

Vier de liefde met De Kokkas

Twee smaakvolle trouwformules, geserveerd vanuit onze iconische Citroën HY-foodtruck Albert



Formule 1 — Feestelijke receptie

Een sprankelende start van jullie mooiste dag

Na de ceremonie is het tijd om te klinken, gelukwensen te delen en samen te genieten. Met foodtruck Albert als charmante blikvanger creëert De Kokkas een stijlvolle, ongedwongen receptie vol smaak. Verfijnde hapjes, een feestelijk glas en een hartelijke service zorgen ervoor dat jullie gasten zich meteen welkom voelen.

Klein van formaat, groots van smaak

We serveren een gevarieerde selectie heerlijke hapjes, vers bereid en mooi gepresenteerd. Het aanbod sluit aan bij het seizoen, de sfeer van jullie feest en jullie persoonlijke voorkeuren. Vegetarische opties en aanpassingen voor gekende allergenen of dieetwensen zijn mogelijk in overleg.

Samen klinken

Maak het moment compleet met een glas bubbels, fruitsap of Brugse Zot. Het drankenaanbod kan verder worden afgestemd op jullie wensen en de uitstraling van de dag.

Foodtruck Albert brengt sfeer

Onze retro Citroën HY-foodtruck is veel meer dan een uitgiftepunt: foodtruck Albert geeft jullie receptie karakter en vormt een fotogenieke blikvanger op de locatie. De hapjes verschijnen in een aangenaam tempo, met alle ruimte voor felicitaties, foto's en fijne gesprekken.

Perfect voor

- De ontvangst na de huwelijksceremonie
- Een verlovingsfeest of informele trouwreceptie
- Een sfeervol aperitief vóór het diner of avondfeest
- Een locatie waar beleving, flexibiliteit en uitstraling centraal staan

Helemaal afgestemd op jullie dag

Samen bekijken we het aantal gasten, de timing, de locatie, de bereikbaarheid voor Albert, de gewenste dranken en eventuele dieetwensen. Zo ontvangen jullie een persoonlijk voorstel dat naadloos bij jullie trouwdag past.

Formule 2 — Walking dinner met Albert

Zeven culinaire momenten, één ontspannen avond

Willen jullie uitgebreid dineren zonder het feest stil te leggen? Ons walking dinner combineert de kwaliteit van een volwaardig diner met de vrijheid van een informele setting. Vanuit Albert serveert De Kokkas zeven verrassende gerechtjes, verspreid over de avond. Gasten bewegen vrij, ontmoeten elkaar en beleven samen elk nieuw smaakmoment.

Een culinaire reis in zeven stappen

Het menu bouwt mooi op van frisse, lichte smaken naar warme, vollere creaties en een passende afsluiter. Elk gerecht krijgt zijn eigen moment, terwijl het geheel één harmonieus verhaal vormt. De precieze invulling volgt het seizoen, de stijl van jullie feest en jullie favoriete smaken.

Persoonlijk en gevarieerd

We spelen met ingrediënten, structuren en presentaties voor een afwisselende totaalbeleving. Vegetarische alternatieven en aanpassingen voor gekende allergenen of dieetwensen bespreken we graag vooraf, zodat iedere gast zorgeloos kan meegenieten.

Een avond die blijft bewegen

De gerechten worden in opeenvolgende rondes geserveerd, met Albert als levendig culinair middelpunt. Het tempo sluit aan bij jullie programma, zodat speeches, muziek, foto's en entertainment vanzelf hun plaats vinden. Geen stijve tafelschikking, wel volop vrijheid, interactie en sfeer.

Dranken die het verhaal vervolledigen

Van een feestelijk aperitief tot passende dranken bij de verschillende gerechtjes: we stellen in overleg een drankenformule samen die het menu en de gewenste sfeer mooi ondersteunt.

Perfect voor

- Een ontspannen avondfeest zonder klassieke tafelschikking
- Bruidsparen die culinaire kwaliteit willen combineren met vrijheid en interactie
- Binnen- en buitenlocaties waar een foodtruck als blikvanger tot zijn recht komt
- Feesten waarbij diner, speeches en entertainment soepel in elkaar overvloeien

Jullie feest, jullie ritme

We stemmen het aantal gasten, de timing, de locatie en bereikbaarheid, het menu, de dranken en eventuele dieetwensen zorgvuldig met jullie af. Daarna ontvangen jullie een persoonlijk voorstel waarin de zeven gerechtjes en het verloop van de avond helder worden omschreven.