



KONFERENCE

2025



LAD REBEL FOOD STÅ FOR FORPLEJNINGEN TIL JERES NÆSTE KONFERENCE



REBEL FOOD TIL KONFERENCER

Med udgangspunkt i food trucks og mange forskellige street food verdenskøkkener, sammensætter vi forskellige menuer og anretninger.

Lad forplejningen til konference være i lige så høj kvalitet som det faglige indhold, fra morgenmaden hvor deltagerne møder hinanden, til frokosten hvor deltagerne reflekterer over det foreløbige, til aftensmaden hvor den store konklusion falder og en skål kan bringes. Forplejningen skal tage jeres deltagere gennem dagen, uden at tage pusten fra dem - Velbekomme'



SIMPEL DAGSMENU

Morgenmad, let frokost opstillet og kage.

MENU

MORGENMAD

Vælg mellem Goodiebag/Buffet

GOODIE BAG

Smurt surdejsbolle med Thise smør og Vesterhavsost,
1 stk frugt, 1 stk. Cocohagen bar, Tyggegummi

BUFFET

Surdejsbolle, Thise smør, Vesterhavsost, Syltetøj,
Frugt, Croissant

FROKOST

SIMPEL FROKOST VED BORDOPSTILLING

Eks. Poke bowls fra Saito eller Sandwich fra Ristet Rug

DESSERT

KAGE

Vælg mellem banankage, brownie, citronkage, gulerodskage



UDVIDET DAGSMENU

Morgenmad, let frokost fra forskellige food trucks, kage.

MENU

MORGENMAD

Vælg mellem Goodiebag/Buffet

GOODIE BAG

Smurt surdejsbolle med Thise smør og Vesterhavsost, 1 stk
frugt, 1 stk. Cocohagen bar, Tyggegummi

BUFFET

Surdejsbolle, Thise smør, Vesterhavsost, Syltetøj, Frugt,
Croissant

FROKOST

FOOD TRUCKS

Food truck Frokost med tre tastings fra forskellige food
trucks. Se tasting katalog.

DESSERT

KAGE

Vælg mellem banankage, brownie, citronkage, gulerodskage



TILKØB AF DRIKKEVARER

Smag frugten, duft nuancerne i det let ristede og mærk boblernes brusen, alt sammen fra vores drikkevare sortiment.

DRIKKEVARER

TIL MORGENMAD

JUICE

Fra Gro Juice

TE

Fra Østerlandsk Thehus

FILTERKAFFE BAR

Bønner fra Prolog

+ TILKØB: BARISTAKAFFE BAR

Bønner fra Prolog

TIL HELE KONFERENCEN

FULD DRIKKEPAKKE

Gro juice, Kildevand m/u brus, Kaffe, mv.



TILKØB AF FORMIDDAGS- OG EFTERMIDDAGS SNACKS

Grab en Goodiebag eller slå jer løs i vores snack buffet og hold energien ved lige i løbet af dagen.

SNACKS

TIL HELE KONFERENCEN

GOODIEBAG

Èt stk Cocohagen Rawbite, ét stk kuvert chokolade fra Original Beans, et stk Frugt, Tyggegummi

SNACK BUFFET

To slags Cocohagen Rawbite, to slags kuvert chokolade fra Original Beans, Frugt, Tyggegummi

KAGE

Vælg mellem banankage, brownie, citronkage, gulerodskage



MIDDAGSMENUER

Street food middag serveret i flere forskellige formater. Om det skal være siddende family style, lidt mere formelt med porcelæn, stående og gående serveret fra vores smilende tjenere eller den helt autentiske street food middag, hvor gæsten selv går til og fra food trucken, så udspringer det alt sammen af vores all-time mest populære format kaldet for “tastings”. Her serveres en række mindre anretninger, som tilsammen udgør måltidet. Maden tilberedes løbende så den er frisk og varm fra start til slut og de enkelte food trucks arbejder med de signatur anretninger som de hver i sær mestrer bedst - Velbekomme

MIDDAG

FORMATER

FAMILY STYLE MENU

Fire forskellige verdenskøkken fadserveringer, inkl personale

TALLERKENANRETNING

Fire forskellige tastings, tallerkenanrettet, inkl personale

FLYING SERVICE

Fire salte tastings + Én sød tasting, serveret på bordopstilling og bakke servering, inkl personale

FOOD TRUCK MIDDAG

Fem salte tastings og Én sød tasting serveret fra forskellige food trucks



HVORFOR BOOKE REBEL FOOD?

Rebel Food arbejder med nogle af landets bedste street food-aktører og da vi selv har været med siden det hele begyndte og de allerførste food trucks begyndte at rulle ud i 2015, har vi over tid opbygget 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.

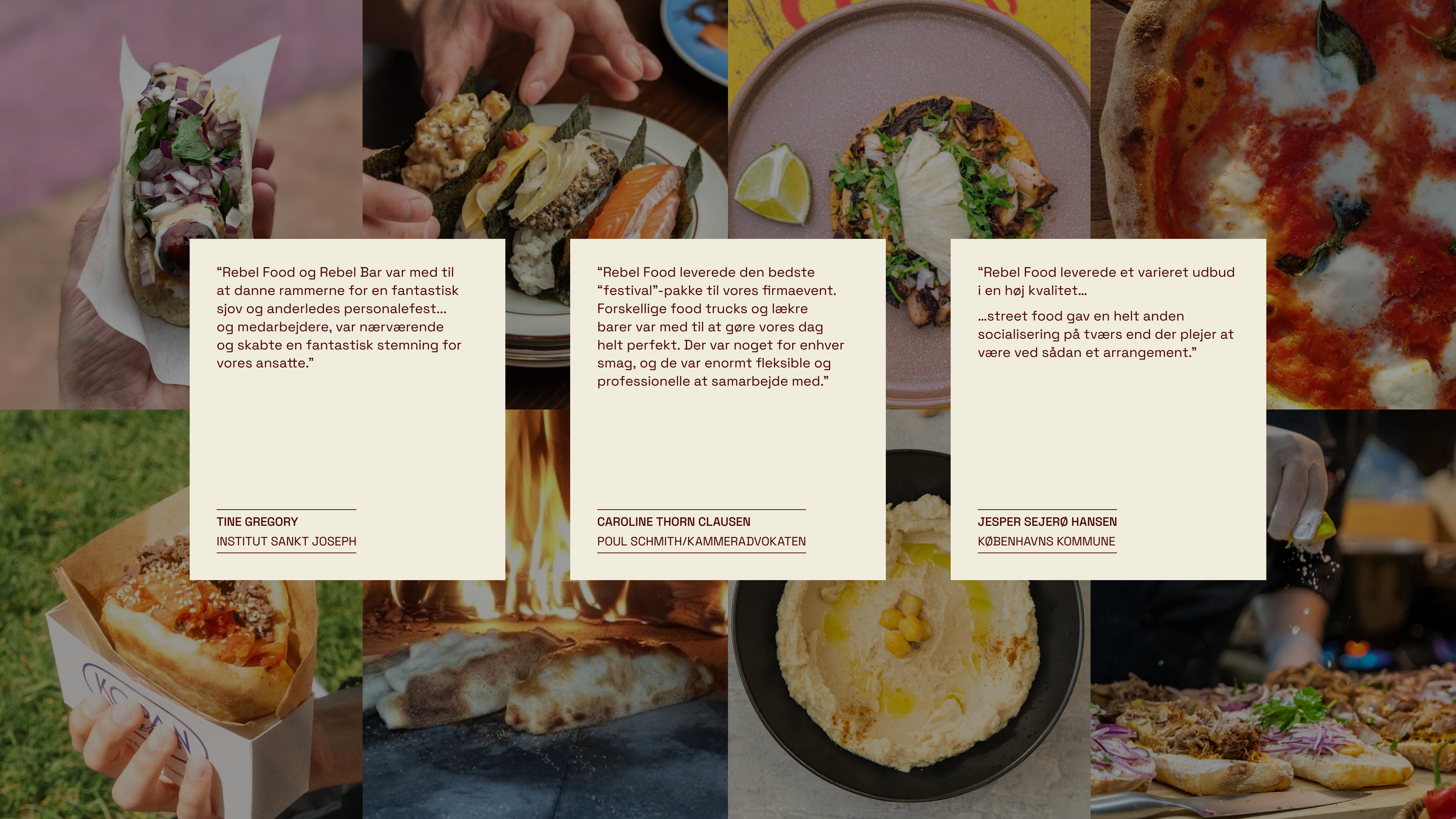
Rebel Food er din samlede indgang til mere end 20+ forskellige street food-køkkener.



TASTINGS

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.





“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.”

TINE GREGORY
INSTITUT SANKT JOSEPH

“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.”

CAROLINE THORN CLAUSEN
POUL SCHMITH/KAMMERADVOKATEN

“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.”

JESPER SEJERØ HANSEN
KØBENHAVNS KOMMUNE

VI HAR BLANDT ANDRE SERVERET STREET FOOD FOR DISSE KUNDER



Poul Schmith
KAMMERADVOKATEN



Forbrugerrådet
Tænk



Deloitte.



Ørsted



REBEL FOODS 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 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.

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!

KONTAKT OS

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

Tlf.:
71741130

Mail:
BOOKING@REBELFOOD.DK

FÅ EN PRIS



REBEL FOODS HISTORIE



Rebel Food startede tilbage i 2015, 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 2015-2017 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 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 Sørne 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 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.**



FACEBOOK

@REBELFOODCPH

INSTAGRAM

REBELFOODCPH

LINKEDIN

REBEL-FOOD-CPH

WEBSITE

REBELFOOD.DK