev serveret foran Vega, da gæsterne igen var på vej hjem.

[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, Wildddogs, 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 buffeten 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



Poul Schmith  
KAMMERADVOKATEN

Forbrugerrådet  
Tænk



Deloitte.



Ørsted



## **Rebel Food værdier**

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

### **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 verdensskøkkener 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.

### **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.

### **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 udvalgt 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](mailto: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 af 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 opstarts 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 jage drømmen om at etablere sig på den gastronomiske scene.





[rebelfood.dk](http://rebelfood.dk)



Facebook:  
[@rebelfoodcph](https://www.facebook.com/rebelfoodcph)

Instagram:  
[rebelfoodcph](https://www.instagram.com/rebelfoodcph)

Linkedin:  
[rebel-food-cph](https://www.linkedin.com/company/rebel-food-cph)