

HAPKLARE HAUTE CUISINE



What The Kniven

Chef Maxim heeft een mes (in het Zweeds 'Kniven') op zijn been staan. He means business. Big ass food truck business. Denk tortas, smash burgers en taco's zoals je ze nooit eerder proefde. Wereldklasse (Voor de West-Vlamingen: Weireldstuutn). En ja, er staat metal op in de keuken.

Hieronder een voorsmaakje:

GREEN THUMB TACO:
Guacamole van inheemse peulvruchten, crusty parmezaanse kaas, groene chili



BUTTER CHICKEN BURGER:
Briochebroodje, kip in Indisch jasje, gepekelde rode ui, botersaus, munt, koriander





BIRRIA:
Weireldstuute met traag gegaard rundsvlees, gepekelde kaas, verse kruiden, chipotle mayo



Kniven hosts






Boek de Kniven food truck voor jouw business event, huwelijk, filmset en andere event- en cateringconcepten.

-  privé-events & catering: 10-150 personen
-  grote events & festivals: we make it happen

Kniven tailors







We werken met flexibele formules op maat van jouw event. Afhankelijk van de context, de sfeer, en het seizoen komen we tot jouw ideale catering. Drie menu-opties, lagere prijs en snel bijvoorbeeld, of net iets meer haute cuisine en exclusief.

Kniven prices

-  richtprijs per portie: vanaf €9
-  opstartkost: €235 (verzekering, opbouw en afbouw, materiaal)
-  kilometervergoeding: €1/km als het event verder dan 30km van Kortrijk doorgaat
-  personeel: te bespreken
-  alle gerechten worden geserveerd in biologisch afbreekbare kommetjes.

Alle prijzen hier vermeld zijn exclusief BTW.

Kniven needs

-  16 ampère (zoals de aansluiting van een camper)
-  is er geen stroomvoorziening beschikbaar, dan werken we met gas
-  wateraansluiting
-  afvalcontainers of zakken
-  standplaats van 27 vierkante meter
-  vlot bereikbare plaats met een verharde ondergrond

Kniven measures

hoogte 290cm x breedte 410 cm x lengte 655 cm (inclusief luifel)

Kniven talks

Voor meer info: Maxim Seynaeve (+32 494 46 88 30 of hello@kniven.be)
Check de website voor inspiratie, recepten en foto's: kniven.be