**CONTENT INDY bedrijfspresentatie**

**INDY Truck** - de 1e Thai Food Truck van Nederland serveert volgens gasten

“*Food that makes you happy!”*

Het Foodtruck-concept INDY is ontstaan tijdens zo’n fijne zwoele zomeravond op vakantie. De Chef heeft toen voor een aantal mensen, in de kleine keuken van het vakantieappartement, uitgebreid Thais gekookt. De nieuwe vrienden waren lyrisch over het eten. Hoe cool zou het zijn om met een Foodtruck op festivals te staan met dit eten. De Chef zag het voor zich. Hij op pad met INDY waaruit hij iets kon geven dat niet alleen uit zijn keuken komt, maar vooral ook uit zijn hart.

Halverwege 2012 heeft de Chef de stap gemaakt en een Mercedes 508D gekocht. Samen met zijn vader heeft hij de Truck verbouwd en een keuken geplaatst. Begin 2013 heeft INDY eerst op een standplaats gestaan in Zwolle. Al snel volgden verschillende festivals en evenementen. De liefde van de Chef voor de Thaise keuken, waarin het gebruik van verse ingrediënten voorop staat, zul je ruiken, proeven en voelen. De verschillende soorten pepers die hij altijd bij zich heeft, laat hij je graag uitproberen. Dare him!

Inmiddels heeft INDY al een aantal jaren meerdere foodfestivals, events, (crew)catering, prive-feestjes, bruiloften gedaan in Nederland, Belgie en Luxemburg. En geniet er nog steeds met volle teugen van als men blij of zelfs happy wordt van ons Food!

**Ons aanbod van gerechten/snacks** \*passend te maken bij soort event/gebeurtenis

**Thaise Curry’s**

- Red Curry met kip; een lekker pittige curry met kip en groenten

- Yellow Curry met kip; milder dan de rode en met geelwortel

- Green Curry met kip; mild pittig

Op aanvraag kan de Green Curry ook met biologische Soya Flakes en groenten – deze is dan geheel vegan.

**Thaise Salads**

- Beef Salad - malse reepjes Diamanthaas met groenten besprenkelt met onze huisgemaakte dressing

- Black Tiger Shrimps Salad, een salade met in chili-knoflookolie gemarineerde gepelde gamba’s

De Curry’s en de Salads worden geserveerd met pandanrijst, verse koriander, munt, Thai basilicum en pepers.

Bovenstaande gerechten kunnen ook als combinatiegerecht worden geserveerd. Bijvoorbeeld een Yellow Curry Kip met een Thai Beef Salad of een Rode Curry Kip met de Black Tiger Salad. We merken (steeds meer) dat ook deze combi-gerechten gretig worden afgenomen.

**Thaise Soepen**

* Kokossoep met kip, jonge mais, bosui, koriander, sereh
* Noodle soep met beef of gamba’s, op aanvraag ook vega met tahu

**Fresh Thai Springrolls**

* Springrolls met 10 ingrediënten, met gamba of vegan en met onze eigen dressing en pindasaus

**Muay Thai Chicken**

* Thaise kipkluifjes, afgeblust in de wok met oestersaus, vissaus en thai basilicum en indien gewenst een thaise rawit

Ons eten is gluten- en lactosevrij, behoudens de krokant gebakken uitjes. Die komen alleen op verzoek op de Thaise Salads.

**Technische gegevens Foodtruck:**

Afmetingen Foodtruck: lengte 5 meter, breedte 2 meter en hoogte 2,95 meter

Stroomverbruik: 2 x 16 Amp (oftewel 2 x 3600 watt)

Water: Tappunt voor het vullen van jerrycans

Bij barbecue of Wok gebruikt Indy buitenbar met gasfles en goedgekeurde slangen/aansluitingen.

**Contactpersonen**

Arthur 06-45812050 & Elisabeth 06-52631846

e-mail: info@indytruck.nl

Facebook: <https://www.facebook.com/IndyTruck/>

Beeldmateriaal bijgevoegd

**Referenties**

Een greep uit de events/festivals die we hebben gedaan:

\*ABNAMRO World Tennis Tournament 2017 – Ahoy Rotterdam

\*Pop-up Foodhallen Zwitsalfabriek Apeldoorn

\*Masters of LXRY 2016 – Rai Amsterdam

\*Foodtruckfestival TREK seizoenen 2014, 2015, 2016, tevens in Kookboek TREK

\*Lepeltje Lepeltje - Foodtruckfestival

\*Barrio Cantina, diverse steden in Belgie (Gent, Antwerpen, Oostende) 2015, 2016

\*Verre Reizen Event – Fokker Terminal Den Haag

\*Fooddock- Foodhal van het Oosten in Deventer

