Foodstation Dinners

Foodstation Dinners...

Live cooking • Ambacht • Duurzame kwaliteit

Live Cooking Experiences

Bij KIT Events geloven wij dat gastronomie mensen verbindt. Onze Foodstation Dinners combineren live cooking, culinaire kwaliteit en persoonlijke interactie in een eigentijdse setting.

Gasten bewegen zich vrij langs verschillende bemande stations, waar onze chefs gerechten à la minute bereiden en presenteren. Waar mogelijk werken wij met seizoensproducten, lokale ingrediënten en duurzame leveranciers.
Het resultaat is een dynamische dining experience waarin beleving, kwaliteit en gastvrijheid samenkomen.

Ons concept

Een Foodstation Dinner is een eigentijdse vorm van dineren waarbij gasten op hun eigen tempo verschillende culinaire concepten ontdekken.

In plaats van een traditioneel sit-down diner ontstaat een levendige setting waarin ontmoeting, beweging en gastronomie centraal staan. Elk station heeft een eigen signatuur en wordt live bereid door onze chefs.

Geschikt voor gezelschappen van 200 personen in de Tropen en 250 tot 500 personen in de Marmeren Hal. De foodstations zijn 2,5 tot 3 uur geopend, zodat gasten in alle rust kunnen genieten van een complete culinaire reis.

Dinnerflow

Een zorgvuldig opgebouwde culinaire ervaring.

- Ontvangst met een verfijnd statafelgarnituur
- Opening van de live foodstations
- Gasten ontdekken op eigen tempo de verschillende foodconcepten
- Live bereiding en presentatie door onze chefs
- Mini-spooms als frisse onderbreking tussen de gerechten
- Een ontspannen avond waarin gastronomie en gastvrijheid centraal staan

Prijzen gelden voor ons cateringaanbod in 2026. De prijzen en producten zijn onder voorbehoud van wijzigingen. Alle weergegeven prijzen zijn inclusief btw en per persoon, tenzij anders vermeld.

Foodstation Dinner formules

FOOD

Foodstation Dinners...

Live cooking • Ambacht • Duurzame kwaliteit

Foodstations

Bij ieder foodstation creëren wij een gastvrije ontmoetingsplek waar onze chefs gerechten live bereiden en presenteren. De combinatie van ambacht, interactie en hoogwaardige ingrediënten zorgt voor een dynamische culinaire ervaring die perfect past binnen een eigentijds evenement.
De drie basisfoodstations (1 t/m 3) zijn altijd inbegrepen. De aanvullende mogelijkheden en extra foodstations (4 t/m 12) vindt u verderop in dit document.

Complete | Meest gekozen

De perfecte balans tussen variatie, rust en beleving. Met een extra foodstation biedt dit arrangement meer keuzevrijheid voor uw gasten en vormt het de favoriete keuze voor zakelijke events, diners en relatiebijeenkomsten.

Essential

Ideaal voor congressen en zakelijke events waar tempo en efficiëntie belangrijk zijn.

Inclusief:
- Statafelgarnituur
- Mini-Spooms
- 3 basisfoodstations

Complete

Ons populairste arrangement, met meer keuze, culinaire diversiteit en ruimte om uw evenement karakter te geven.

Inclusief:
- Statafelgarnituur
- Mini-Spooms
- 3 basisfoodstations
- 1 extra station naar keuze

Signature

Premium foodfestival experience voor high-end events en merkactivaties.

Inclusief:
- Statafelgarnituur
- Mini-Spooms
- 3 basisfoodstations
- 2 extra stations naar keuze

Essential

Efficiënte culinaire kwaliteit voor zakelijke bijeenkomsten. Ideaal voor congressen, symposia en zakelijke evenementen waar kwaliteit en een soepele gastenstroom samenkomen.

Complete

De perfecte balans tussen variatie, beleving en comfort. Ons meest gekozen arrangement, met extra keuzevrijheid en een rijkere culinaire invulling.

Signature

Een premium foodfestival experience. Voor exclusieve evenementen, merkactivaties en bijzondere gelegenheden waar gastronomie onderdeel wordt van de totale beleving.

Prijzen gelden voor ons cateringaanbod in 2026. De prijzen en producten zijn onder voorbehoud van wijzigingen. Alle weergegeven prijzen zijn inclusief btw en per persoon, tenzij anders vermeld.

Foodstation Dinner formules

Foodstation Dinners...

Live cooking • Ambacht • Duurzame kwaliteit

Basisfoodstations

Bij ieder foodstation plaatsen wij standaard een statafelgarnituur voor uw gasten.

01 The Grill

Live gesneden premium vlees van duurzame en Nederlandse leveranciers.

- **BBQ-glazed short rib**
  Aardappelsalade
  Sticky corn rib

02 The Catch

Ambachtelijk geserveerde vis met een verfijnde smaak.

- **Seizoensvis**
  Op de huid gebakken
  Mediterrane groenten
  Bechamelschuim

03 La Cucina*

Italiaanse klassiekers met live finishing door onze chefs.

Keuze uit:

- **Limone di Sorrento**
- **Ravioli** ricotta & spinazie
- **Penne** cacio e pepe

Extra foodstations

04 The Curry*

Authentieke Thaise curry's met geurige kruiden, kokos en verse specerijen.

Keuze uit:

- Madras curry met kip
- Rode curry met garnalen
- Gele vegan curry

05 The Noodle

Lauwwarme noodles met internationale smaken.

Keuze uit:

- Garnalen
- Kip in hoisinsaus
- Tempeh

06 The Poké*

Verse en kleurrijke bowls met een moderne, gezonde uitstraling.

Keuze uit:

- Zalm
- Kip teriyaki
- Tempeh

07 The Burger Bar

Classics en verrassende varianten, vers bereid met hoogwaardige ingrediënten.

Keuze uit:

- Hamburger
- Falafelburger
- Köfteburger

08 On a Stick

Vers bereide spiesjes vol verrassende internationale smaken.

Keuze uit:

- Kip yakitori
- Gambaspies
- Bietenkebab spies

09 Dutch Table

Nederlandse klassiekers met een passende begeleider

Keuze uit:

- Wisselende stamppotten
- Seizoensspecialiteiten

Statafelgarnituur

- Broodmix met huisgemaakte dips
- Olijven & luxe notenmix
- Jonge boerenkaas met Zaanse mosterd
- Droge worst van Brandt & Levie
- Crudités met roze tahini

Optionele uitbreidingen

- Friet met mayonaise
- Wijnbar
- Signature cocktails

Prijzen gelden voor ons cateringaanbod in 2026. De prijzen en producten zijn onder voorbehoud van wijzigingen. Alle weergegeven prijzen zijn inclusief btw en per persoon, tenzij anders vermeld.

Foodstation Dinner formules

Foodstation Dinners...

Live cooking • Ambacht • Duurzame kwaliteit

Dessertstations *(extra keuze)*

Maak uw diner compleet en verras uw gasten met een van onze dessertstations: de perfecte zoete afsluiting van de avond.

10 Poffertjes Bar

Vers gebakken poffertjes van de plaat.

Geserveerd met:

- Roomboter en poedersuiker
- Warme kersencompote
- Stroopwafelcrumble

11 The Sweet Spot

Een selectie van kleine desserts, stijlvol gepresenteerd.

Geserveerd met:

- Tiramisu
- Seizoensgebonden trifles
- Patisseriecreaties

12 The Scoop

Ambachtelijk schepijs met diverse toppings.

Geserveerd met:

- Wisselende smaken
- Huisgemaakte toppings
- Seizoensgarnituren

13 Say Cheese

Nederlandse boerenkazen en lokale specialiteiten.

Geserveerd met:

- Selectie kazen
- Ambachtelijk brood
- Seizoenscompote

Optionele uitbreidingen

- Wijnbar
- Signature cocktails
- Koffie- en theebar

Prijzen gelden voor ons cateringaanbod in 2026. De prijzen en producten zijn onder voorbehoud van wijzigingen. Alle weergegeven prijzen zijn inclusief btw en per persoon, tenzij anders vermeld.

Foodstation Dinner formules

Foodstation Dinners...
Live cooking • Ambacht • Duurzame kwaliteit

Basisfoodstations
Bij ieder foodstation plaatsen wij standaard een statafelgarnituur voor uw gasten.

01 The Grill
Live gesneden premium vlees van duurzame en Nederlandse leveranciers.

- **BBQ glazed short rib**
  Aardappelsalade
  Sticky corn rib

Wisselende gerechten, bijvoorbeeld:
- **Handgesneden entrecote met chimichurri**
- **Brisket met mac & cheese**
- **Grilled jerk chicken met gebakken bakbanaan**

02 The Catch
Ambachtelijk geserveerde vis met een verfijnde smaak.

- **Seizoensvis**
  Op de huid gebakken
  Mediterrane groenten
  Bechamelschuim

Wisselende gerechten, bijvoorbeeld:
- **Huisgerookte zalm met citroen-dilledressing**
- **Puntzak met fruits de mer en sriracha-aioli**

03 La Cucina*
Italiaanse klassiekers met live finishing door onze chefs.

Keuze uit:
- **Limone di Sorrento**
  gevuld met ricotta en frisse citroen
- **Ravioli ricotta & spinazie**
- **Penne cacio e pepe**

Wisselende gerechten, bijvoorbeeld:
- **Funghi porcini**
- **Arrabbiata**
- **Tomaat & mascarpone**

FOOD

Statafelgarnituur
- Broodmix met huisgemaakte dips
- Olijven & luxe notenmix
- Jonge boerenkaas met Zaanse mosterd
- Droge worst van Brandt & Levie
- Crudités met roze tahin

Optionele uitbreidingen
- Friet met mayonaise
- Wijnbar
- Signature cocktails

Prijzen gelden voor ons cateringaanbod in 2026. De prijzen en producten zijn onder voorbehoud van wijzigingen. Alle weergegeven prijzen zijn inclusief btw en per persoon, tenzij anders vermeld.