



PORTFOLIO

Bram Kosterink fotografie



OVER MIJ

Ik begon mijn carrière in de horeca als afwasser en vervolgens als jonge kok in de keuken om vervolgens te gaan werken als gastheer. Na mijn hotelschool opleidingen kwam ik tijdens mijn werk in aanraking met fotografie. Ik was onder de indruk van wat een foto kan zeggen over een horecazaak. Door de jaren heen heb ik mij gespecialiseerd in horeca & foodfotografie.



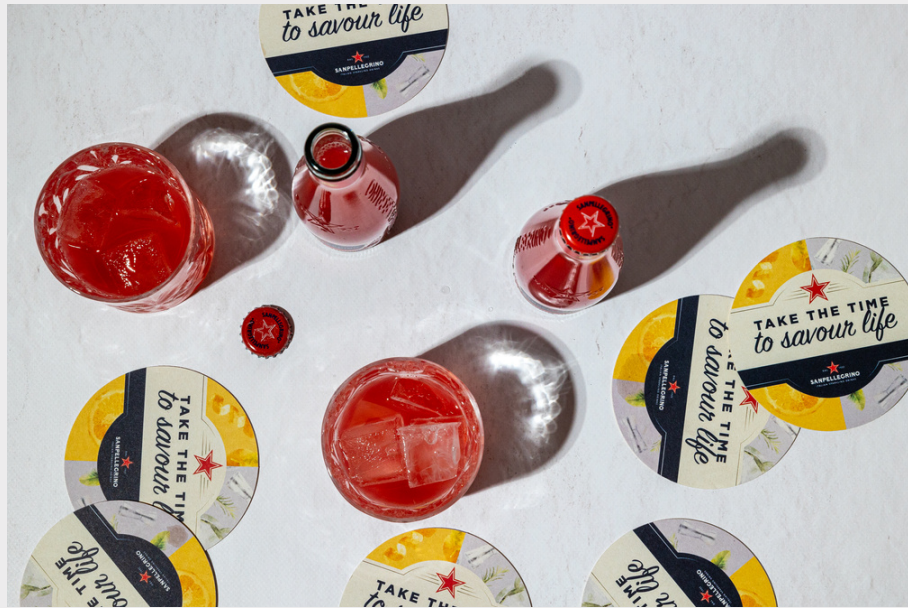


2024 - Preisoep & glas witte wijn
@ Café Visscher, Leiden

MIJN WERK



2023 - Curry met rijst
@De Mastenbar, Enkhuizen



2024 - S.Pellegrino
Contentshoot Italian Sparkling Drinks



2024 - S.Pellegrino
Contentshoot POS materiaal



2024 - Wijn drinken @ Café Visscher



2024 - Steak tartaar & Fournier Pinot Noir
@ Café Visscher, Leiden



2024 Café Visscher, Leiden



2024 - Hofstede Meerzigt |
runderwang, ravioli met
gegrild rundvlees & duxelles



2024 - Hofstede Meerzigt | Blue Stilton
Nectar met brioche en bleekselderij



2024 - Hofstede Meerzigt | Ananas broodpudding



2024 - Hofstede Meerzigt | Ananas broodpudding



2024 - Hofstede Meerzigt | Blue Stilton Nectar



2023 - S.Pellegrino | Italiaanse lunch @ Haags
Hoog



2023 - Parelhoen | Italiaanse lunch @ Haags
Hoog



2023 - Santa Cristina | Italiaanse lunch @ Haags Hoog



2023 - Indiase curry & kaasfondue
bij De Mastenbar, Enkhuizen



2023 - Pastei met ragout van paddenstoelen
bij De Mastenbar, Enkhuizen



2023 - de Franse
zondags borreltafel,
Bistro Le Petit Chef



2023 - Signature dish - rode
bietenmacarons met ganzelever



2023 - gezellig diner bij Bistro Le Petit Chef



2023 - Gallery61, omgeving, restaurant, cocktail



2023 - Lamsschenkel
met geurige rijst, Luna



2023 - Restaurant Luna, Scheveningen



2023 - gegrilde drumsticks, Restaurant Luna



2023 - de FLFL
borrelplank, healthy
fastfood



2023 - een frisse salade met
FLFL balletjes



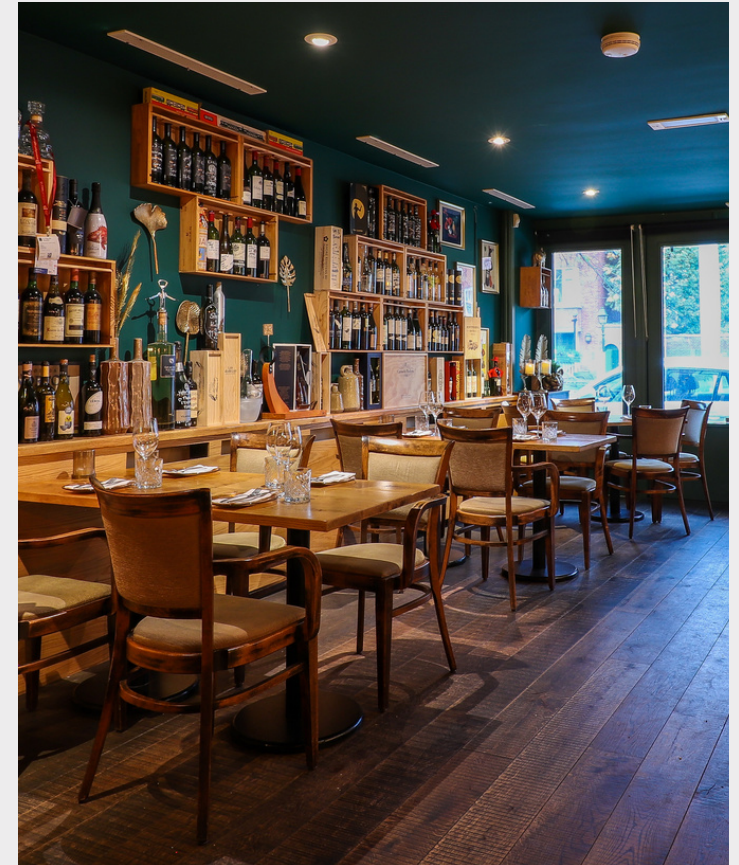
2023 - FLFL logo, Den Haag



2022 - Coquilles uit de rook by Chef Guillermo



2022 - verse kingfish by Chef Guillermo



2022 - Restaurant El Mercat

Het was een plezier om chef Guillermo aan het werk te zien. Een man met zoveel passie voor koken. Hier geen vaste recepturen, maar koken met de vrije hand. Bovenal koken met producten die er in het seizoen te verkrijgen zijn.



2022 - Chef Guillermo, El Mercat

Bram Kosterink fotografie

NEEM CONTACT OP

Telefoon:

+31 6 57 31 98 82

E-mail:

info@thehaguehiphotspots.nl

Werkgebied:

Heel Nederland en daarbuiten

