

HOLYCRAB!

- *invasive delicatessen* -

Stell dir vor, es gäbe eine Welt,...

...in der Nachhaltigkeit nicht Verzicht, sondern Genuss heißt.

...in der Fleisch- und Fischessen nicht schädlich, sondern gut für
die Umwelt ist.

...in der du exotische Delikatessen aus lokalem
Wildfang bekommen könntest.

HOLYCRAB!

- *invasive delicatessen* -

...klingt utopisch? Klingt nach HOLYCRAB!

DAS KONZEPT

Die Bibel kennt 10 Plagen. 4 davon kann man essen. Seit der Mensch sich wie Gott aufführt, sind noch ein paar dazugekommen. Zum Glück sind etliche von ihnen ebenfalls essbar... In unserem HOLYCRAB! - Foodtruck servieren wir invasive Tier- und Pflanzenarten als hyperlokales Gourmet-Streetfood. Wir machen Menschen (wieder) zu Fressfeinden in der Nahrungskette, die mit Genuss ihr eigenes Ökosystem retten. Die Grundlage unseres Food Konzepts bilden wildlebende, invasive Schalen- und Krustentiere sowie Fisch mit Delikatessen-Status. Unser Stil bringt die einzelnen Zutaten zur Geltung und vereint Street Food mit Haute Cuisine.

>> DEIN EVENT BEREICHERN WIR NICHT NUR MIT RICHTIG GUTEM ESSEN, SONDERN MIT EINER STORY ZUM PERSPEKTIVE WECHSELN, INSPIRIEREN UND NEUDENKEN<< #streetcrabability



HOLYCRAB!

- invasive delicatessen -



KÜCHENCHEF
ANDREAS MICHELUS

Er hat das Kochen in den besten Küchen Berlins gelernt, mit dabei: das Hotel am Steinplatz sowie das Hotel de Rome. Der Berlinerbub mit der Gourmetzunge ist der kulinarische Kopf von HOLYCRAB! – denn wer kann besser mit den Berlinplagen umgehen als ein waschechter Berliner? Was auf den Teller bzw. die Hand kommt ging davor durch sein Chefkoch-Hirn und seine Scherenhände.



**SCHNAFTE,
ODER?**

HOLYCRAB!

- *invasive delicatessen* -

HOLY F...OOD! >> Auszug aus unserer Speisekarte

3 Varianten für Catering & Events. Die Karte vermittelt einen Eindruck, das tatsächliche Angebot passen wir in individueller Absprache mit Dir und anhand der saisonal verfügbaren Zutaten an.

#crabsomemore

BUSINESS LUNCH

Hauptstadt-Bouillabaisse - Suppe
ODER

Wild Wild Weeds - Salatvariation mit/ohne
Holycrab
dazu jeweils Bauernbrot

Crabs n' Cripples - Holycrab mit krumm-
schönen Gemüse-Pommes &
hausgemachter veganer Majo

Dessert: Ge-Beet - Crème aus roter Beete
& Minze

#lobsterlove

DINNER MENU

Crab Happens - Canapé-Gruß aus der
Küche

Crème de la Crab - Suppe aus Holycrab mit
Zitrone-Ingwer Note, Bauernbrot

Celina Invasiva - Celina Kartoffeln,
gerösteter Blumenkohl, violette Karotten,
Champignons, Ringelbeete, Nussbutter,
Holycrab Topping

Dessert: Birnen-Crumble mit gesüßtem
Fenchel

#eatlikerepeat

FINGERFOOD ENSEMBLE

auch als Flying Buffet möglich

Wild Wild Weeds - Salat im Glas 4€

Berlin Lobster Bun - Brotsnack 5€

Lobster Love Suppe (heiß/kalt) 4€

Pokéballs - Poké to go 5€

Pasta Frutti di Plage 6€

Brotsticks mit Crab-Dip 5€

Vegetarische Gemüsesnacks 5€

Verschiedene Desserts 4€

HOLYCRAB!

- invasive delicatessen -



Stell dir vor,...

...du könntest deine Botschaften wie Innovation, Perspektivwechsel, Nachhaltigkeit und Problemlösungskompetenz über das Food-Angebot auf deiner Veranstaltung kommunizieren - und das auch noch ganz schön lecker!

...dieser Silber-Trailer verschönert dein Event.

...du rufst uns einfach mal an :-)

HOLYCRAB!

- *invasive delicatessen* -

UNTERNEHMENSINFO

HOLYCRAB! bringt invasive Tierarten wie den Roten Amerikanischen Sumpfkrebs und die Chinesische Wollhandkrabbe als kulinarische Besonderheit auf den Teller und verwandelt damit Schädliches zu Gourmet-Streetfood. Das Projekt wurde 2018 von Lukas Bosch, Experte für Business Design, Andreas Michelus, Gastronom und der Zukunftsforscherin Juliane Bublitz gegründet. Ihre Vision ist es, invasive, essbare Tierarten auf der ganzen Welt zu Delikatessen zu verarbeiten. So können ihre Kunden ihren Beitrag zur eigenen gesunden Ernährung und gleichzeitig zum Gleichgewicht lokaler Ökosysteme vereinen. Das Team wurde von der Deutschen Bundesregierung als Kultur- und Kreativpilot ausgezeichnet und ist Gewinner des Gastro-Gründerpreises 2019.



DEINE ANSPRECHPARTNERIN

Juliane Bublitz
Geschäftsführerin

juliane.bublitz@holycrab.berlin
+49 176 805 891 54



Ausgezeichnet als Kultur- und
Kreativpiloten des Bundes 2018



Gewinner des deutschen
Gastro Gründerpreises 2019

*Ich freue mich,
von Dir zu hören!*