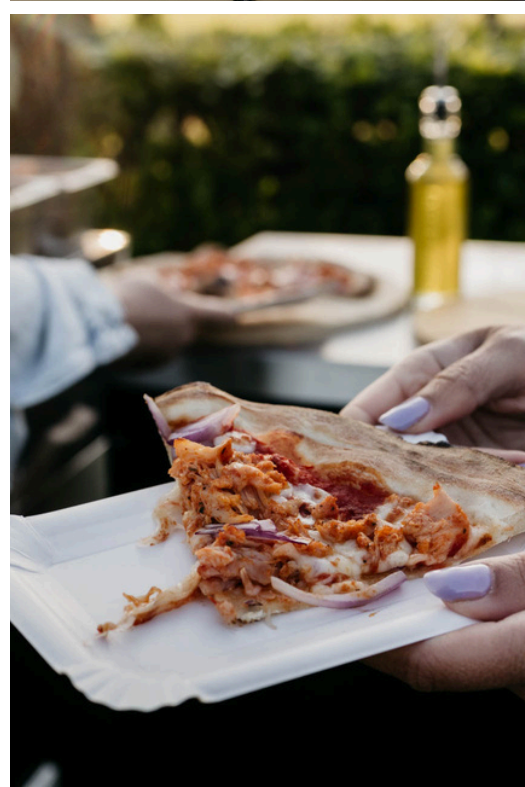




FOODBOOK

2025

**HAPJE OP
WIELEN.**



De gezichten achter

HAPJE OP WIELEN

Wij zijn Jesse en Samantha, de gezichten achter Hapje op Wielen. Wat ooit begon uit liefde voor lekker eten en gezelligheid, is uitgegroeid tot een foodtruck die jouw evenement voorziet van heerlijke gerechten in een ontspannen sfeer. Geen saaie buffetten, maar een rijdende keuken vol lekkers en goede vibes!

Of je nu een klein feestje hebt of een groots evenement, wij passen ons aan jouw wensen aan. Speciale dieetwensen? Geen probleem! Bij Hapje op Wielen draait alles om lekker eten, zonder gedoe en altijd met een glimlach. We zorgen ervoor dat iedereen kan genieten, op jouw manier.



Vers van het mes

ALTIJD DAGVERS BEREIDT

We kiezen dagelijks voor verse producten van betrouwbare leveranciers, liefst lokaal en seizoensgebonden. Zo blijft elke hap puur, vol van smaak en eerlijk. Je proeft het verschil: knapperige groenten, mals vlees, geurige kruiden, direct van het mes op je bord.

Of we nu op een bedrijfsevent staan of op jouw bruiloft koken: vers is bij ons geen optie, maar een belofte.

Jij staat centraal

MEER DAN ALLEEN ETEN

Wij genieten het meest als jij dat ook doet. Door nét dat beetje extra aandacht te geven, creëren we momenten die je blijven. Meer dan eten alleen, het is de ervaring die telt.

Goed voor jou, beter voor morgen

DUURZAAMHEID

Wij vinden het belangrijk dat genieten niet ten koste gaat van de wereld om ons heen. Daarom maken we bewuste keuzes in alles wat we doen. Van de ingrediënten die we inkopen tot de manier waarop we werken.

We kiezen zoveel mogelijk voor lokale en seizoensgebonden producten, beperken voedselverspilling en werken met herbruikbare of composteerbare materialen. Zo houden we onze ecologische voetafdruk klein, zonder in te leveren op smaak of beleving.

Duurzaamheid is voor ons geen trend, maar een vanzelfsprekend onderdeel van hoe we koken en ondernemen.

Want goed eten smaakt nóg beter als het ook goed voelt.



TOSTI'S

Onze tosti's worden gemaakt van dikke ambachtelijke boterhammen.

- Tosti kaas *Jong belegen kaas*
- Tosti ham en kaas *Ham | jong belegen kaas*
- Tosti rosbief *Mozzarella | pesto | rosbief | pijnboompitten*
- Tosti brie *Appelstroop | brie | ontbijtspek*
- Tosti pulled chicken *Pulled chicken | kaas | BBQ-saus | rode ui*
- Tosti tuna melt *Tonijn | sambalmayo | rode ui | kaas*
- Tosti salami *Salami | jong belegen kaas*
- Tosti pittig gehakt *Pittig gehakt | jong belegen kaas | chilisaus*
- Tosti geitenkaas *Geitenkaas | geroosterde paprika | walnoten*

Combineer met

- Saladebuffet *Pasta pesto salade & gevulde rucola salade*
- Verse soep *Keuze uit een van onze soepen*



SOEPEN

Verse soepen, geserveerd met stokbrood.

- Romige champignonsoep
- Franse uiensoep met broodje gegratineerde kaas
- Pompoensoep met feta en pompoenpitten
- Erwtensoepe met rookworst
- Tomatensoep met creme fraiche
- Kippensoep

Lekker combineren

met



- **Roggebrood met katenspek**
- **Broodje kroket**

NACHO'S

Onze nacho's zijn een echte smaakexplosie: knapperige tortillachips met verschillende toppings, zoals pulled chicken, gekruid gehakt of een frisse vegetarische variant met guacamole en verse groenten. Elke portie is royaal belegd en vol smaak.

- **Mini nachos (tapas)**

- **Grote nachos**

- **Classic nachos**

met kaas, rode ui, maïs en jalapeños, geserveerd met guacamole, tomatensalsa en zure room

- **Nachos pulled chicken**

met pulled chicken, rode ui, cherry tomaten en geserveerd met guacamole, zure room en BBQ-saus.

- **Nachos gehakt**

met gekruid gehakt, rode ui, maïs, jalapeños en geserveerd met verse guacamole, tomatensalsa en zure room.

- **Nachos vega**

met stukjes falafel, rode ui, maïs en jalapeños, en met guacamole, tomatensalsa en zure room.



WRAPS

Onze wraps zijn er in diverse heerlijke varianten. Ze zijn allemaal gevuld met smaakvolle ingrediënten.

- **Classic kip**

Malse stukjes kip met romaine sla, parmezaanse kaas en onze huisgemaakte caesardressing.

- **Zalm**

Gerookte zalm, romige avocado, rucola, dun geschaafde komkommer, dille-yoghurtsaus en een vleugje citroenrasp.

- **Geitenkaas**

Geitenkaas, geroosterde paprika, rode ui, rucola, walnoot en balsamico-yoghurtsaus

- **Vega**

Krokante falafelballetjes met hummus, frisse sla, tomaat en romige tzatziki

- **Carpaccio**

Met carpaccio, sla, parmezaanse kaas, zongedroogde tomaten, geroosterde pijnboompitten en truffeldressing.



BURGERS

Laat je gasten genieten van een burger die net even anders is. Luxe, maar toegankelijk. Stoer, maar verfijnd.

- **Classic Cheeseburger**

Black Angus 200 gr | cheddar | tomatenrelish | sla melange | tomaat | ui

- **Mexican style**

Burger 180gr | guacamole | salsasaus | nacho's | jalapeno (optioneel)

- **Truffel burger**

Burger 180 gr | jong belegen kaas | truffelmayo | rucola | tomaat

- **Crispy Chicken**

Krokante kipfiletburger | cheddar | ui | huisgemaakte saus | sla | tomaat

- **Cheeseburger**

Runderburger 100 gr | Cheddar | Tomatenrelish | Sla | Ui | Tomaat

Combineer met

- Puntzakje friet *Inclusief saus*
- Saladebuffet *Pasta pesto salade & gevulde rucola salade*

↖ Goed om de maaltijd
compleet te maken.



SMASHBURGERS

- **The classic**

Dubbele smash-patty | cheddar | sla | tomaat | augurk | saus | brioche bun

- **Spicy Jalapeño**

Dubbele smash-patty | jalapeños | sla | pepperjack-kaas | sriracha-mayo | rode ui | brioche bun

- **Truffel deluxe**

Dubbele smash-patty | truffelmayo | gebakken champignons | gekarameliseerde ui | parmezaanse kaas | brioche bun

POKÉBOWL

Elke poké bowl wordt gemaakt met sushirijst en diverse groenten zoals komkommer, wortel, avocado en mango.

Afgetopt met wakame, sojabonen en srirachasaus.

Mini poké bowl (tapas)

Grote poké bowl

- Pokebowl kip
- Pokebowl tonijn
- Pokebowl krab
- Pokebowl vega

Combineer met tapas gerechtjes zoals

- **Fried sushi**

Gefrituurde california sushi rol | 3 stukjes

- **Tataki van tonijn**

Tonijn | Wakame salade | Tempura zeewier



Leuk te combineren
met de poké bowl

BROODJE PULLED CHICKEN

Onze pulled chicken is langzaam gegaard voor ultieme malsheid en smaak, geserveerd op een brioche bun met BBQ-saus, coleslaw en rode kool.

Combineer met

- Puntzakje friet *Inclusief saus.*
- Saladebar *3 soorten (pasta)salades naar keuze.*

ITALIAANSE PIZZA

Onze pizza's worden ter plekke gebakken, in punten gesneden en gepresenteerd op houten pizza borden. Gasten kunnen hun favoriete stukken makkelijk ophalen bij de foodtruck en eventueel nog beleggen met rucola en olijfolie.

- Pizza Margherita *Mozzarella | Basilicum*
- Pizza Pepperoni *Mozzarella | Pepperoni*
- Pizza Pulled Chicken BBQ-saus *Mozzarella | Pulled chicken | Rode ui | BBQ Saus | Paprika*
- Pizza Prosciutto e funghi *Mozzarella | Ham | Champignons*
- Pizza Vegatariana *Mozzarella | Seizoensgroenten*
- Pizza Tonijn *Mozzarella | Tonijn | Olijven | Rode ui*

Combineer met

- Italiaanse salades *Pasta pesto salade & gevulde rucola salade*
- Anti pasti bootjes *Bootjes gevuld met zoete gevulde pepers, olijven, druiven, kaas en vleeswaren.*



Goed om de maaltijd compleet te maken.

FLAMMKUCHEN

Met hun dunne, krokante bodems en romige crème fraîche zijn ze de perfecte basis voor allerlei toppings.

Mini flammkuchen

Grote flammkuchen

- Classic *Creme fraiche | Spekjes | Rode ui*
- Zalm *Kruidenroomkaas | Gerookte zalm | Rode ui | Kappertjes*
- Pulled Chicken *Creme fraiche | Pulled chicken | BBQ saus | Bosui*
- Vega *Creme fraiche | Feta kaas | Puntpaprika*
- Nutella *Nutella | Poedersuiker*



Wij bakken continu een variatie van onze flammkuchen of pizza's. Deze snijden we in slices, en gasten kunnen gedurende de tijd slices naar keuze pakken.

LUXE HOTDOGS & BRAADWORST

- **Luxe Classic Hotdog 125gr**

Hotdog 125gr | Bun | Gebakken uitjes | Mosterd | Ketchup | Zuurkool | Augurk

- **Luxe Kaas & Jalapeno Hotdog 125gr**

Hotdog 125gr | Bun | Gebakken uitjes | Mosterd | Ketchup | Mayonaise | Augurk

- **Broodje braadworst Classic**

Braadworst | Bun | Gebakken uitjes | Mosterd | Mayo | Zuurkool | Augurk

- **Broodje braadworst USA**

Braadworst | Bun | BBQ-saus | Coleslaw | Rode kool



BIJ- EN NAGERECHTEN

Een goede maaltijd verdient een sterk team aan de zijlijn. Onze bijgerechten zijn perfect om je hoofdgerecht aan te vullen.

(Pasta)salades

- Pasta pesto *Pesto | Zongedroogde tomaten*
- Griekse rucola salade *Mozzarella | Olijven | Zongedroogde tomaat*

Friet

- Puntzakje friet *Inclusief saus*
- Zoete aardappelfriet *Inclusief saus*

Soep

Verse soepen, eventueel inclusief broodbuffet.

- Romige champignonsoep
- Franse uiensoep met broodje gegratineerde kaas
- Pompoensoep met feta en pompoenpitten
- Erwtensoep met rookworst
- Tomatensoep met creme fraiche
- Kippensoep

Anti pasti

- Anti pasti bootje
Bootjes gevuld met zoete gevulde pepers, olijven, druiven, kaas en vleeswaren.

Desserts

- Huisgemaakte tiramisu (alcoholvrij)
- Cheesecake (Oreo, Speculoos, Aardbei)
- Macaron dessert (framboos of choco)



TAPAS STREETFOOD

Onze streetfood mini's zijn kleine gerechten met grootse smaken, perfect in portie en boordevol karakter. Elke mini is een complete beleving op zichzelf. Kies er een paar en stel je eigen menu samen. Te bestellen vanaf 30 stuks per soort.

- **Bao bun pulled chicken**

Gemarineerde wortel | pulled chicken

- **Mini broodje hamburger**

Mini broodje | burger | cheddar | tomatenrelish

- **Portie kipsate**

1 stokje kipsate | satesaus | kroepoek | atjar | stokbrood

- **Mini pokebowl**

Tonijn/krab/kip | sushi rijst | groenten | sriracha mayo

- **Cesar salade**

Romaine sla | kip | ei | dressing

- **Fried sushi**

Gefrituurde california sushi rol | 3 stukjes

- **Mini quiche**

Diverse smaken: krab | lorraine | geitenkaas | paddenstoel

- **Mexican nacho's**

Nacho's | cheddar | guacamole | creme fraiche | salsasaus

- **Anti pasti prikker**

Kaas / mozzarella / olijven / vleeswaren op een prikker

- **Yakitori spiesjes**

2 spiesjes p.p / met teriyaki saus

- **Bruchetta**

Mix van o.a carpaccio/brie/rosbief/geitenkaas/caprese

- **Mini wraps op spies**

Mix van o.a carpaccio/kip/parmaham/zalm

- **Mini carpaccio**

Capraccio | Truffelmayo | Pijnboompitten | Parmezaanse kaas

- **Gamba spies**

Spies met gamba en mango

- **Taco tubs met gehakt**

Taco schaalte met gekruid, licht pittig, gehakt en cheddar

- **Gehaktballetjes in pindasaus**

- **Gehaktballetjes in tomaten-basilicumsaus**



TAPAS 'DE LUXE'

Onze luxe tapas zijn verfijnde kleine gerechtjes met uitgesproken smaken, perfect in balans en stijlvol gepresenteerd. Elk hapje is een smakvolle belevenis op zich. Combineer meerdere tapas en stel zo je eigen exclusieve proeverij samen. Te bestellen vanaf 30 stuks per soort.

- **Pinsa met venkel**

Harissa-tomatensaus | gebakken venkel | feta | olijven | citroenzeste

- **Witlofschuitjes met pecorino en hazelnoot**

Mascarpone | pecorino | grapefruit | hazelnoot | Parmezaan | mosterdress

- **Carpacciobonbon gevuld met pompoen**

Carpaccio | pompoensalade | cèpesmayonaise | beukenzwam | hazelnoten | mosterdress

- **Mini chorizocroquet met tortilla en aioli**

Kroket van chorizo | tortilla | aioli | koriander

- **Mini bitterbalburgers met truffel en roodlof**

Oesterzwambitterbal | truffelmayonaise | Parmezaanse kaas | roodlof

- **Rendangkroketjes met atjar en pindasaus**

Kleine kroketjes met rendang | atjar | pindasaus | taugé | limoen

- **Papadum pulled chicken**

Papadum | pulled chicken | mangochutney | tuinkers.

- **Ceviche van zalmforel**

zalmforel | rode ui | appel | koriander | knoflook | krokante rijstvellen

- **Mini garnalensaté met mango-passiefruitglaze**

Garnalenspies | mango-passiefruitglaze

- **Spicy falafelcups met geitenkaas en roze peper**

Knapperige falafelcups gevuld met geitenkaas | roze peper | dille | grapefruit

- **Zeewier-nacho's**

Tortillachips | cheddar | guacamole | crème fraîche | chilisaus | zeewiersnippers

- **Bietenwrap met zalm**

Wrap van rode biet | zalm | komkommer | sla | limoen-koriander-mayonaise

- **Chilli zalmtaartje**

Zalmtaartje met gerookte zalm | Boursin | dille | chilisaus

- **Crostini**

Geroosterd brood | pesto rosso | fetaspread | doperwtenpuree

- **Jarcuterie**

Glaasje gevuld met zoete aardappelspread | vleeswaren | pesto | antipasti

- **Perkamentbrood met burrata**

Perkamentbrood | romige burrata | geroosterde tomaatjes | drizzle van balsamico

- **Mini poke bowl in nori bakje**

Nori bakje | sushirijst | tonijn | mango | wortel | edamame | sakura mayo | sesam



TAPAS DESSERTS

Te bestellen vanaf 30 stuks per soort.

- **Mini tiramisu**
In koffie geweekte lange vingers | mascarpone | cacao
- **Appelgebak**
Appelgebak met koekbodem
- **No bake cheesecake**
Oreo, Speculoos of aardbei variant
- **Smores in een glaasje**
Met witte en melkchocolademousse

DESSERT 'DE LUXE'

Te bestellen vanaf 30 stuks per soort.

- **Macaron Framboos & Vanille-Roos**
Macaron met een zachte vulling van vanille-roos en frisse framboos
- **Choco-Meringue**
Meringue | romige chocoladeganache | gezouten karamel | krokante hazelnoten
- **Cheesecake met aardbeiencoulis**
Zachte, romige cheesecake | aardbeiencoulis



STROOPWAFELS

Wij bakken stroopwafels live op locatie: warm, knapperig en gevuld met smeūige stroop. Vers van de ijzers en direct in je hand: een echte publieksfavoriet op elk evenement.

Een klassieker die altijd scoort: warm, vertrouwd en onweerstaanbaar lekker.



POFFERTJES

Warme, luchtige poffertjes met roomboter en poedersuiker, precies zoals het hoort. Favoriet bij jong en oud, en perfect voor elk evenement.

Wil je iets extra's? Kies uit heerlijke toppings zoals vers fruit, Nutella en diverse sauzen en sprinkles voor een onweerstaanbare twist.

ITALIAANS SCHEPIJS

Onze foodtruck tovert elke locatie om tot een zomers feestje. Vanuit onze stijlvolle beige foodtruck scheppen wij ambachtelijk Italiaans ijs: romig, fris en vol van smaak. Denk aan klassiekers als vanille, aardbei en chocolade, maar ook verrassende smaken zoals pistache.

Gasten kiezen zelf hun favoriet, in een knapperig hoorntje of een handig bakje. Onze ijscoman of -vrouw zorgt voor de glimlach én de bolletjes.

Perfect voor bruiloften, scholen, bedrijfsfeesten of familiedagen.

6 smaken naar keuze:

- Chocolade
- Aardbei
- Banaan
- Vanille
- Stracciatella
- Citroen
- Pistache
- Mango



GOED OM TE WETEN

- **Transportkosten vanaf en naar Erp.** **€0,35**
Prijs per gereden kilometer
 - **Personeelskosten** **€25**
Prijs per uur
-
- Alle genoemde prijzen zijn exclusief 9% (food) of 21% btw.
 - Bij reservering vragen wij een aanbetaling van 25% om de datum definitief vast te leggen.
 - Tot 5 dagen voor het evenement kunnen wijzigingen nog kosteloos worden doorgegeven. Daarna kunnen aanpassingen in overleg mogelijk extra kosten met zich meebrengen.
 - Het is mogelijk om verschillende gerechten te combineren. Wij denken graag met je mee om het menu perfect af te stemmen op jouw wensen.
 - Wij houden altijd rekening met allergieën, intoleranties en speciale dieetwensen. Geef dit tijdig door, zodat wij passende alternatieven kunnen verzorgen.
 - Onze foodtruck heeft een minimale vrije ruimte nodig van 5 meter breed bij 3 meter diep.
 - De meeste foodconcepten hebben een vrije 230V stroomgroep nodig. Indien dit anders is, wordt dit vooraf duidelijk aangegeven, zodat alles vlekkeloos verloopt.