

**SMAAKBOEK
ZOMER 2019**

**DE
BORREL
FABRIEK**
SINDS 2003



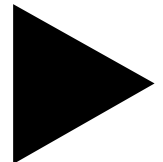
GET READY FOR INDIAN SUMMER

YES! We maken ons klaar voor een heerlijke nazomer. Welke tijd leent zich nu beter om 'iets' te vieren dan een heerlijk warme Indian Summer?

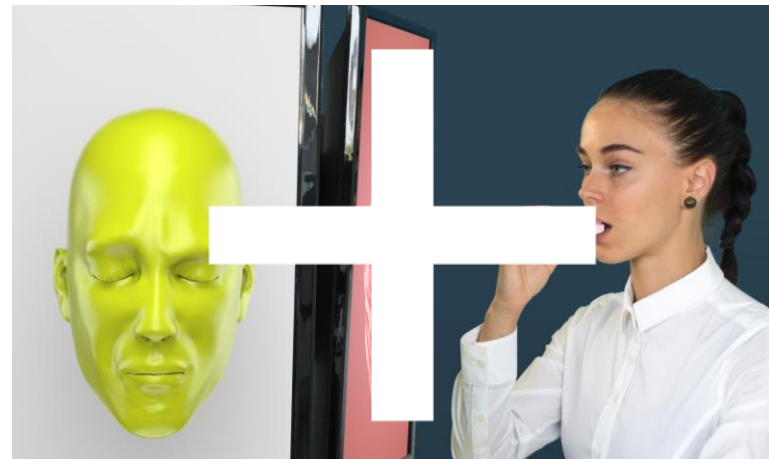
Een summer proof borrel om je relaties in de watten te leggen of een festival-feel rondom dat inhoudelijke congres dat wel een vleugje zomer kan gebruiken.

Wat het event ook is en waar het ook plaatsvindt, wij brengen zon naar het evenement. In eten en drinken, maar vooral ook in onze spraakmakende cateringconcepten.

Get inspired



**MAGIC
MAKERS**





+ + + + **Magical Punch** +

Punch it up!

+ Niks lekkerder dan een fris & fruitige punch op een mooie nazomeravond. Bereid met liefde, gesneden met vakmanschap en geserveerd met een glimlach; it's time to serve our Magical Punch. +

+ Deze punch experience kun je inzetten als aperitief bij een sit-down of walking diner, maar is ook leuk tijdens een feest. Zomers spektakel met fruit in de hoofdrol. Wisten jullie dat de non-alcoholische variant minstens zo lekker is? +

+ + +



Keith Haring kar

Een verfrissend alternatief voor de foodtruck

Ons antwoord op de ouderwetse haringkar. In de stijl van kunstenaar Keith Haring eet je je haring net even anders dan je gewend bent. Fun is one of our main ingredients! Benieuwd naar onze andere festival proof concepten? We komen graag langs om je een voorproefje te geven.



Keith Haring-Kar

Keith Haring Kar

Wij geloven erin dat catering een kunst is die ál je zintuigen prikkelt. Dat is ook de reden dat wij níks liever doen dan ons creatieve DNA verbinden met kunstenaars, fooddesigners en andere creatieve geesten. Deze Keith Haring Kar is daar het levende bewijs van. Ontsproten uit onze geest, gemaakt door onze huis-kunstenaar en gekoppeld aan de eigenwijze smaken van chef Krispijn. Dat Keith Haring een bekende Amerikaanse kunstenaar was wisten jullie vast. Dat hij dol was op haring, wellicht nog niet, maar proef dit gerechtje en je snapt waarom.

Haring / Botenschuim / Zoetzure bít / Glasco bít chips / Zoetzure radís

DE
BORREL
FABRIEK





Brainwave

Food for thought

Vaak is er een simpele brainwave die ervoor zorgt dat een idee goud waard wordt. Het doel? Gasten verwennen met brainfood bites waar je brein van smult. Dé manier om food for thought te presenteren tijdens de ontvangst van een chique diner of walking dinner.



Digital seasoning

De digitale mind f#ck

Wat nu als je twee macarons proeft. Ze zijn beiden exact hetzelfde maar door de beelden die je ziet smaakt de één veel zoeter dan de ander. Food architect Laila Šnēvele is het brein achter dit concept dat wij graag inzetten om een congres een touch of magic te geven.





**WHAT
TO EAT
& DRINK**



No-Coquille

coquille van koolraap | bloemkool | hazelnoot crumble

Pan Paëlla

rode mul | schaal- en schelpdieren jus | gamba op stok



Love Food, Fight Waste

we fermentate leftovers: kimchi | piccalilly | chutney



FEEL LIKE INDIAN SUMMER?

Hebben we je warm gemaakt voor de nazomer? We gaan graag met je om de tafel om jouw event te voorzien van alle summer ingredients om jouw event spraakmakend te maken.

Jesper Stam
YES-per

jesper@deborrelfabriek.nl

+31 6 57 85 16 26

Kim Borrel
't Levend visitekaartje

kim@deborrelfabriek.nl

+31 6 160 98 886

We Like to Say

YES

WE CAN

DE
BORREL
FABRIEK
SINDS 2003