
Foodconcepten 2026

STAAL

FOODTRUCKS



www.staalfoodtrucks.nl





CATERING VANUIT

ROLLENDE KEUKENS



STAAL PLANT-BASED

1 Plant - based = the way to go

Onze plant-based concepten zijn minstens net zo lekker als traditionele gerechten! Elk gerecht draagt bij aan een groenere toekomst.

2 In de tijdmaschine

De gerechten laten zien hoe goed en smaakvol de toekomst kan zijn. Stap in de tijdmaschine en proef wat komen gaat.





CAS & KAS

BEESTACHTIG LEKKER

Cas & Kas Bitterballen en Kroketten zijn op een ambachtelijke manier bereid, met verse ingrediënten en met een draadjesvlesstructuur dat niet van echt te onderscheiden is. De producten zijn 100% vegan, vrij van palmolie en vrij van soja. Hiermee zetten we de nieuwe standaard voor bitterballen en kroketten, met een maximale smaak en een minimale foodafdruk!





OLDTIMERS MET SFEER

De Cas & Kas oldtimer foodtrucks zijn echte sfeermakers op ieder festival. Met hun klassieke looks, groene kleur en discobol trekken ze de aandacht. Bij de truck staan twee tontafels klaar, perfect om te genieten van je broodje kroket, bitterballen of truffelkroketjes.



JEU DE BITTERBOULES

Balletje gooien? Bij Cas & Kas doen we het letterlijk én figuurlijk. Met onze "Jeu de Bitterboule baan" brengen we extra sfeer en interactie op het festival. Het draait bij ons om meer dan alleen eten, het gaat ook om gezelligheid met je vrienden.





BURGER BUS

STOER, LEKKER & DUURZAAM

Wie geniet er niet van een heerlijke burger? Laat je verrassen door onze premium burger met een authentieke Smokey BBQ-saus. Nét zo lekker als een traditionele burger, maar dan helemaal vegan!





DE SMAAK VAN VLEES, DE KRACHT VAN PLANTEN

Zo goed dat je het verschil niet proeft, qua smaak, structuur én beleving. Zo maken we duurzaam de nieuwe standaard, zonder het er dik bovenop te leggen. Stoer, onweerstaanbaar lekker voor elke bezoeker én nog eens duurzaam.



TACO TIME

DE TOEKOMST IN JE MOND

Deze taco burger is meer dan een gerecht; het is een beleving uit de toekomst die je nu al kunt proeven. Durf te ontdekken, een nieuwe favoriet die je zal verrassen.





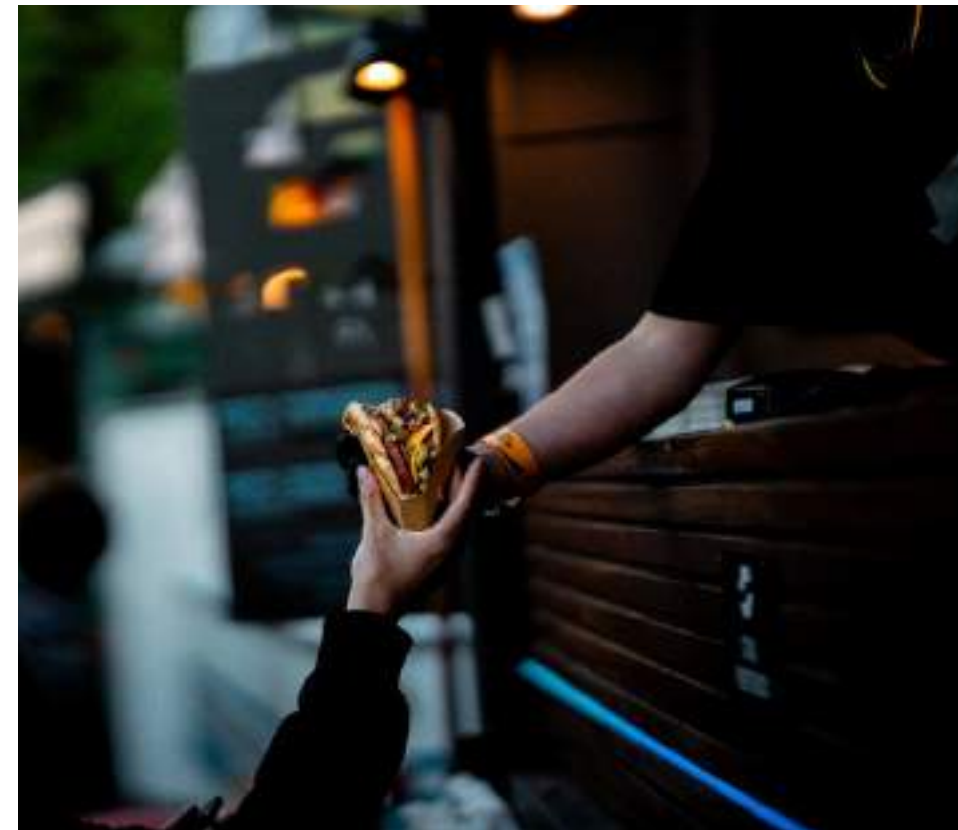
70% TACO, 30% BURGER

Zacht als een burgerbroodje, gevormd en gevuld als een taco: onze tacoburgers combineren het beste van twee werelden. Ontdek ze in twee stijlen: de pittige Taco Tomorrow en de romige Taco 3000. Het zijn twee karakters met dezelfde bite.



DE TIJDMACHINE

Stap in onze futuristische foodtrailer en reis met smaak door de tijd. De Taco Time trailer is meer dan alleen decor: het neemt je mee naar de toekomst van streetfood. Instappen maar!



LACHMA- JET

TURKSE PIZZA ZOALS JE M' KENT (maar dan vegan)

Onze Lachmajet Döner is festivalproof: een knapperige Turkse pizza, belegd met verse groenten, frisse kruiden en plant-based döner. Elke hap knalt van de smaak, je eet m' zo uit het handje!





EEN ECHTE BOEING 737 ROMP

Onze foodtrailer is gebouwd uit een originele Boeing 737. Met vliegtuigraampjes, aluminium wandpanelen en originele details brengen we de festivalsfeer naar een hoger niveau. Een unieke food experience die nergens anders te vinden is.



NEEM EEN KIJKJE IN DE KOOKPIT

Stap aan boord via de boarding trap en werp een blik in onze "open" keuken – door het raampje van een echt vliegtuig. Hier zie je onze crew live koken op hoogte. Uitgekeken? Neem plaats in een originele vliegtuigstoel en geniet van je maaltijd.





JUICY JUNGLE

TROPISCHE BELEVING, VERS UIT DE KAS

Stap binnen in onze interactieve kas en ontdek hoe jouw smoothie tot leven komt. Met een basis van vers fruit shaken we drie smaken: Rood, Geel en Groen. Smoothie Groen geeft je een extra health boost dankzij het Algenpoeder dat we toevoegen!





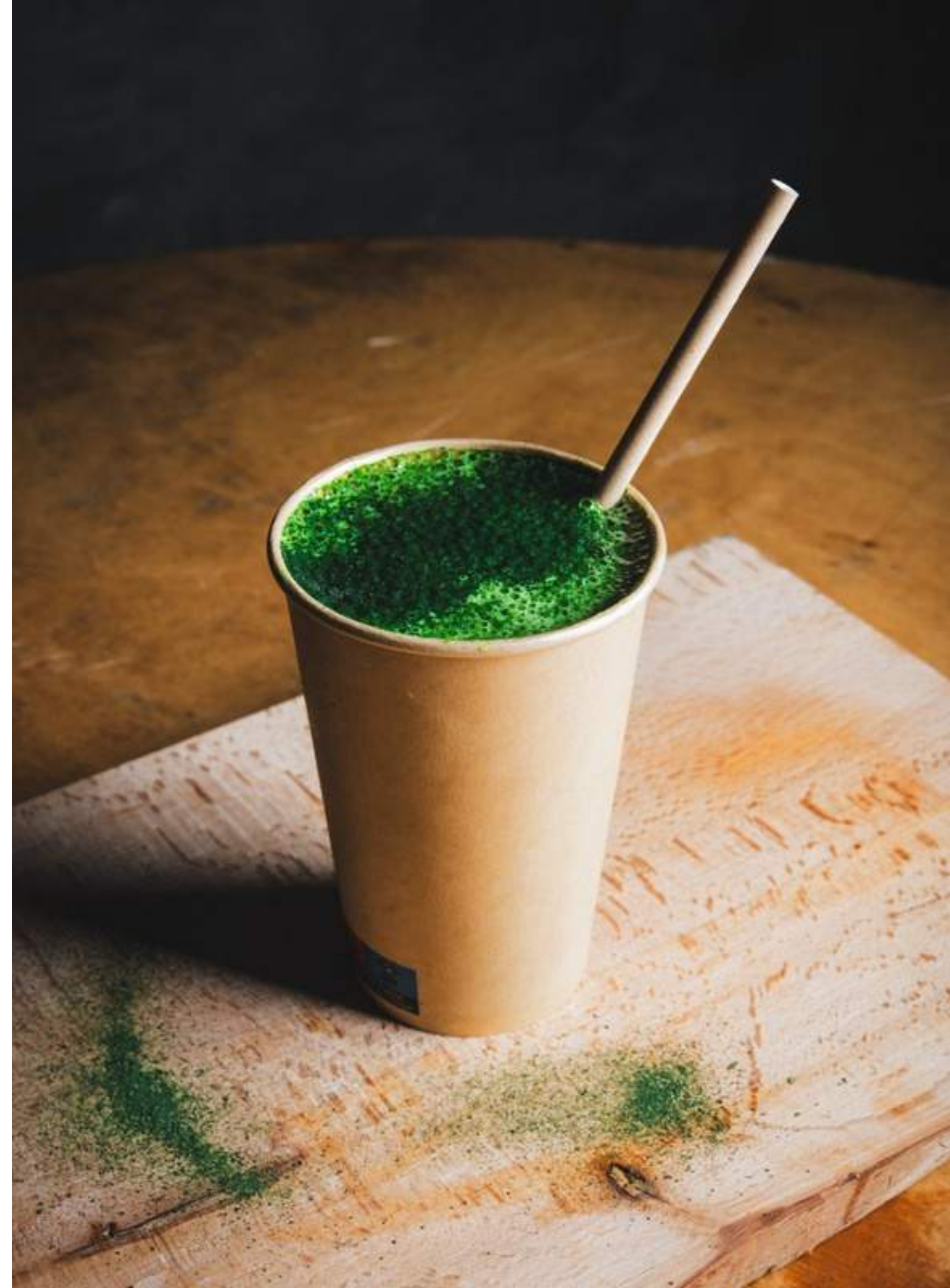
SMOOTHIES, RECHT UIT DE KAS

In de kas kun je letterlijk aanwijzen welk fruit er in jouw smoothie gaat. Supervers, superinteractief, je proeft meteen het verschil.



VAKANTIEGEVOEL OP HET FESTIVAL

Met tropische planten en zachte waaiers waan je je even in een warme jungle. Een festivalervaring die verder gaat dan alleen eten.



VEGAN VISBOER

**AL HET GOEDE VAN VIS, MAAR DAN
BETER**

Kibbeling, garnalenkroketjes en remouladesaus. Helemaal plant-based en net zo lekker als bij de echte visboer. De ultieme combinatie van traditie en innovatie: vertrouwd, maar dan met een duurzame toekomst.





STAAL HYBRID

1 Kleine stap, groot verschil

Onze hybrid gerechten combineren plant-based ingrediënten met verantwoord vlees of vis. Zo maken we de stap van vlees/vis naar vegan kleiner en toegankelijker.

2 Voor iedereen haalbaar

Door hybrid op festivals te introduceren, laten we zien hoe lekker en eenvoudig het is. Zo inspireren we bezoekers om ook thuis vaker hybrid te eten en zo samen de CO₂-uitstoot te verminderen.





TOSTI WORLD

DRIE LAAGJES SMAAK

Deze tosti's zijn next level: drie lagen brood met vulling, zodat de buitenkant knapperig blijft en de binnenkant zacht en smeug. We werken met hybrid vlees en vis om de CO₂-uitstoot te verlagen, zonder in te leveren op smaak. Super simpel, very tasty!





WERELDREIS IN EEN TOSTI

Van klassiek ham-kaas tot een verrassende variant met een hybrid vis: elke tosti is weer anders



INSTAGRAMMABLE XXL TOSTI'S

Onze drie-dubbele tosti's zijn een echte eyecatcher. Groot, cheesy en perfect om samen te delen, of om helemaal zelf op te eten.



Foodconcepten 2026

STAAL

FOODTRUCKS



www.staalfoodtrucks.nl

