



TASTING KATALOG

2025



STREET FOOD AF HØJESTE KVALITET TIL DIT ARRANGEMENT



HVORFOR BOOKE REBEL FOOD?

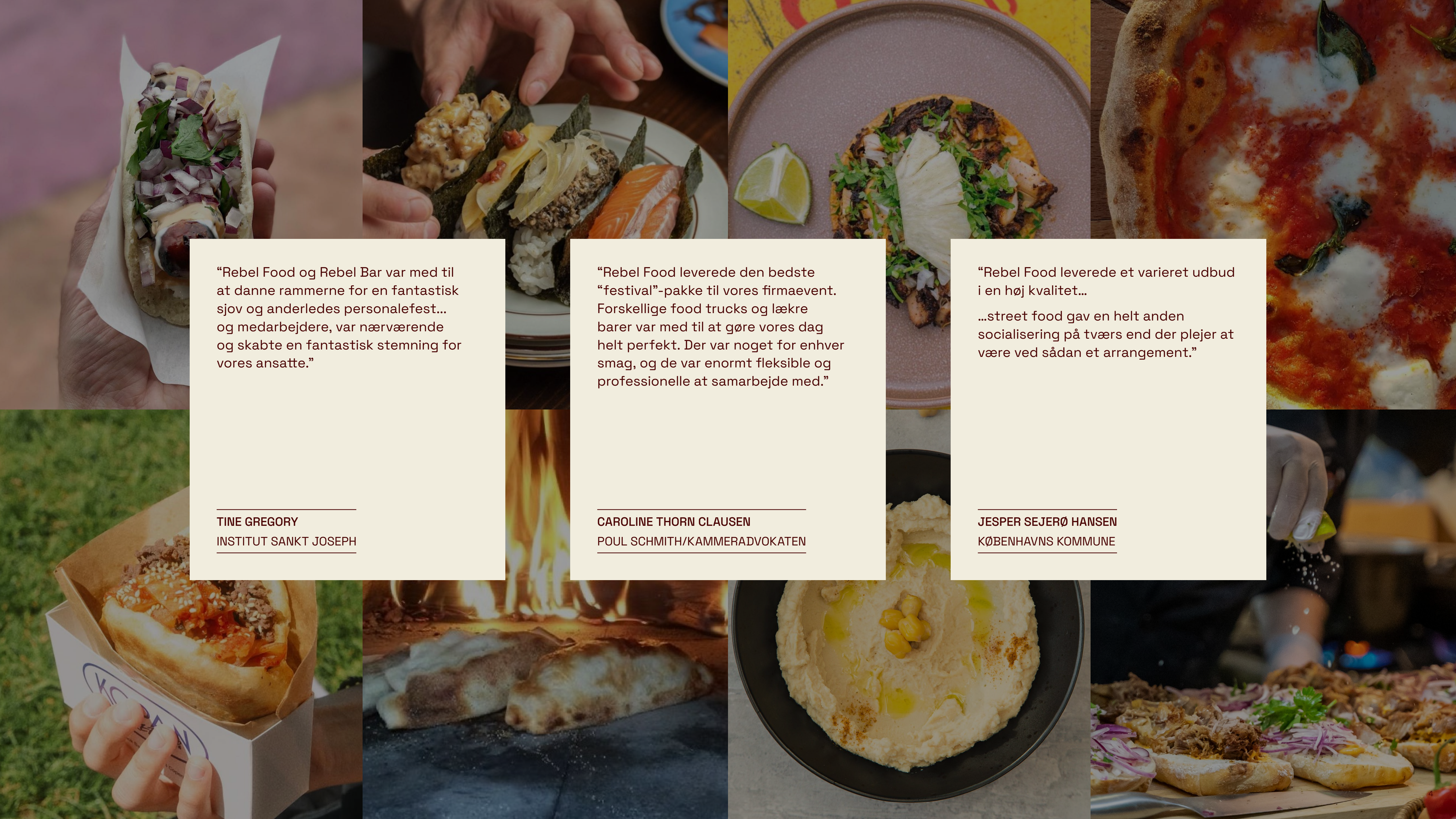
Rebel Food er kvalitet over kvantitet - Vi arbejder med nogle af landets bedste street food-aktører og da vi har været med siden de allerførste food trucks begyndte at rulle ud i 2015, har vi over tid opbygget et fantastisk netværk.

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.





“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

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 rigtigt 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 “Jipi Empanadas” med German i spidsen ud for at servere Empanadas, 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 pommes-frites, danske rugbrøds-sandwiches, italienske pizzaer, burgere, is 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.



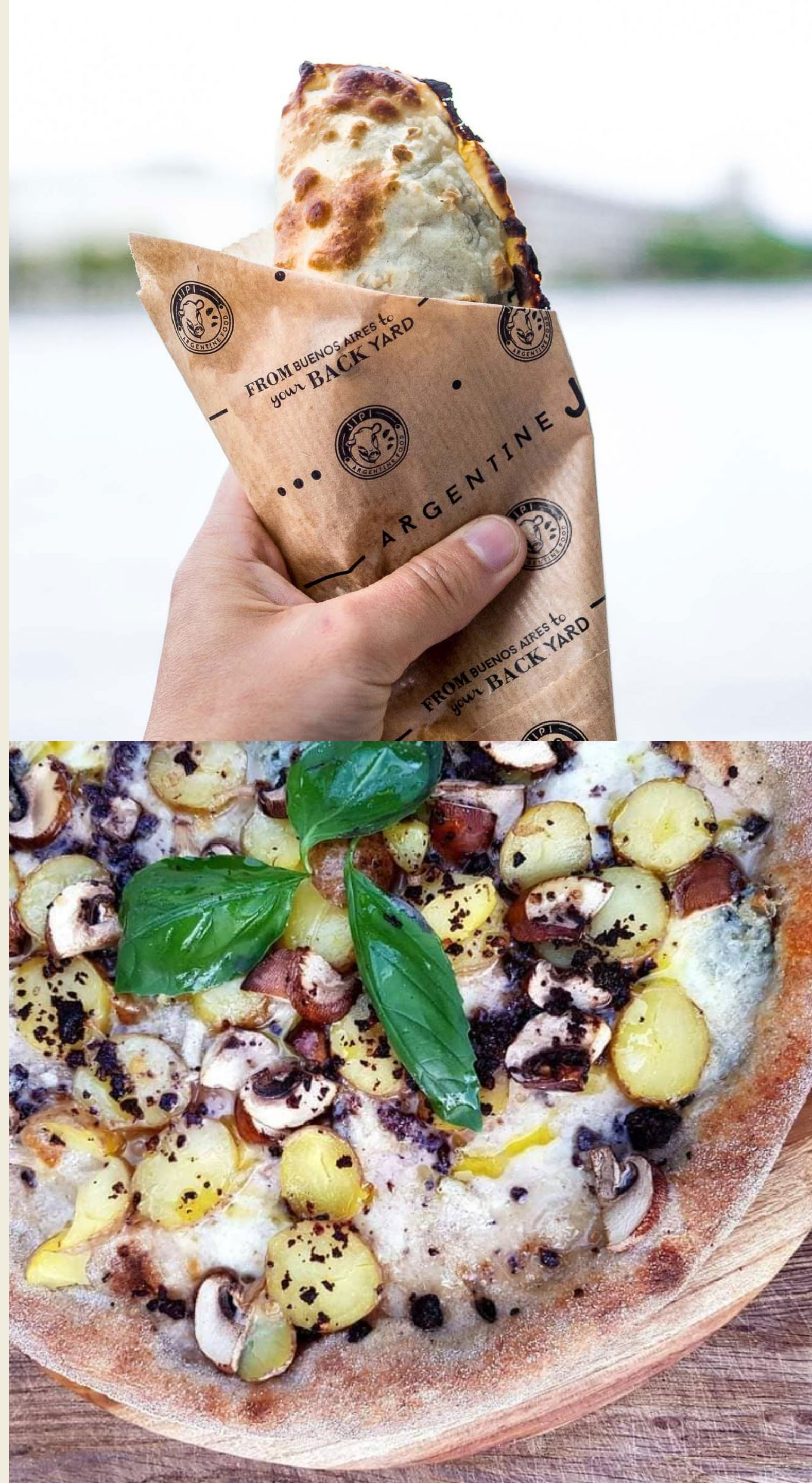
TASTING MENUER

Vi kan levere i alle tænkelige formater, både ude og inde, sommer og vinter. Morgen, frokost, aften, nat, snacks og desserter.

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.



ALLERGENER & PRÆFERENCER

Vi har tydelig skiltning og hensyntagen til de fleste allergener og præferencer.

Med tasting menuer kan vi nemt favne langt de fleste allergener og præferencer blandt jeres gæster. Det sker både i sammensætningen af menuen i sit udgangspunkt, men også når vi samler op på jeres arrangement op til at det finder sted, hvor vi altså kan tage højde for allergier mm. Vi skilter tydeligt ved de enkelte food trucks og der kan altid spørges ind til maden og indhold i de enkelte køkkener.



GLUTENFRI



NØDDEFRI



LAKTOSEFRI



VEGETARISK



VEGANSK



A photograph of a food truck scene. A chef with tattoos and a beard, wearing a black t-shirt with a 'SPYD' logo, is smiling and working behind the counter. He is surrounded by stainless steel pots and a food processor. In front of him, three customers are waiting. A chalkboard in the background displays 'mobile pay 602106 SPYD'. The truck is green and has 'street kitchen' written on its side. A red-framed menu is visible on the wall.

FOOD TRUCKS

street kitchen

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. Han er gift med peruvianske Janice og hver vinter er han rejse guide i Peru, men om sommeren ruller han rundt i sit streetfood koncept Panca Peruvian Rolling Restaurant, hvorfra han serverer peruvianske klassikere ligesom man ville finde dem hos gadekøkkener rundtomkring 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

Fritjof elsker pommes frites. Han har så stor kærlighed til den formskårede kartoffel, at han har valgt at have et rent pommes frites-koncept i sin truck og han har taget den helt dertil, hvor han også har åbnet sin egen pommes frites-fabrik med tilhørende kartoffelmarker.



MENU

SIGNATUR TASTING

FRIES

Èn portion sprøde pommes frites, med kryddersalt og dyppele

[SE DEN FULDE MENU HER](#)



JAKOBSSENS PITA

Jakobsens Pita har Malene ved roret. Det er flammegrillet kød og vildtpølser skudt og produceret af svenske jægere, 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](#)



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. Smagsvarianterne skifter med sæsonen, men nedenstående klassikere er altid at finde på kortet.

MENU

SIGNATUR TASTING

SALTY CARAMEL

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

VEGANSK SIGNATUR TASTING

KOKOS & LIME

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 trailere, som er udstyret med de bedste pizzaovne, 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 Indien og Mama lover dig, at du ikke finder mere velsmagende indisk mad i hele Danmark.

MENU

SIGNATUR TASTING

MAMAS BUTTER CHICKEN

Cremet og silkeagtig gryderet spækket med ”varme” krydderier, 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

Crispy chicken burger i sliderformat, med pickles og chilimayo

GRØN SIGNATUR TASTING

VEGGIE SLIDER

Veggieburger i sliderformat, med blomkåls- ostebøf, pickles og trøffelmayo

[SE DEN FULDE MENU HER](#)



THE TACO TRUCK

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

BEEF BARBACOA

Langtidsbraiseret dansk ko marineret i krydret marinade på forskellige mexicanske chillier og pakket ind i bananblade, derefter tilberedt i 7 til 8 timer til kødet er fuldstændig mørt og saftigt

GRØN SIGNATUR TASTING

PAPA CON CHORIZO (VEGANSK)

Hjemmelavet vegansk chorizo lavet af sojaprotein, marineret og behandlet som var det kød, mikset med stegte, krydrede kartoffeltern.

[SE DEN FULDE MENU HER](#)



DELHI CPH

Indiske Preet laver smagfuld og krydret indisk mad, ligesom den skal smage, og det bliver serveret fra hans lille foodtrailer. Som inder har Preet ikke kunne finde den autentiske smag i de madtilbud, som byen allerede rummede og derfor måtte han tage sagen i egen hånd og berige os andre med den ægte vare. 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 produkter tilberedt efter de traditionelle metoder fra USA.

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 en 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](#)



FISH & CRISP

Teodor, også kendt som Den Glade Fisker, har været på sin kulinariske rejse siden 2015. For 4 år siden flyttede han til Danmark fra Italien, men han har også romanske rødder. Køkkenet er et sted, hvor han virkelig føler sig hjemme og et rum hvor han kan kreere retter, som bringer mennesker sammen i øjeblikke af glæde. Han har kastet sit madhjerter over alt godt fra havet. Hos Teo serveres der kun frisk fisk og alle saucer er lavet fra bunden, for mad handler om følelse, passion og samhørighed.

MENU

SIGNATUR TASTING

FISH 'N CHIPS

Gylden brun filet af frisk fisk, serveret med sprøde pommes frites. Akkompagneret med en syrlig tatar sauce og en skive citron.



KOPAN

Med Bruce i spidsen, er Koreansk Street Food kommet til Danmark! Det er den første og eneste Hotteok bar i Europa. Det hele begyndte i 2014, da en Koreansk udvekslingsstuderende kom til København og startede ”Happiness Project” med kun en mad cykel. Bruce vil gerne bygge et stærkt bånd mellem Danmark og Korea og det vil han gøre gennem sin mad.

MENU

SIGNATUR TASTINGS

BULKIM HOTTEOK

Koreansk BBQ okse med stegt Koreansk Kimchi

MEAT LOVER BIBIMBAP

Ris mixet med Koreansk BBQ okse og Kimchi

GRØN SIGNATUR TASTING

SEED HOTTEOK

Solsikke kerner og græskarfrø med brun sukker og kanel





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

TAP1

FOOD SPACE

LOKOMOTIVVERKSTEDET



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, 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](#)



VI HAR BLANDT ANDRE SERVERES 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