



INFO

WWW.STREETFOODARCHITECTS.BE
INFO@STREETFOODARCHITECTS.BE

ONZE REIS

Van een bescheiden pasta-take-away tot dé referentie in eventcatering.

Streetfood Architects groeide uit passie, vakmanschap en durf.

1990's – De roots

Bruno Van der Haeghen, geboren in de horeca, runde in de jaren '90 succesvolle cafés, bars en events. De liefde voor beleving en gastvrijheid zat er van bij het begin in.

2012 – Pasta Vespa

Een klein take-away-concept in Ninove, waar kwaliteit en service de basis vormden.

2017 – Eerste Foodtruck

Wat begon met één wagen, groeide uit tot een vloot van 25 high-end streetfoodtrucks en 20 indoor foodcorners. Vandaag realiseren we meer dan 1000 events per jaar, van intieme lunches tot grootschalige bedrijfsevents.

Vandaag – Architects of Taste

We combineren culinaire creativiteit met logistieke perfectie. Of het nu gaat om streetfood, walking dinners of fine dining, wij ontwerpen ervaringen die bijblijven.

„De organisatie was perfect. Beter dan ik had durven dromen.”

– TOM VERMEIREN

Neuhaus | Human Capital Director

-  Het eten? Top.
-  Het feestdorp? Overweldigend.
-  Het team? Een dream team.
-  Reacties? Allemaal positief.
-  We leven nog op een wolk.

**Streetfood Architects =
enthousiasme en excellentie**

www.streetfoodarchitects.be



KWALITEIT & DUURZAAMHEID

Elke maaltijd met respect voor mens en planeet.

Bij Streetfood Architects geloven we dat topcatering niet alleen over smaak gaat, maar ook over verantwoordelijkheid. Daarom maken we bij elk event bewuste keuzes: voor de planeet, voor onze klanten én voor de toekomst.



Korte keten & lokale partners

We werken zoveel mogelijk met lokale producenten en leveranciers, volgens het 'farm to foodtruck'-principe. Groenten, vlees, brood en zuivel halen we bij vaste partners uit de regio. Op die manier garanderen we versheid, verkorten we transportafstanden en ondersteunen we de lokale economie.

Duurzame verpakkingen

Van cocktails tot curry, onze gerechten worden geserveerd in circulaire of composteerbare verpakkingen. Onze bakers, bakjes en borden zijn stijlvol én verantwoord. We kiezen bewust voor materialen die passen binnen een zero waste-aanpak. Ook intern investeren we voortdurend in herbruikbare systemen, slimme waste oplossingen en innovatieve producten in samenwerking met onze leveranciers.



Minder verspilling, meer impact

Dankzij slimme plannings- en kassasystemen stemmen we de productie nauwkeurig af op het aantal verwachte gasten. Overschotten worden bij voorkeur herverdeeld via sociale initiatieven of opgehaald door voedselredders.

Daarnaast werken we aan een doorgedreven afvalscheiding en verwerking tot biobrandstof. Gebruikte frituurolie? Die krijgt bij ons een tweede leven.

De toekomst op jouw bord

Van een volledig vegetarisch eventmenu tot onze housemade lemonades in glazen karaffen: we dagen onszelf elke dag opnieuw uit om catering groener, gezonder en verantwoord te maken, zónder in te boeten op beleving of smaak.



SFEER



WIE ZIJN WE?

WAT WE DOEN?

Van foodtruck tot fine dining — wij maken beleving eetbaar.

Streetfood Architects is jouw partner voor creatieve eventcatering. Van een verfijnde walking dinner tot een stoere foodtruck met burgers, van een lunchmeeting op kantoor tot een totaalconcept op een personeelsfeest, wij brengen originele gerechten, sterke service en een herkenbare stijl.



We bieden verschillende formules en settings aan:

- Foodtrucks & mobiele belevingen
- Indoor cateringcorners en foodstands
- Fine dining & walking dinners
- All-in totaalconcepten met food, drinks & styling
- Themacatering & seizoensconcepten (zoals après-ski, kerstmarkten, zomermarkten)
- Privé-events, festivals, bedrijfsfeesten & productlancerings



VOOR WIE WERKEN WE?

Onze klanten zijn wie graag indruk maakt.

We werken voor bedrijven en organisaties die geen genoegen nemen met gewoon. Die hun medewerkers, klanten of bezoekers willen verrassen met iets dat blijft.

Onze klanten zijn onder andere:

- HR-verantwoordelijken op zoek naar een kant-en-klare personeelsfeestformule
- Eventbureaus die een betrouwbare cateringpartner nodig hebben
- Marketingteams die bij hun lancering ook 'wow' op het bord willen
- KMO's en multinationals die een fijne lunch of originele receptie organiseren
- Stadsdiensten en organisatoren van publieke events

Ook particulieren kunnen bij ons terecht voor huwelijken, communiefeesten of privéfeesten met een creatieve food touch.

Ontvang binnen 24u een richtprijs.

ONZE TROEVEN

Daarom kies je voor Streetfood Architects:

- ☑ Eigen vloot van 25 foodtrucks en 20 indoor cateringcorners
- ☑ Vaste, ervaren teams die weten hoe events werken
- ☑ Flexibel inzetbaar: van 40 tot 4000 gasten
- ☑ Sterk in conceptcreatie: elk event krijgt een unieke invulling
- ☑ Betrouwbaar en professioneel: 99% klanttevredenheid
- ☑ Creatieve gerechten, verrassende combinaties en altijd op smaak
- ☑ Alle stijlen mogelijk: van street tot chic, van stoer tot stijlvol



WAT ONZE KLANTEN ZEGGEN

Echte ervaringen van echte events

“Wat een team! Jullie hebben van onze familiedag een knaller gemaakt. Alles was top geregeld en de foodtrucks zagen er niet alleen fantastisch uit, het eten was overheerlijk!”

— Liesbeth V., HR manager bij een multinational

“Bij Streetfood Architects weet je: ze leveren altijd. Geen stress, geen last-minute gedoe. Dat is onbetaalbaar tijdens een groot event.”

— Stijn D., freelance eventmanager



Onze Streetfood Experiences

Meer dan eten alleen

Zin in een culinaire beleving die verder gaat dan gewoon lekker eten? Laat je verrassen door onze unieke foodconcepten, van luxe frietjes tot artisanale burgers en ovenverse pizza's. Smaakvol, origineel en altijd met liefde geserveerd.



GOURMET FRIES

Proef onze Gourmet Fries: ambachtelijke frieten met luxe toppings en huisgemaakte sauzen. Van Fish & Chips tot Loaded Fries, streetfood met stijl.

AANBOD

Belgische frieten, Loaded Fries, Fish & Chips, mini corn dogs, luxe kroketjes, ...

DELUXE BURGERS

Proef onze Deluxe Burgers: verrassende combinaties, originele toppings en een portie pure smaak. Van de verfijnde Architect met brie en pickle relish tot de pittige Mexican met jalapeño's en guacamole – elke burger is een statement.

AANBOD

The Architect, The Mexican, Call Me Chicken, I'm Vegan Baby, Something Fishy, Don Cheese, ...



PIZZA

Beleef de échte smaak van Italië met onze stonebaked pizza's: vers uit de oven, rijk belegd en boordevol karakter. Van klassiekers tot verrassende combinaties – elke slice is een stukje heaven.

AANBOD

Margherita, Bolognese, Sweet Chicken, Chorizo, Hawaï, Veggie, ...



ASIAN

Ontdek onze Asian Streetfood Experience: authentieke smaken, verse kruiden en streetfood met karakter. Van bao buns tot curry's en dumplings. Azië in een hap.

AANBOD

Bao Buns, Curry Delight, Dumplings, Nems met fried rice, Springroll Trio, ...



PITTA

Proef onze Greek Pitta met een Architect's twist: vers gebakken broodjes, heerlijk gekruid vlees en huisgemaakte dressings. Kies voor een klassieke pitta of een rijkgevlude pittaschotel met frietjes en seizoenskruiden.

AANBOD

Pittabroodjes, kip of varkensvlees, verse groentjes, huisgemaakte sauzen, pittaschotels met frietjes en herbs.

PASTA

Stel je eigen Pasta Experience samen en kies uit heerlijke sauzen en luxe toppings zoals truffel, scampi's of burrata. Of ga voor onze Pasta Unlimited en geniet onbeperkt van Italiaanse smaken, helemaal jouw stijl.

AANBOD

Bolognese, Carbonara, Cheezy Pesto, Diabolique, The Architects Mix, ...



MEXICAN

Laat je onderdompelen in de Mexican Experience: kleurrijke gerechten, intense smaken en pure gezelligheid. Van krokante nacho's tot burrito's en taco's, dit is Mexico op z'n best.

AANBOD

Nacho's, taco's, burrito's, guacamole, jalapeño's, ...

Streetfood met een verhaal

Beleef de smaak van de straat, met stijl

Zin in meer dan zomaar een maaltijd? Laat je verrassen door onze streetfoodervaringen vol karakter en creativiteit. Denk aan sappige BBQ, kleurrijke poké bowls en perfect gegrilde smashed burgers – stuk voor stuk met passie bereid en geserveerd met flair.



Beleef de Classic BBQ Experience: perfect gegrild vlees, smaakvolle sauzen en een groentebuffet met een twist. Van sappige ribbetjes tot ambachtelijke worsten – BBQ op z'n best, voor elke gelegenheid.

AANBOD

Ribbetjes in BBQ-saus, gegrilde kipfilet, krokant spek, BBQ-worst, ...

POKÉ BOWLS

Ontdek onze Signature Poké Bowls: fris, voedzaam en boordevol smaak – ideaal voor onderweg of als lichte lunch. Van kip tot falafel of zalm, elke bowl zit vol verse toppings en verrassende combinaties.

AANBOD

Chicky Chicken, Freaky Falafel, Smokey Salmon, Chef's Favorite, rijst, edamame, verse groentjes, crispy toppings, ...



SMASHED BURGERS

Welkom bij de Smashed Burger Experience, waar smaakvolle burgers met een crunchy edge centraal staan. Van rund tot kip, vis of vegan – elke burger is een creatieve combinatie van kwaliteit en karakter.

AANBOD

The Architect, The Mexican, Don Cheese, Call Me Chicken, I'm Vegan Baby, ...

AMERICAN



Een smaakvolle trip door de VS met klassiekers als Philly Cheese Steak, Lobster Roll en creatieve Haute Dogs streetfood met een Amerikaanse twist.

AANBOD

Philly Cheese Steak, Lobster Roll, Pastrami Sandwich, Haute Dog, Corndog, Chef's Special, ...



WRAPS



Smaakvolle wraps voor onderweg of snelle lunchmomenten, boordevol verse ingrediënten en verrassende combinaties.

AANBOD

Chicken Caesar, Chili (Con/Sin Carne), Truffle Chicken, NY Pastrami, Shoarma, Vegan Power, ...

PIZZA & PASTA



Op zoek naar snelle Italiaanse comfort food? Combineer een krokante slice steenovenpizza met een ambachtelijke pasta in een handige beker, ideaal voor elk event.

AANBOD

6 pizza's en 8 pastasauzen, met toppings zoals burrata, truffel, scampi of Prosciutto di Parma. Ga voor all-you-can-eat of een volledige Italiaanse avond met antipasti, Aperol en dolce finale, ...



ALBERT STOEMP



Geniet van meesterlijke stoempcreaties van chef Albert "Stoemp" Verdeyen, bereid met lokale ingrediënten en geserveerd met luxe toppings.

AANBOD

Belgische bieren of homemade lemonades, een typisch Belgisch hapje, stoemp met topping naar keuze, ...



Smaakvol & Stijlvol

Hapjes en Drinkjes met Karakter

Trek in meer dan een snelle hap? Ontdek streetfood met karakter: van knapperige bites en ambachtelijke burgers tot verfrissende cocktails. Elk gerecht is zorgvuldig bereid en geserveerd met een glimlach.



Hapjes

Albondigas
Architect Soup
Bruschetta del Sole
Dumpling streetstyle
Springrolls
Luxe kroketjes
Tempura Scampi

...

DRINKS

Witte en rode wijn
Pils (0,0% opties beschikbaar)
Frisdranken
Homemade lemonades

Luxe cocktails: Mojito, Pornstar Martini,
Gin Tonic

Mocktails: Zelfde selectie als de cocktails,
maar 0,0%

Thema-opties zoals een Gin Tonic Bar
of een Cocktail Station



DESSERTS

Cake sticks
Mini deluxe eclairs
Deluxe eclairs
Gevulde donuts
Donuts
Cupcakes

...

UW ONE-STOP CATERING PARTNER



VOLVO FAMILY DAY

- ✓ 1 day
- ✓ 8000 pax
- ✓ Food
- ✓ Drinks
- ✓ Desserts
- ✓ 10 foodtrucks
- ✓ 100 crewleden

ACCENT PERSONEELSFEEST

- ✓ 1 day
- ✓ 1000 pax
- ✓ Food
- ✓ Drinks
- ✓ Desserts
- ✓ 8 foodtrucks
- ✓ 55 crewleden



DVV PRIVATE CONCERT

- ✓ 10 days - 10 cities
- ✓ 350 pax/city
- ✓ Food
- ✓ Drinks
- ✓ 1 foodtruck
- ✓ 1 bartruck
- ✓ 8 crewleden

MC CAIN BEURS

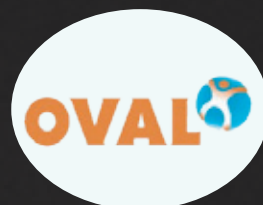
- ✓ 2 Days
- ✓ 3000 pax
- ✓ Food
- ✓ 1 foodtruck
- ✓ 2 crewleden





REFERENTIES

Streetfood Architects op uw event?
Bekijk hier onze referenties.



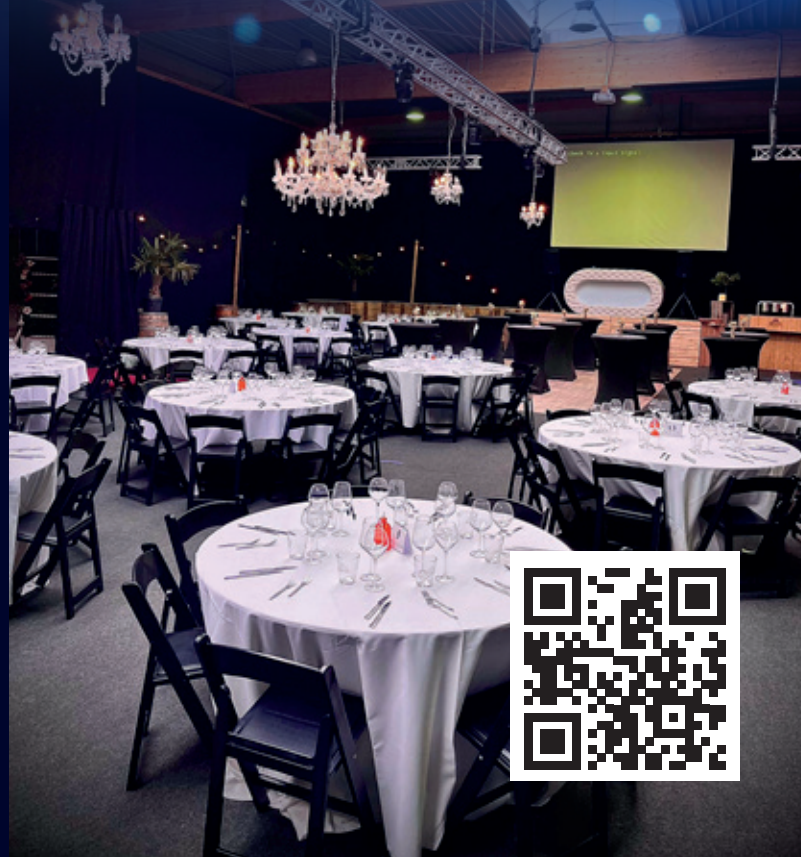
... en nog honderden andere tevreden klanten



A PLACE WHERE **MEMORIES** ARE MADE

**MULTIFUNCTIONELE BLACKBOX
CENTRAAL TUSSEN BRUSSEL & GENT**

**THE PERFECT EVENTHALL FOR RECEPTIONS,
CORPORATE EVENTS AND PRIVATE PARTIES**





FINE FOOD TAILORS
Culinary Masters

INFO

WWW.FINEFOODTAILORS.BE
INFO@FINEFOODTAILORS.BE



ONZE REIS

Tailored to Perfection. Created with Passion.

Fine Food Tailors is ontstaan uit een verlangen om de kunst van het tafelen te herdefiniëren. Wat begon als een visie van een ervaren eventcateraar, groeide uit tot een verfijnd label dat gastronomie, gastvrijheid en pure elegantie verenigt.

Geboren uit het succes van Streetfood Architects, richt Fine Food Tailors zich exclusief op het high-end segment: van intieme private diners tot groots opgezette corporate branding events. Onze filosofie? Elk bord vertelt een verhaal. Elk event wordt haute couture.



FINE FOOD TAILORS
Culinary Masters

SFEER



WIE ZIJN WE?

WAT WE DOEN?

Culinary Masters. Tailored to Perfection.

Fine Food Tailors biedt verfijnde gastronomie op maat van jouw event. Onze chefs combineren vakmanschap, creativiteit en seizoensgebonden ingrediënten tot memorabele menu's, geserveerd met flair en discretie.



Onze expertise omvat:

- Private dining: van villa tot kasteel, intiem en indrukwekkend
- Buffetten: royale keuzes, uiteenlopende smaken
- Walking dinners: stijlvol geserveerd, perfect getimed
- Corporate events & productlanceringen met gastronomische signatuur
- Fine table catering met bediening op niveau
- Themed tastings & exclusieve foodpairingconcepten
- Bespoke hospitality experiences in samenwerking met toplocaties, decorateurs & merken



VOOR WIE WERKEN WE?

For those who expect more.

Onze klanten zijn merken, bedrijven en particulieren die streven naar perfectie. Zij die begrijpen dat een event niet alleen gaat om eten, maar om beleving, uitstraling en finesse.

Wij werken onder meer voor:

- Luxemerken & premium bedrijven
- High-end wedding planners
- Eventbureaus actief in het premium segment
- Hotels & venues die discrete partners zoeken
- Particulieren met een voorliefde voor gastronomie en stijl

ONZE TROEVEN

Excellence is not a goal. It's our standard.

- ✓ Culinaire perfectie op maat van elk event
- ✓ Van idee tot uitvoering: full-service, all-in of discreet op de achtergrond
- ✓ Samenwerkingen met topchefs, sommeliers, stylisten en hosts
- ✓ Exclusieve ingrediënten, verfijnde technieken, pure smaken
- ✓ Discretie, punctualiteit en een stijlvolle présence zijn vanzelfsprekend
- ✓ Beschikbaar in binnen- en buitenland



WAT ONZE KLANTEN ZEGGEN

“Fine Food Tailors bracht exact wat we nodig hadden voor onze internationale gasten: ingetogen klasse, culinaire verwennerij en service met een gouden randje.”

— Annelies V., Marketing Director Luxury Brand Europe

“We wilden geen standaard huwelijks catering. Wat we kregen was een gastronomisch hoogtepunt waar nog lang over gepraat wordt.”

— Christophe & Lien, Private Wedding Clients

“Jullie zijn de stille kracht achter ons merk geworden. Elk event, hoe complex ook, wordt tot in de puntjes uitgevoerd. Merci.”



Culinary Excellence on the Move.

Voor wie gastronomie op een iconische manier wil beleven, is er Fine Food Voyager: een exclusief restaurantbus concept met een volledig uitgeruste keuken, luxueus interieur en plek voor 36 gasten.

Of je nu dineert onder de sterren op een wijndomein, een VIP-event organiseert met zicht op zee, of je gasten meeneemt op een culinaire roadtrip: Fine Food Voyager levert een ervaring die ver, ver voorbij gaat aan gewone catering.

