



Food & Drinks

Love FoodZ Mobile Kitchen

Actief in gans België en Zeeuws-Vlaanderen.

Zetel: Nederwijk 34-36 te 9400 Ninove

Magazijn: Industriezone I Mallaard
Mallaardstraat 29 Geb B-G te 9400 Ninove

Contact: 0470/61 39 28 info@lovefoodz.be

www.lovefoodz.be

BE 0724.690.265

Ambulante handel: 0133/797 Kermis 0134/788



Historiek:

Met bijna 30 jaar ervaring in het zakenleven en horecazaken heeft onze bestuurder heel wat ervaring ter zake. In de zomer van 2024 werd Love FoodZ Mobile Kitchen opgericht, werkend aan sociale verbinding door het verzorgen van diverse horeca-gerelateerde activiteiten.

Onze foodtrucks- en trailers kunnen voor allerlei doeleinden gebruikt worden, zijn professioneel uitgerust met grills, ovens, microgolf, meerdere friteuses met de nodige koel- en vriesapparatuur. In functie van de taak kunnen deze uitgebreid worden met extra friteuses, bain-marie en aanverwanten.

Voornamelijk zijn wij actief op privé-, sociale- en bedrijfsfeesten, festivals en middelgrote evenementen, maar ook verschillende samenwerkingen met scholen, hogescholen en universiteiten. Daarnaast zijn wij actief op buurtfeesten, rommelmarkten; enerzijds voor het bekend maken van onze werking en foodproducten en anderzijds voor het onderhouden van ons netwerk.

Ons aanbod is voornamelijk:

- Klassieke Belgische friet & snacks
- Klassieke & Speciale Burgers
- Pasta & diverse bereidingen
- Tosti's, panini's
- Haute Dogs
- Hamburgers, pensen, braadworst, beenhesp,...
- Sweet & Sugar (Oliebollen, churros, wafels, snoep, nacho's, popcorn, ijsjes,...)
- ...





Algemeenheden

Wegens ons ruim aanbod en continu wijzigen van trends werken wij met een aantal standaard uitgewerkte formules maar staan wij ook open voor een offerte op maat van het door jullie gewenste.

Van recepties, entrees, buffetten, foodtrucks over desserts, dranken en bediening kan u bij ons terecht Van Aperitief tot afZakkertje.

Wij werken enkel samen met erkende leveranciers en opteren voor producten van een betere kwaliteit. Onze medewerkers zijn goed opgeleid en kennen het reilen en zeilen.

Wij werken zowel met voorafgaande betaling, contant aan kraam, met jetons (voorschot + afrekening einde event, etc. Er wordt steeds een gedetailleerd kasticket of factuur opgemaakt.

Wij beschikken naast cash geld ook de mogelijkheid om te betalen met Payconic, bankkaart en de meeste Europese kredietkaarten.

Wij vragen, in tegenstelling tot vele collega's, GEEN opstart- of transportkosten, maar om rendabel te blijven werken wij wel een minimum factuurbedrag van 650 € incl. btw, een bedrag dat u integraal mag besteden aan Food & Drinks.

Samen met de bevestiging van uw boeking ontvangt u een voorschotverzoek van min 50% van het voorziene bedrag te betalen binnen de 7 kalenderdagen en uiterlijk 10 dagen voor het event het resterende voorschotgedeelte. Indien er minder dan 45 dagen ligt tussen de boeking en de uitvoering wordt onmiddellijk het totaalbedrag gevraagd. Eventuele last-minute zaken worden afzonderlijk afgerekend de dag zelf. U krijgt de dag zelf ook een officieel btw-ticket.

Voor klanten met een ondernemingsnummer wordt er bij boeking een voorschotfactuur gemaakt van minstens 60% van het voorziene bedrag.

Indien er gewerkt wordt met jetons, vragen wij een voorschot van minimum 1000 €. Een afrekening in min of plus volgt zeer snel, binnen de 3 werkdagen. Jetons worden gratis ter beschikking gesteld en niet terugbezorgde jetons worden aangerekend aan 1,35 € / stuk.

Met al onze formules zijn steeds de medewerkers voor het bereiden van de snacks inclusief.



Praktisch:

Voldoende stroomvoorziening aanwezig (of huren van stroomgroep)

Standaard hebben wij voldoende met 1 klassiek stopcontact 230V, zo dicht mogelijk bij onze wagen, en voor veiligheidsredenen op max 40m (verlengkabel 2,5mm voorzien wij).

Voor opdrachten met Pasta/Croques hebben wij tot 3 stopcontacten 230V nodig (op versch. circuits).

Alle prijzen vermeld per persoon zijn voor personen vanaf 8 jaar.

Kinderen tot 2 jaar zijn gratis, kinderen tot 8 jaar aan 75% van de prijs (wel op voorhand meedelen)

Alle prijzen zijn inclusief het van toepassing zijnde btw-tarief.

Ten laatste 4 werkdagen voor het feest dient het exact aantal personen worden doorgegeven. Op basis hiervan worden de laatste bestellingen uitgevoerd. Wij voorzien steeds wel een kleine reserve maar een vrij correct aantal is zeer wenselijk zodat alle aanwezigen kunnen bediend worden zoals het hoort.

Qua locatie dient er uiteraard voldoende ruimte aanwezig te zijn om binnen te rijden, te manoeuvreren en te parkeren, stabiele ondergrond, geen grote helling gezien de veiligheid met de friteuses en onszelf.

De klant zorgt voor het afvalbeheer. Indien gewenst kunnen wij dit ook mits kleine meerprijs.

Bij twijfel, zeg het ons! Wij komen graag, zonder enige meerkost, ter plaatse om de situatie met u te bekijken en waar nodig te zorgen voor adequate oplossingen.

GOEDE AFSPRAKEN MAKEN DE BESTE VRIENDEN EN UW FEEST/EVENT TOT EEN TOPPER.





Foodtrucks

Buffetten

Recepties

Home Cooking

....



Wegens de grote variatie en continu wijzigen van trends werken wij voornamelijk op maat van de vraag. Uiteraard hebben we een aantal standaardformules maar hoofdzakelijk werken wij steeds op maat van de wensen van de klant.

Wij gaan er pal op om niet alleen met standaardformules te werken, maar zich aan te passen aan de specifieke wensen van de klant. Daarom is het ook steeds zeer nuttig om eens even samen te zitten, alles samen te overlopen en een offerte specifiek op maat van uw wensen op te stellen zodat u niet 99,9% maar 101% tevreden bent met uw event. U kan op ons een beroep doen voor alle privé, sociale en commerciële evenementen vanaf 15 personen tot ...





Receptie - Fijne hapjes voor elk feest

Formule 1:

Drank (3glazen/persoon, cava, fris, fruitsap, Jupiler)
Assortiment chips & nootjes op tafel
3 koude hapjes
3 warme hapjes

18 € / persoon

Formule 2:

Drank op werkelijk verbruik
Assortiment chips & nootjes 3 € / bol
Assortiment groenten en fruit 5 € / bol
Koude hapjes 1,4 € / stuk
Warme hapjes 1,4 € / stuk. Luxe 1,8 € / stuk
Op werkelijk verbruik

Formule 3:

Drank (4glazen/persoon, cava, fris, fruitsap, jupiler)
Assortiment chips & nootjes op tafel
Assortiment verse groentjes en fruit op tafel
5 koude hapjes
5 warme hapjes

26 € / persoon



Incl. bediening 60min
1 medewerker per 30 personen

Extra medewerkers of uren?
55 € per uur per medewerker



hapjes

Fijne hapjes voor elk feest



Koude hapjes

Steeds in functie van het seizoen, het weer, de gekozen menu's.

- Toastjes met fijnkost en bereide salades
- Gesneden wortels, paprika, bloemkool, peterselie,..
- Olijven, dadels, mandarijntjes, druiven
- Trio van chips en nootjes
- Gezonde Chips: Vegan, Glutenvrij, beperkte of tot geen suikers
- Mini Wraps
- ...



Warme hapjes

Steeds in functie van het seizoen, het weer, de gekozen menu's.

- Ambachtelijke kroketjes vis / vlees / natural / vegan
- Lookbroodjes
- Kaasbolletjes / Philadelphia Sticks
- Mini gefrituurde snacks
- Mini Tosti's & Rosti's
- Dipsters, Gourmet Fries, Spicy Tex Mex Wedges
- Soepshotjes
- Trio Crispy groentenvingers
-





Friet-Formules: (ong. 1,5u ter plaatse)

Basismenu:	Friet + 1 snack + saus (frikandel, kipcorn, bami-schijf, kaaskroket, vleeskroket)	7,5 € / pers
Express-menu:	Friet a volonté + 2 snacks naar keuze + saus	9,5 € / pers
Party-Menu:	Friet a volonté + 3 snacks naar keuze + saus	12,5 € / pers
Feest-Menu:	Friet a volonté + bereiding (Balletjes in tomatensaus, stoofvlees, babi pangang)	16 € / pers
Luxe-menu:	Friet a volonté + 3 snacks naar keuze incl. burgers (klassiek, bami-burger, cheeseburger)	16 € / pers
All-in formule:	Friet & Snacks a volonté incl klassieke burger/bami-burger	18 € / pers

Aanbod Snacks: Frikandel, Mexicano, Kipcorn, Boulet, Nuggets, Mini-loempia
Kaaskroket, Bami-schijf, Vleeskroket, Vegan fricandel, Viandel

Beperkt: Allergenvrij Frikandel & Kaaskroket
Meeste snacks zijn ook halal.

Optie bij elk menu:	Keuzesnack Saté:	+ 6 € / pers
	Bol verse groentjes:	+ 1,8 € / pers
	Ambacht kroketjes:	+ 4 € / pers
	Overige keuzesnack:	+ 3 € /pers





Onze overheerlijke frietjes met toppings

Menu ZK Cheasy Fries

8 € / pers

Knapperige frietjes met een heerlijke kaassaus (koud/warm) afgewerkt met een getomateerde saus en droge ajuinsnippers,

Menu Little Italy

10 € / pers

Frietjes + kruiden + Bolognaise saus + kaasschilfers
Ook mogelijk met vegan bolognaise saus (+1 €/ portie)

Menu Julienneke

11 € / pers

Gekruide frietjes met stoofvleessaus, afgewerkt met frikandelschijfjes, droge ajuinsnippers en koude saus naar keuze

Menu Loaded Fries

14 € / pers

Onze Belgische trots afgewerkt met een loaded mixed topping naar keuze
Een van deze heerlijke (vegan) smaken geïnspireerd op onze wereldkeukens.
Korean – Indian – Mexican

Menu Frietjes met een bereiding naar keuze:

16 € / pers

Bij bestelling max 3 mogelijkheden opgeven:

- Balletjes in tomatensaus
- Stoofvlees naar oud-Vlaams recept
- Stoofvlees Bourguignon (Met rode wijn en krokante wortel)
- Stoofvlees Bali (zachte rendang afgekruid met o.a. gember, laos, citroengras en chili)
- Vegan Stoofvlees
- Babi Pangang (Indonesië, geroosterd varkensvlees in lichtzoete saus)
- Chili Con Carne (Smaak uit de Tex-Mex keuken met vlees)
- Chili Sin Carne (Smaak uit de Tex-Mex keuken zonder vlees)
- Goulash (Hongaars, naar keuze met runds- of paardenvlees)





*Wens je net dat tikkeltje meer...
Net dat tikkeltje exclusiever...
Dan vind je zeker en vast hier uw gading...*



Frites vol-au-vent Tip Sergio Herman 18 € / pers

Op een originele manier presenteren wij u onze videe met gestapelde hoogkwalitatieve friet afgewerkt met verse kippenragout, paddenstoelen en verse kruiden.

Frites de Luxe 100% Beef 20 € / pers

Op een originele manier presenteren wij u onze speciale friet afgewerkt met 100% rundsblokjes, verse truffelmayonaise, verse kruiden afgewerkt met wat venkel.



Frites de Luxe Farmer 20 € / pers

Op een originele manier presenteren wij u onze Belgische trots met verwijzing naar zijn afkomst, het boerenleven... Overheerlijke topping van champignons, ui en spekjes, afgewerkt met een truffelmayonaise en Parmezaanse kaas.

Wil je het nog exclusiever?

Op basis van uw wensen gaan onze creatieve keukenartiesten aan de slag voor ongetwijfeld een overheerlijke creatie, speciaal voor u.





Burgermenu's

Klassieke burger in een origineel jasje, klassieke Belgische friet en een saus naar keuze.

Burgermenu A:	1 burger naar keuze + friet + saus	9 € / persoon
Burgermenu B:	2 burgers naar keuze + friet + saus	14 € / persoon
Burgermenu C:	Burgermenu B + ruimer aanbod	15 € / persoon

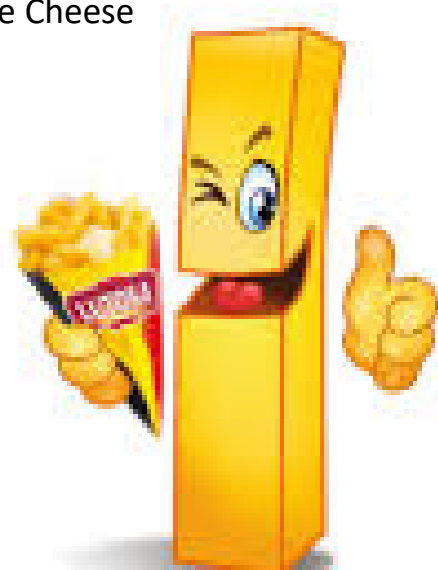


Keuze uit:

- 1 Klassieke burger
- 2 Cheeseburger
- 3 No Meat Burger
- 4 Orange Burger (kaas)
- 5 Groentenburger
- 6 Bami-Burger

Uitbreiding Burgermenu C:

- C1 Broodje Mexxy
- C2 Broodje Kippy
- C3 Broodje Fricky
- C4 Broodje Nuggy
- C5 Broodje Veggie Cheese





Burgers & Fries Plate

Op een leuke originele schotel een burger naar keuze, versierd met groentjes, en vergezeld van overheerlijke dipsters skin-on (aardappel gesneden met schil aan) en een overheerlijke dipsaus.

Steeds op voorhand burgerkeuze mee te delen.

Kan op verzoek ook met klassieke friet, zoete aardappelfriet of gekruide friet. (+1 € / pers)

Burger Plate 1: Love-Classic: TOPPER 15 € / persoon

Puur 100% vlees (rund of Lam) in een zachte Beer bun, cheddar, groentjes, Toscaanse saus, afgewerkt met een ui-ring.

Burger Plate 2: Jalapenos PIKANT 18 € /pers

Gemalen gehakt met fijngesneden Jalapenopepers, knoflook, aangepaste kruidenmix, Irish Cheddar met Jalapeno Mayo sauce

Burger Plate 3: Black Angus Pepper: 18 € / pers

100% Black Angus Meat, puur vlees grove maling, vergezeld van een zacht kaasschijfje, groentenmix en een fijne zwarte pepersaus

Burger Plate 4: Avocado: VEGI 21 € / pers

Unieke burger van blokjes avocado en knapperige maiskorrels in een krokante paneerlaag van multigranen en quinoa.

Burger Plate 5: Vlaamse GroentenBurger VEGI 17 € / pers

Smeuige groentenburger met gepureerde aardappel, erwten, wortelen en mais, afgewerkt met vegan mayo & verse kruiden

Burger Plate 6: Beetroot Butcher VEGAN 18 € / pers

Veganistische burger op basis van rode biet en soja. Unieke smaak en bite. Met Vegan Cocktailsaus.

Burger Plate 7: The Mexican SPECIAL 22 € / pers

Meatburger met een pulp van guacomole & groene groenten, Jalapeno Relish Ballymaloe & Nachos naturel



Op vraag kan ook rode bietenbroodje, gekleurde bun, of bv in teken va EK, WK, etc



Burger Plate 8 : Pinky Burger 19 € / persoon

Zalm in een overheerlijk krokant broodje met verse kruiden, rode ui, sla en tomaat en een verse tartare.

Burger Plate 9: Broccoli Cheese Burger 17 € /pers

Gemalen broccoli, aangepaste kruidenmix, 2 kazen, rode ui en tomaat

Burger Plate 10: Black Bean Burger: 18 € / pers

100% Vegan. Zwarte bonenburger vergezeld van een Mexicaans getinte topping, vermengd met een hartige salsa relish saus.



Uiteraard maken wij ook show burgers voor speciale gelegenheden.

Vind je niet helemaal uw gading of heeft u een specifieke voorkeur? Aarzel niet om uw vraag te stellen en samen met ons culinair team bekijken we wat mogelijk is binnen het vooropgestelde budget.



Love FoodZ Business Deal-Menu

Ons meest gekozen menu voor personeelsavonden, pensioenvieringen, bestuur, house-warmingsparty, aankondiging events, bedankfeestjes,...

*

Onthaal met een glas cava/fruitsap/water,
vergezeld van een assortiment groentjes, chips & nootjes.

*

Bedeling met assortiment warme hapjes
(gemengd frituursnacks & onze kroketjes)

*

Love-Burger met begeleidende portie friet + saus
(alternatief: Groentenschijf i.p.v. rundsvlees)

*

Buffet mini-taartjes & Koffie

*

Forfaitprijs 52 € / persoon

BEDRIJFSFEESTEN





Haute Dogs

Haute Dogs met een begeleidend frietje; Belgische friet of Dipsters Skin on.

Haute-menu A:	1 Dog + friet	11 € / persoon
Haute-menu B:	2 Dogs naar keuze + friet + saus	16 € / persoon
Haute-menu C:	Haute-menu B + ruimer aanbod	18 € / persoon

HAUTE DOGS



Keuze uit:

- 1 Klassieke Hot-dog L 125gr
- 2 Cheasy Dog
- 3 Jalapenos Dog
- 4 Jalapenos Cheasy American
- 5 New York Classic

Uitbreiding Haute-Menu C:

- C1 Jalapeno Pepper
- C2 Beef Dog Special
- C3 Smoky Hemp Dog
- C4 Vegan Dog





'Vlaamse kermis'

Klassieke hamburgers, witte en zwarte pensen , braadworsten, Mexicano op bakplaat.
Met lekkere vers gebakken ajuin, desgewenst begeleid met een Belgisch frietje

Vlaams A:	1 snack	5 €
Vlaams B:	2 snacks	8 €
Vlaams C:	3 snacks	12 €

Met begeleidend frietje: + 2,5 €





Artisanale kroketjes

Sinds onze start altijd één van onze toppertjes geweest, onze artisanale kroketjes. Ideaal als hapje op een receptie, als voorgerecht, als vieruurtje bij een meeting, opleiding of vergadering, enz...

Kortom meer dan mogelijkheden genoeg om te genieten van onze smaakbommetjes ☺



Receptie Hapjes 4st	8 €
Versierd bordje met 4st:	10 €
Assortiment 12st	20 €
FoodMix +- 40st	68 €

Gemiddeld 18 a 20 gr per kroketje

Vleesmix

o.a. Kip Kerrie, Rund, Bloedworst, Serrano, ...

Vis-Mix

o.a. Zalm dille, Paella, Scampi, Mosselkrokantjes,...

Natural-Mix

o.a. gekruide aardappelnootjes, vergeten groeten, cheddar cheese, uiringen, Oud Brugge,

* Afhankelijk van seizoen kan t aanbod licht afwijken





PASTA

Zin in een overheerlijk klassieke Pasta voor ieder wat wils.

Portie M	8 € / persoon
Portie L	9,5 € / persoon
Portie XL	12 € /persoon
A volonté 2u	15 € / persoon



Bij deze formules kan u standaard kiezen:

Bolognaise Klassieker, zongerijpte tomaten, groenten, italiaanse kruiden, en rundsgehakt

Arrabiata Pittig gekruide vegetarische saus op basis van tomaten uien, chili

Carbonara Typische saus met room, Emmenthal en gerookte spekblokjes

Wens je het iets minder klassiek?

Puttanesca Traditionele Italiaanse saus met zwarte en groene olijven, rode paprika

Pesto Meest traditionele Italiaanse saus basilicum, knoflook, kaas en pijnboompitten

Thai curry Pittige Aziatische rode currysaus met een toets van limoen en Thaise basilicum

Bandido Pittige kaassaus, gekruid met rode en groene jalapenos, Mexicaanse kruiden

Hollandaise Traditioneel Hollandse saus op basis van hoeveboter en sjalotten

...



FEESTMATERIAAL

Desgewenst kunnen wij u ook een aantal zaken verhuren voor uw evenement
Glazen, bestek, borden, tafels, decoratie, verlichting, geschenken, tafels en stoelen,..
Offerte op maat steeds mogelijk.
Prijzen incl. 21% btw.

Meest verhuurde artikelen:

Stoepbord digitaal 42inch	60,50 € (basis ontwerp gratis)
Glazen/bestek/borden/schotels/..	1 €
Partytafel + Hoes	6 €
Plooietafel 180cm	6 €
Plooiestoel	1,25 €
Verwarmingstoestel propaan	60,50 € (incl. 1u gasverbruik)
Tent 3*3m zonder zijwanden	35 €
Tent 6*3m incl. zijwanden	75 €
Tent 10*5m incl. zijwanden	180 € (+170 € montage)
Reuzespelen voor jong en oud	8 € / stuk 125 € Grote set allerhande
Mobiele Frigobak	36 €

Leveringskost: 75 € forfait (tot 50km enkel vanuit 9400 Ninove)

Extra kilometers: 1,25 € / extra km



Beste,

***Alvast bedankt om onze catalogoog door te nemen.
Zo heeft u zich al een mooi beeld kunnen vormen van ons
aanbod & onze flexibiliteit om uw vraag om te zetten tot
een sociaal topevenement.***

Heeft u vragen?

Wenst u een offerte op maat?

Wenst u onze beschikbaarheid te kennen?

Aarzel niet om ons te contacteren:

Love FoodZ

0470/61 39 28

info@lovefoodz.be

Met vriendelijke groeten,

Ons gemotiveerd team Love FoodZ