



FOODBOOK
2023 by



MOOR
oriental bites

*Steengoede recensies, legendarisch
lekkere gerechten en een gezonde dosis gastvrijheid.*

WELKOM *in de wereld van
Moor Bites.*

Ons verhaal



Moor Bites is een foodtruck concept die sinds 2016 de Mediterraanse keuken serveert op festivals en privé aangelegenheden. Vanuit een tot foodtruck omgebouwde Mercedes 406 uit 1973 zijn we inmiddels uitgegroeid tot een serieuze foodpartner op diverse festivals zoals:

- * *A State of Trance (Armin van Buuren)*
- * *Welcome to the Future*
- * *Mysterieland*
- * *Defqon*
- * *Wildeburg*
- * *In To The Woods*
- * *SFF Germany*
- * *Lepeltje Lepeltje*
- * *Beachrockers*
- * *Werkspoorfestival*

Naast de publiekscatering zijn we tevens te vinden op privé boekingen van onder andere:

- * *WE*
- * *NIKE*
- * *Porsche Nederland*
- * *RTL 4*
- * *Ray Ban*
- * *Gemeente Amsterdam*
- * *Jaarbeurs*



Menu

Naast onze inmiddels legendarische gerechten laten we ons heel graag verrassen door de klant. Als publiekscateraar hanteren we de volgende principes: **ter plaatse gemaakt, eerlijke ingrediënten, smaakvol en hoge standaarden qua beleving.**

1 Pita gegrilde lamsvlees

Heerlijk luchtige pita's, speciaal voor ons gemaakt door de bakker, ter plaatsen afgebakken in de heteluchtoven en gevuld met gegrilde botermalse lamsvlees, luxe bladsla, frisse saus en zelf in te kleuren met diverse scherpe sausen

2 Falafelwrap

Libanees brood (wrap), rijkelijk gevuld met Muhamara (tapenade van gegrilde paprika, walnoot en granaatappel), luxe bladsla, vers gebakken falafel en humus

3 Pita BBQ kip

Heerlijk luchtige pita's, speciaal voor ons gemaakt door de bakker, ter plaatsen afgebakken in de heteluchtoven en gevuld met gemarineerde BBQ kip, luxe bladsla, frisse saus en zelf in te kleuren met diverse scherpe sausen

4 Bastilla

Bladerdeeg gerecht gevuld met Marokkaanse kip, gekarameliseerde uitjes, amandelen, specerijen, op smaak gemaakt en gedecoreerd met poedersuiker en kaneel



Duurzaamheid

Om iets terug te doen voor de wereld hebben we duurzaamheid hoog in het vaandel. Vega is niet meer een uitzondering, maar keihard nodig. Daarom hebben we in de jaren ons menu en alles er om heen aangepast aan de nieuwe standaarden:

- onze kip is afkomstig van 100% Nederlandse vrije uitloop kippen. Deze zogenaamde polderhoen bestaat daarnaast voor 95% uit biologische granen en zaden.
- we marinieren ons vlees eigenhandig met 100% Marokkaanse kruiden die we periodiek importeren bij lokale gezinnen in Marokko. En dat proef je! Zo helpen we ook daar gezinnen zelfredzaam te blijven voor de volgende generatie.
- een oldtimer ala foodtruck is waanzinnig, maar die vervuilende oude motoren is niet meer van deze tijd. Daarom hebben we onze foodtruck voorzien van een veel zuinigere en schonere OM602 motor om zorgeloos de milieuzones binnen te komen.
- sinds kort zijn we met een pilot gestart door onze gerechten in de app KLIMATO bij te houden en zo onze CO2 foodprint te registreren. Hiermee kunnen we elk moment bijhouden of we bij moeten sturen om de wereld een stukje beter te maken.
- geen vacuüm verpakte pitas, maar kneitervse luchtige pita's van Bakkerij de Jong die dagvers worden geleverd. Uiteraard door elektrisch vervoer!



Klimato