# Concept

**HAPPAS  
by Ewoud en Sandra**

Samen met ons een leuk idee uitwerken met eten, drank en eventueel bediening voor jullie event of feest? Of toch liever de truck huren en zelf instaan voor alles wat er moet gebeuren? Met *HAPPAS* kan het beiden!

We komen met onze foodtruck – die aan elk concept aan te passen is - naar de plaats van het event. Ons team gaat geen enkele uitdaging uit de weg!

Samen met de klant werken we een menu of arrangement uit of jullie kiezen één van de bestaande arrangementen. Voor de rest moet je enkel **genieten,** samen met je vrienden, collega’s, familieleden, ..   
Wij zorgen voor de lekkere hapjes en drankjes, en bediening als gewenst.

Of ..

Huur je liever de truck met ingebouwde materialen en doe je erna liever zelf volledig je ding? Dat is geen enkel probleem. Samen met de klant spreken we dan de datum en uur van levering en ophaal van de truck af.   
Hierbij moet enkel de huur van de truck betaald worden.

# Wie zijn wij?

Ewoud en Sandra, aangenaam! 😊

We hebben beiden reeds meer tijd doorgebracht achter de toog, dan ervoor: we staan sinds onze tienerjaren in de horeca en hebben zo allebei een passie ontwikkeld voor alles wat hiermee te maken heeft.   
We houden van een hapje en een drankje en willen ook heel graag anderen hiermee verwennen.   
  
Echter nog meer dan zelf op restaurant gaan, houden we ervan het restaurant naar jullie te brengen. We doen niets liever dan de gasten in de watten te leggen en hun dag of avond tot in de puntjes af te werken. Heel graag laten we dit aan jullie zien hoe we dit doen!

# Service

We beloven een verzorgd event, van A tot Z!

Van het bedenken en uitwerken van het idee, tot het aankopen van goederen (eten en drank, decoratie, …) en de bediening op jullie feest.

Hoe onderscheiden we ons van de rest?

Je kiest niet enkel voor de service, jullie betalen ook enkel voor de service.   
Jullie bekostigen de huur van de truck. Eten, drank, decoratie, .. wordt aan jullie aan de **inkoopprijs** door gefactureerd.   
Wij zorgen voor de bereiding en bediening, hiervoor is géén extra kost.   
Kortom: je betaalt de huur van de truck en kiest verder zelf hoe duur of goedkoop je het maakt.

# Klant is koning!

HAPPAS heeft voor jullie alvast wat eet- en drankarrangementen uitgewerkt.

Je kan een bestaand eetarrangement combineren met de dranken. Zo kan je kiezen tussen bijvoorbeeld de ‘Belgische klassiekers’ en kiezen we samen daarbij enkele goedpassende biertjes.   
Liever wat Italiaanse hapjes met een goed glas wijn? Of toch een cocktailavond met wat knabbels? Dat kan!   
  
Kortom: voor elk wat wils. Alle combinaties zijn mogelijk. Samen maken we er iets lekkers van!

Op de volgende pagina’s vind je alvast meer info over de prijzen en enkele bestaande mogelijkheden.

# Prijzen\*

In onze standaardprijs zit altijd de huur van de truck (=dagprijs) alsook 2 personeelsleden.  
*Een groter of langer event? Extra personeel kan ingezet worden, of extra uren geteld.*

* Dagprijs (12 uur): €600.00   
  *(inclusief: huur truck en twee personeelsleden)*
* Prijs voor een halve dag (6uur) = €400.00   
  *(inclusief: huur truck en twee personeelsleden)*
* Extra personeelslid: €12.50/uur
* Extra uur truck (incl. 2 personeelsleden): €25.00

Na onderling overleg omtrent het evenement, kan enkel de truck ook gehuurd worden zonder personeel.

* Standaardprijs huur truck: 250 euro per dag (12u)

+ inkoopprijs goederen

\*Prijzen van huur zijn exclusief BTW

Voorwaarden

Aangezien wij instaan voor de aankoop van de goederen, wordt er een voorschot gevraagd. Deze wordt onderling overlegd. Indien u liever zelf de aankopen doet, kunnen we het voorschot laten vallen.

De truck zelf huren? Hiervoor vragen we een waarborg. Als de truck op het eind van het event wordt achtergelaten in dezelfde staat als op het begin, wordt deze waarborg uiteraard terugbetaald.

# Arrangementen: food

*“Life without tapas, is like a heart without love”*

## Italiaanse liefde en tapas op een bord

* Mix van olijven en zongedroogde tomaten
* Grissini
* Mozzarellaspiesjes met kerstomaatjes en basilicum
* Vleeswaren (mortadella, salami, parmaham)
* Kaasschoteltje (3 st.)
* Bruschetta met tomaat, rode ui en olijfolie
* Bruschetta met tonijn
* Carpaccio
* Dessert: tiramisu

## Viva España!

* Albondigas
* Patatas Bravas
* Iberico-ham
* Kommetje nacho’s met tomaat-paprikasalsa
* Champignons “al Ajillo”
* Bordje paella met chorizo en scampi
* Empanada’s met gehakt
* Hamkroketje
* Gegrilde toast met tomaat en knoflook
* Dessert: Crème Catalan

## Puur Belgische verwennerij

* Toastje préparé van de Keurslager
* Kerstomaatjes met garnalencocktail
* Mini croque monsieur
* Bladerdeegkoekje met vol-au-vent
* Breydelspekfakkel
* Gerookte zalmrolletjes met kruidenkaas
* Scampi met kruidenboter
* Artisanaal kaaskroketje
* Rozijnentoast met paté
* Dessert: chocolademousse

## Mix & Match

= Liever van alles een beetje? Geen probleem!   
Kies van elk assortiment enkele tapas uit en we brengen dit met veel plezier samen.

## Meat eater?

= Kies je favo vleesgerechtjes uit de verchillende arrangementen

## Fish please?

= Kies je favo visgerechtjes uit de verschillende arrangementen

## *Goestingske?*

= Staat je favoriet hapje niet in de lijst? Geef het ons zeker door! We kunnen deze steeds toevoegen aan het arrangement, of aan de ‘Mix & Match”

Prijs = inkoopprijs goederen + huur foodtruck (zie onder ‘prijzen’)

# Arrangementen: drinks

*“Don’t keep things all bottled up!”*

Onze dranken in de arrangementen worden samen uitgewerkt. Je mag ons dus steeds je voorkeur doorgeven van fris, wijn, bier, cocktails, ..

## Fresh drinks

* Cola
* Zero
* Fanta
* Sprite
* Suikervrij
* Water (plat + bruis)

## Wine & bubbles please!

* Rood 1
* Rood 2
* Wit 1
* Wit 2
* Zoet wit
* Cava
* Cava rosé

## Biertjes pleziertjes

* Blond
* Donker
* Tripel
* Pils
* Kriek

## In samenwerking met onze Hasseltse trots: Freyns

## Mmmh, cocktails!

## 

## Mix & Match

= Liever van alles een beetje? Geen probleem!   
We stellen samen een drankenkaart samen.

## *Goestingske?*

= Een favo dorstlesser die er niet tussenstaat? Laat het ons weten!  
  
  
Prijs = inkoopprijs goederen + huur foodtruck (zie onder ‘prijzen’)

