

CHEF ON TOUR

Brengt smaak, beleving en inspiratie
naar jouw locatie!



APPÈL

Appèl transformeert jullie lunchpauze in een culinair én informatief uitje. Met ons unieke meubel bereiden onze chefs van 'Oven aan, kom eraan' live een internationale maaltijd geïnspireerd op de Blue Zones, regio's waar mensen opvallend vitaal oud worden.

Werkwijze

Aan het begin van 2026 plannen we twee dagen in waarop 'Chef on tour' langskomt op uw locatie. U wordt door 'Oven aan, kom eraan' op de hoogte gebracht van de data dat Chef on tour op bezoek komt. Minimaal twee weken voordat Chef on Tour langskomt zal er iemand van 'Oven aan, kom eraan' contact met u of de locatieverantwoordelijke opnemen om het menu van de dag te bepalen en eventuele andere operationele zaken af te stemmen. U kunt als opdrachtgever kiezen uit een aantal gerechten waarvan we er ten minste één (met een vegetarisch alternatief wanneer gewenst) voorbereiden.

Communicatie uitingen

In voorbereiding op, en op de dag zelf, zorgen wij voor voldoende uitstraling en presentatie zodat uw medewerkers niet missen dat het een bijzondere dag is. We zullen uw medewerkers ook voeden met achterliggende informatie over de 'Blue zones' en waarom wij hier zo'n fan van zijn! Dit doen wij onder andere met onderstaande communicatiemiddelen (afhankelijk van wat er beschikbaar is).

- Narrowcasting
- Intranet
- Flyers

Kosten en voorwaarden

Chef on tour kan worden ingezet voor een wisselend aantal gasten. De kosten hiervoor zijn als volgt:

€750,- euro voor 50 gasten

€1000,- voor 75 gasten

€1250,- voor 100 gasten.

Voor dit bedrag komt Appèl langs in uw bedrijfsrestaurant en worden er tot wel 100 lunchmaaltijden live voor uw gasten klaargemaakt! (Op de dag dat Chef on tour langskomt op uw locatie stemmen we het dagassortiment af met de locatiemanager om te voorkomen dat eten blijft liggen.)

Is het zo goed bevallen dat u Chef on tour vaker langs wilt laten komen? Hartstikke leuk! Neem hiervoor contact op met uw contactpersoon van Appèl, die zal een aanvraagformulier invullen om het proces in gang te zetten.

INSPIRATIEMENU

PITA KIPSHOARMA

(Authentieke pita - feta komkommersaus - huisgemaakte kipshoarma - griekse salade - pikante paprika saus)

SATE CARAVAAN

Indische sate (ajam, babi of temphe) - gado gado - nasi kuning - seroendeng - atjar - pinda

BURRITO'S

Mais tortilla - mexicaans stoofvlees - zwarte bonencreme - mais salsa - limoen ui - mango - chipotlesaus

STEAMED BUNS

Steamed bun - slow cooked pork belly - kimchi - komkommer - krokante ui - hoisin