

**Let's
celebrate**
*magical
moments*
together.

Hutten
food & design



Waarom juist nu investeren in *een winterevent?*



De winter is de uitgelezen kans om collega's, klanten en/of relaties dichterbij elkaar te brengen. In de winterse sfeer van het seizoen ontstaat ruimte voor verbinding, waardering en inspiratie. Een goed georganiseerd event doet meer dan het jaar feestelijk afsluiten: het versterkt relaties, zorgt voor verbinding & waardering en zet jouw organisatie krachtig neer. Bij het plannen van zo'n event wil je dat alles klopt: van de eerste uitnodiging tot de laatste indruk.

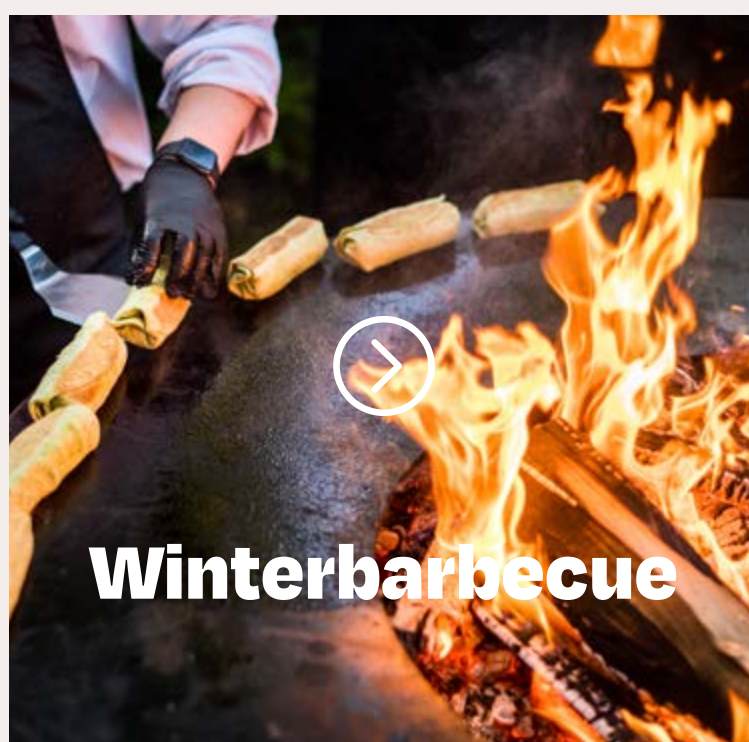
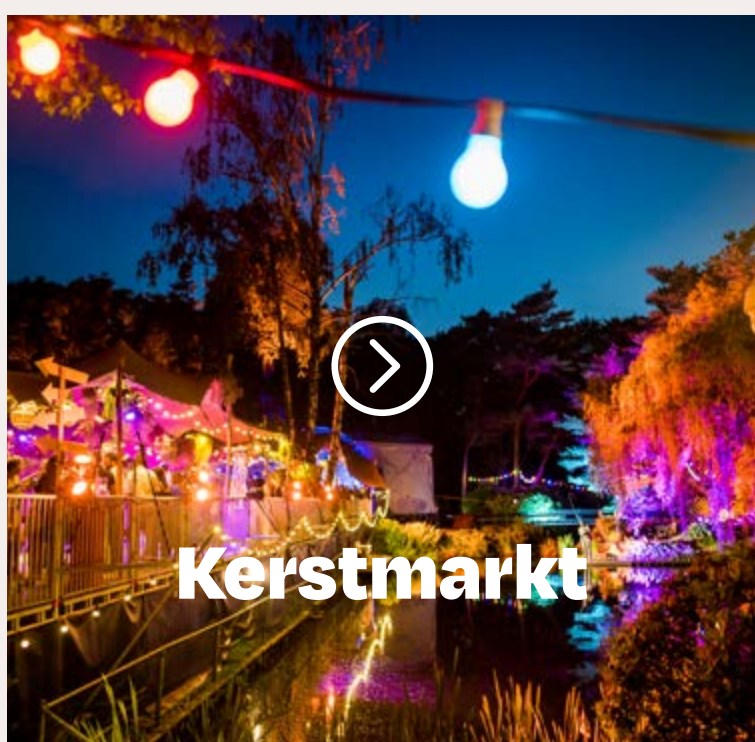
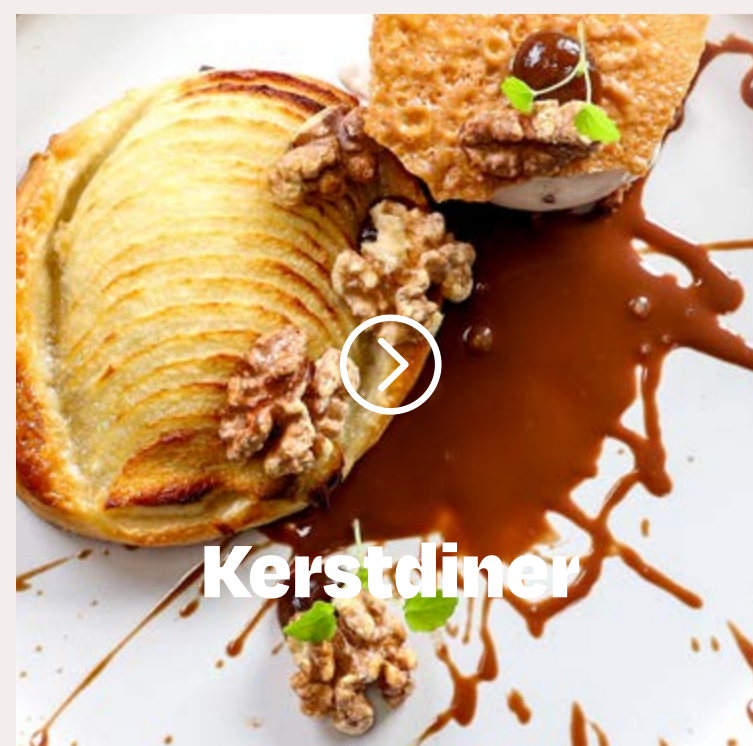
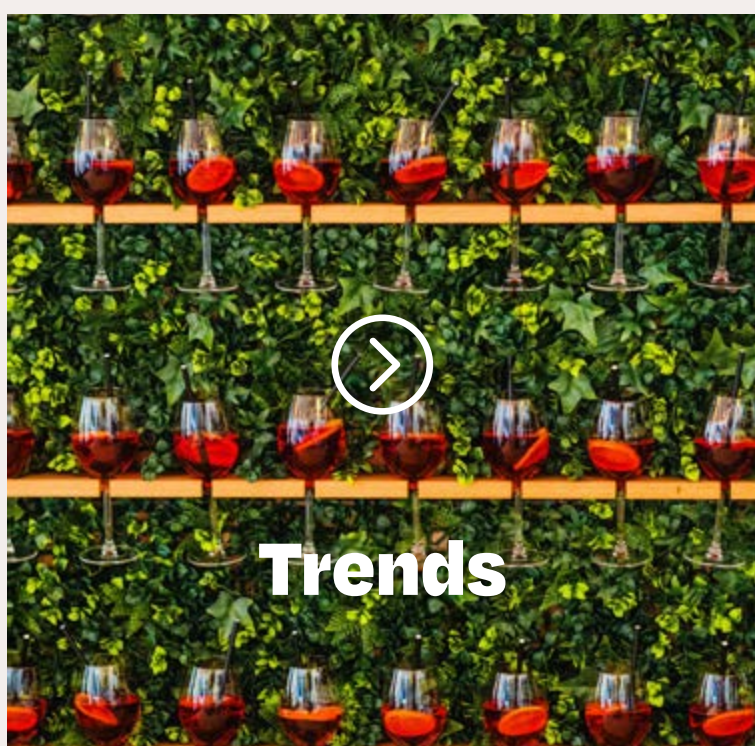
Het is die totaalbeleving die ervoor zorgt dat gasten zich gewaardeerd voelen en jouw verhaal onthouden. Wat je wensen ook zijn, bij Hutten food & design ben je aan het juiste adres. Als smaakmaker en culinair architect vertalen we dromen en wensen in creatieve food- en eventconcepten. Dat doen we met passie en onderbouwde kennis. Daarbij draaien we onze hand niet om voor logistieke uitdagingen én zijn we ongeëvenaard in service en gastvrijheid. Die ene stap extra, het puntje op de i.



Start jouw winter feestelijk en smaakvol

Voordat de feestdagen en het nieuwe jaar aanbreken, is er nog één moment dat we niet willen missen: een onvergetelijke winterborrel, culinair diner of sfeervol winterfestival voor collega's en relaties. Het ideale moment om samen successen te vieren, vooruit te kijken naar het komende jaar en te genieten van de warme winterse ambiance.

Hutten food & design creëert een smaakvolle beleving op maat, volledig afgestemd op jouw visie en de nieuwste culinaire trends. Laten we samen brainstormen over jouw perfecte winterevent!



4 trends die jouw event naar een hoger niveau tillen

1

Personalisatie in elk detail

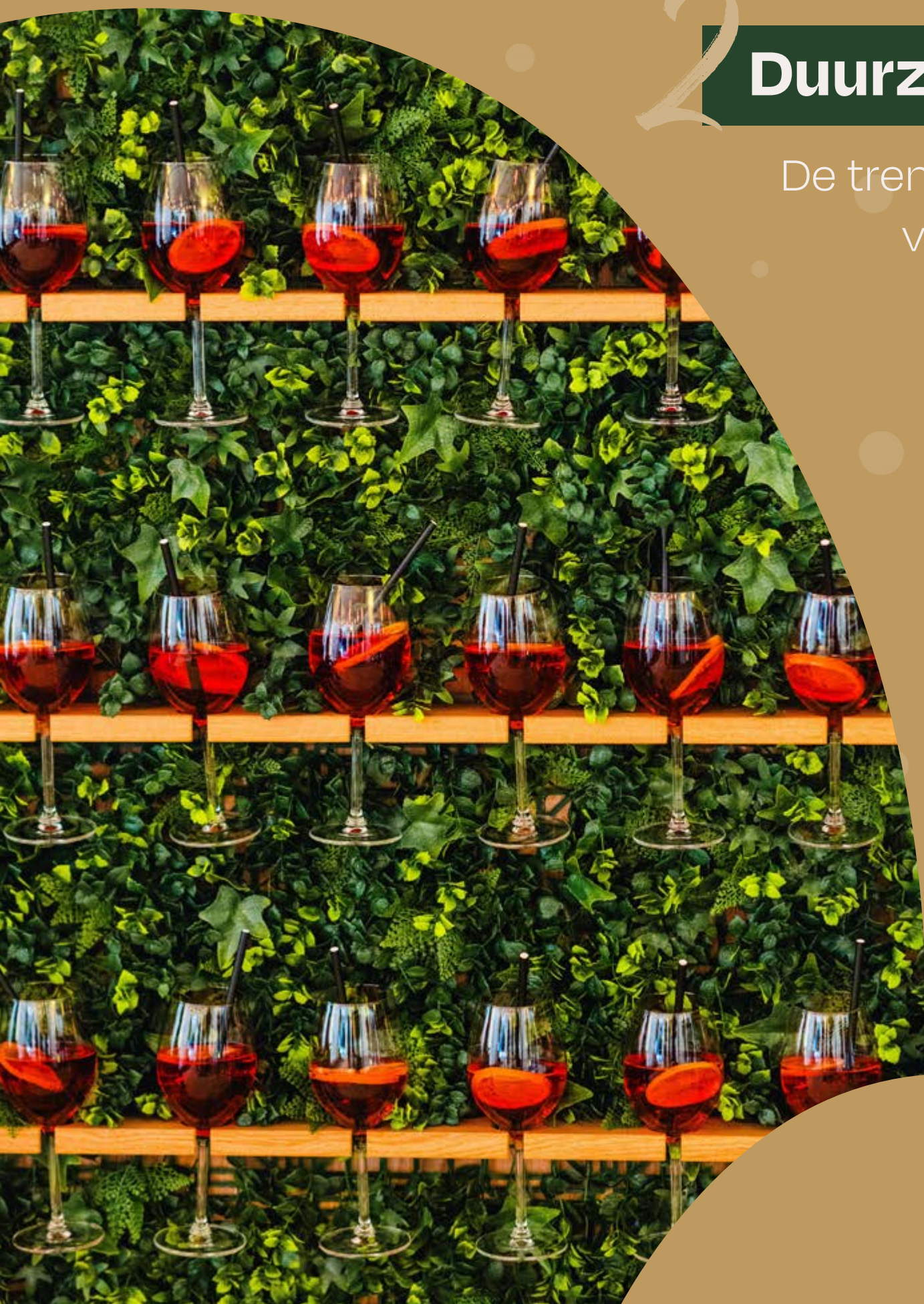
Gasten waarderen het als een event voelt alsof het speciaal voor hen is gemaakt. Van gepersonaliseerde uitnodigingen tot op maat gemaakte menukaarten: het versterkt de verbinding.



2

Duurzaamheid als visitekaartje

De trend van het moment: Steeds meer gasten verwachten dat evenementen duurzaam worden georganiseerd. Hutten food & design helpt je duurzaamheid zichtbaar en merkbaar te maken op jouw event. Van seizoensgebonden menu's en zero waste concepten tot herbruikbare of composteerbare materialen. Zo creëer je een evenement met minimale verspilling en maximale beleving.



3 **Totaalbeleving maakt impact**

Een event wordt memorabel wanneer het alle zintuigen prikkelt. Het gaat om het creëren van een verhaal dat blijft hangen. Denk aan een winterse foodmarket met lokale delicatessen, een magisch winterwonderland met livemuziek en entertainment, of een cosy thema-diner met storytelling en theatrale elementen.

Van menu tot aan de styling, zet een totaalbeleving neer zodat jouw gasten het niet alleen kunnen proeven, maar ook echt beleven.



4 **Hot cocktails & mocktails**

Een nieuwe trend. Niet gek, want in de winter verlang je nu eenmaal sneller naar iets warmes. Deze hot cocktails zijn echt een toevoeging aan bijvoorbeeld de feestdagen of op wintermarkten! Wat dacht je van een hot winter Aperol of mulled Negroni? Liever geen alcohol? Deze winterse dranken zijn ook verkrijgbaar als mocktail.



Deze ware energybooster mét gebrande marshmallow brengt Je direct in winterse sferen. (ook in 0.0 variant)



Van trend... naar meerwaarde voor jouw organisatie

Door deze trends slim te integreren, transformeer je jouw event tot een onvergetelijke beleving. Het wordt een strategisch instrument om je merk te versterken, waardering te tonen en

relaties te verdiepen. Hutten food & design denkt mee over hoe deze trends passen bij jouw doelen en vertaalt ze naar een beleving die volledig aansluit bij jouw identiteit.



It's the season to *sparkle*

Maak jouw winter- of eindejaarsevent extra feestelijk met één (of meerdere) van onze winterse eventconcepten!



Winterborrel

Een winterborrel is dé kans om relaties te versterken en samen het jaar feestelijk af te sluiten of in te luiden. Ga je voor een **sprankelende kerstborrel** vol winterse lekkernijen of een **stijlvolle nieuwjaarsborrel** met verfijnde bubbels, mocktails en culinaire bites? Samen

stellen we een borrel samen die naadloos aansluit bij jouw wensen en gasten een ervaring geeft om niet te vergeten.

Ontdek hoe onze concepten jouw winterborrel omtoveren tot een onvergetelijke ervaring.

Neem contact op voor een
onvergetelijke winterbeleving



Borrel specials

MAKE IT POP!

Cava met popcorn in een verrassende smaak naar keuze!



SPECIAL - MAKE IT POP!

HUTTEN'S GELUK

Een glitter & glamour ontvangst? Verras je gasten met deze échte showstoppers.

- **Pink Shimmer**

Beleef ter plekke hoe jouw bubbel verandert in roze glamour; à la minute schenken we cava in en toveren we deze om tot een roze glamorous bubbel!



SPECIAL - PINK SHIMMER

- **Cotton Candy**

Steel de show en ontvang je gasten met een (roze glitter) bubbel, gepresenteerd met een toef suikerspin.



SPECIAL - COTTON CANDY

Borrel *specials*

CHAMPAGNE WALL

Vanuit onze strakke champagne wall serveren we luxe flutes of coupes met sprankelende Cava, champagne of een speciaal geselecteerde cocktail. Liever een eetbare cocktail? Ook dat is mogelijk! Vraag naar onze zalige amuses in gouden coupe.



PR.OST BAR

De PrO.Ost Bar presenteert diverse soorten 'no & low' alcohol alternatieven. Conscious drinking is dé trend. En het blijft niet langer beperkt tot januari, want minderen kun je ook gedurende het jaar, parttime of fulltime.

Bites *Specials*



FOODCOCKTAILS

Verrassende gerechtjes, gepresenteerd als 'eetbare cocktail' in een luxe coupeglas.



Kerstdiner

Het einde van het jaar staat in het teken van samen genieten. Een magisch kerstdiner met een heerlijk driegangenmenu is de perfecte manier om het jaar met collega's of relaties af te sluiten. Het menu wordt door onze chef samengesteld met ingrediënten uit het seizoen. Bijvoorbeeld een volledig vegan menu met rode biet en carrot cake of een culinair menu met op de huid gebakken parelhoen en tarte tatin.

*Make it a december
to remember.*

Voorbeeldmenu

Bij het voorgerecht serveren wij
Speltbol | maldon salt flakes | olijfolie

Voor

Zeebaars

Zeebaars | bataat & koolrabi | lavas |
witlof | gefrituurde kappertjes

WIJN: Joseph Cattin Pinot Gris

Hoofd

Parelhoen

Op de huid gebakken parelhoen |
structuren van knol | mini bospeen |
saus eekhoorntjesbrood

WIJN: Pasqua Black Label Valpolicella

Dessert

Tarte tatin *Vega*

Tarte tatin van appel |
gekarameliseerde walnoot | chocolade
splash | ijs van kaneel

WIJN: Agustinos Late Harvest



Neem contact op voor een
onvergetelijke winterbeleving

Kerstmarkt



Een kerstmarkt zoals je 'm nog niet beleefde. Warm, sfeervol en verrassend lekker. Met foodconcepten die impact maken. Laat gasten hun eigen winterdessert samenstellen bij de Crave Crumble Bar, ervaar smaak in gebaren bij de Sign Language Chocolate Bar, en serveer knapperige flammkuchen vers uit het vuur. En dat is nog maar het begin.

Neem contact op voor een onvergetelijke winterbeleving

Onze streetfood icons brengen de kerstmarktsfeer tot leven. Denk aan dampende bao buns, geurige stoofpotjes, en flitsend fingerfood, allemaal met een creatieve twist.

Smaakt dit naar meer? Lees snel verder en bekijk onze unieke foodconcepten.

It's gonna be a nice, tasty christmas!



MOBIELE BURRATABAR

Laat je verrassen door het beste van Italië! Vanuit deze mobiele bar worden de gasten getrakteerd op romige burrata met winterse smaakmakers, zoals cranberry, noten en honing.



DARE TO SPIN THE WHEEL

Geef een zwaai aan het rad en laat het lot bepalen welke snack of zoetigheid je krijgt óf welke saus je krijgt op bijvoorbeeld warme dimsums.

CRAVE A CRUMBLE

Bij de Crumble Bar draait alles om winterse geurbeleving en gastvrijheid. De crumbles worden live gebakken waardoor de geur van versgebakken fruit en krokante kruimels je al tegemoetkomt vóór je eerste hap. Je hebt de keuze uit twee smaakvolle varianten:

- **Appelcrumble** | klassiek, warm en troostrijk
- **Peer-gembercrumble** | fris met een zachte winterkick





FLAMMKUCHEN STATION

Het flammkuchen station geeft jouw winterevent een ambachtelijke én verrassende touch. Dunne deegbodems worden live belegd met winterse groenten, zachte kazen en verse kruiden. Het resultaat: warme, krokante flammkuchen die gasten samen laten proeven, delen en verbinden.

SIGN LANGUAGE HOT CHOCOLATE BAR

Bij de Sign Language Hot Chocolate Bar draait alles om warmte – in je handen én in het contact met anderen. Gecertificeerde Gebaarista's zorgen voor een unieke beleving. Je bestelt jouw favoriete warme chocolademelk via een interactief videoscherm met gebaren. Alles wordt met liefde bereid door onze dove of slechthorende barista.

Powered by **Sign Language** Coffee Bar.





Winterbarbecue

De winter is de perfecte tijd voor een barbecue die net even anders is. Organiseer een gezellige winterbarbecue voor collega's, klanten of vrienden met smakvolle grillgerechten, warme dranken en een winterse setting met

vuurkorven en sfeervolle verlichting. Hutten food & design regelt alles tot in detail, met oog voor smaak én duurzaamheid dankzij ons no waste principe. Zo wordt jouw winterbarbecue een smakelijk en verantwoord succes.

Neem contact op voor een onvergetelijke winterbeleving



S'mores

Breng een speels en warm element naar jouw event met de s'mores bar. Gasten roosteren zelf hun marshmallows boven een open vuur, om ze vervolgens samen te smelten met romige chocolade en knapperige biscuits. Dit interactieve

concept zorgt voor een ontspannen sfeer, waarin eenvoudig contact maken vanzelf gaat. Een nostalgische traktatie die altijd goed valt en het gevoel van samen zijn versterkt.



Altijd meer aandacht.

We staan voor producten die smaakvol, aantrekkelijk, gezond, duurzaam en transparant zijn. Daarom kiezen we onze boeren en leveranciers zorgvuldig én produceren we bijna alles zelf. Hutten beschikt als enige cateraar in Nederland al 30 jaar over een eigen ambachtelijke keuken. Zo maken wij van ons culinaire ambacht onze culinaire kracht!



Elk jaar gooien we in Nederland minstens 5 miljard euro aan voedsel weg. Een deel daarvan bestaat uit verse groenten: kopjes, kontjes en stronken of afgekeurde groenten die te klein, te bont of misvormd zijn.

De Verspillingsfabriek maakt smaakvolle soepen en sauzen van deze ingrediënten. Zonder onnatuurlijke E-nummers, mét heerlijke kruiden. Deze waanzinnige, niet-verspilde producten zetten we in om jouw evenement op een duurzame en verantwoorde manier tot een succes te maken! Benieuwd naar de mogelijkheden? Neem contact met ons op.

Lees meer over onze Verspillingsfabriek



De Zorgbakkerij

Ken jij onze bijzondere bakkers van De Zorgbakkerij al? De meesten hebben een gehoorbeperking. Dus gebruiken ze niet veel woorden, maar hun handen des te meer. Om te communiceren en ambachtelijk lekkers te kneden, rollen en bakken.

Altijd met aandacht en het grootste geduld. En natuurlijk alleen de allerbeste ingrediënten. Begin je al te smullen van **onze heerlijke roze koeken, koffiekoeken, bonbons** en al onze andere bakkerij producten?

Lees meer over onze Zorgbakkerij



Sign Language Coffee Bar

Een ware koffiebeleving is meer dan alleen goede koffie, vinden wij! Onze **gecertificeerde Gebaarista's** maken daarin écht het verschil. Bij Sign Language Coffee Bar bestel je al gebarend je bestelling met behulp van het menu op een videoscherm. Onze slechthorende of dove barista bereidt daarna met veel passie jouw bestelling. Deze coffee bar is een verrassend element op jouw event.

Meer informatie over Sign Language Coffee Bar



Van idee naar *Magisch moment*

Wij helpen je graag bij het organiseren van een onvergetelijk eindejaars- of nieuwjaarsevent op één van onze toffe eventlocaties of op jouw eigen (bedrijfs) locatie. Hutten food & design zorgt voor:

- De meest sfeervolle winterse eventlocaties, van chalets tot aan winterse landgoederen.
- Puur en lekker eten & drinken met winterse specialiteiten.
- Oprechte en uitbundige gastvrijheid.
- Styling & decoratie op maat.

Met de juiste voorbereiding, oog voor detail en een sterke creatieve partner aan je zijde, wordt elk idee een ervaring om nooit te vergeten.

Let's celebrate magical moments together.





Winter wonderland op onze locaties

Bij Hutten food & design toveren we elke locatie om tot een winterse beleving. Of het nu gaat om een exclusief feest met uitzicht op de middenstip of een winters festival op een landgoed
– *wij maken het mogelijk!*

Onze locaties



Heb je zelf een waanzinnige plek in gedachten? Laat het ons weten, dan regelen wij de rest!

Proef jij de magie van de winter al?

Wij helpen je graag bij het organiseren van een onvergetelijk eindejaars- of nieuwjaarsevent op één van onze toffe eventlocaties of op jouw eigen (bedrijfs)locatie.

Neem contact op 

Hanneke Brouwer

hanneke.brouwer@albron.nl

+315 506 542 19





Hutten

food & design