

komBo's food added

- - -

Bordstolknivgaffelglasogtallerken er ikke længere et must, men en mulighed. Jeg gør op med de eksisterende regler og ritualer og bruger maden som materiale og udtryk. Det handler om at definere, retfærdiggøre og etablere ordet madkunst. Om at udtrykke sig og røre dig.

Dette vil blive fysisk muligt at opleve i form af div. Guerilla-arrangementer og -udstillinger. Følg mine indlæg på bloggen og hold øje med future events.

Kære _____

Brug mig som dækserviet
i frokostpausen.

komBo's field experiments

- - -

Skræddersyet catering og events til store og små begivenheder.

Vi starter fra scratch og designer en oplevelse som gæsterne vil kunne mærke, helt sikkert huske og endda måske elske. Jeg fortolker dine tanker og genskaber dem i mad.

Jeg udnytter gerne mit netværk, går på udkig efter locations o. lign., som passer til dit konkrete behov.

komBo's myhouseyourhouse

- - -

Private dining, små selskaber, såkaldt møde, hygge eller bare for at imponere kunden. Som vanligt tegner jeg menuen efter ønske, livret og behov. Skal det være ekstravagant***?, simremad ? eller skørt !?. Når udgangspunktet er på plads, skaber vi rammerne om en fantastisk aften.

Kom og besøg mig i mit studie. Jeg dækker gerne op, skaffer en tjener, trækker vinen op, ...

< 12 pax.

komBo's food styling

- - -

Visuel optimering af dit produkt, til reklamer med mere - still såvel som motion.

De tider, hvor en persilledusk kunne redde en udkogt gryderet, er forbi. Vi skal etablere kontraster i smag og konsistenser, rode rundt i gryden og skabe en livlig og spændende anretning som øjnene kan smage og nyde.

Jeg rådgiver under pre-produktionen om madens og råvarernes signalværdi, tidens trends og sætter dit produkt i sammenhæng og synergi med en specifik målgruppe.

komBo's in residence

- - -

Et integrationsprojekt. Min verden og din verden. Har du en kantine, et tekøkken eller et andet sted i din virksomhed, hvor jeg kan opholde mig, arbejde med mad og skabe en anderledes oplevelse? - I et eventuelt samarbejde med køkkenpersonalet eller måske direktøren, kreerer vi sammen denne oplevelse.

Målet er, at inspirere medarbejderne - udfordre dem, lære dem og glæde dem. Vi sætter fut under din virksomheds gryde og ender med at smage på vores strabadser. Populært kan vi kalde det teambuilding. Opholdet er tidsbegrænset, se eksempel på bloggen, skabt af ren fantasi.

komBo's contact info

- - -

Mit firma hedder komBo's v. Bo Lindegaard. Du kan besøge mig på min nye adresse: Haderslevgade 24, st. tv - DK 1671 København V, eller virtuelt på hjemmesiden Web: www.kombos.dk.

Skriv til mig på min mail: bo@kombos.dk eller ring endelig på min telefon: +45 61662520

/mange, mange gange tak og venlige hilsner Bo.