

HIPP

RESTAURANT & BAR

BRÖLLOPPSPAKET

Tider

17.00-01.00

1 glas mousserande

Prosecco Treviso

1 glas vin

Croix Saint Pierre Chardonnay Sauvignon

Förrätt

2 glas vin

Croix Saint Pierre Merlot Syrah

Varmrätt

1 glas dessertvin

Villa Giada Andres Faccio

Dessert

Kaffe/te

Avec

Martells, Baileys, Ballantines

2 drinkbiljetter

Kan bytas in mot följande i baren, öl, vin, cider, Bacardi & Cola, Gin & Tonic eller Vodka & Tranbär

Nattamat

Kokt korv med bröd,
ketchup, senap & rostad lök

Ljudanläggning

Wifi

DJ går att boka genom oss
(kostnad beroende på önskemål)

Dukning & möblering

Borden ställs enligt överenskommelse (runda, kvadratiska eller långbord),
Dukas med vita linnedukar & linneservetter, 5-armade kandelabrar med vita ljus, rosor i vaser.

Önskar ni andra blommor ordnar ni det själva.

Vi hjälper er gärna med att lägga ut placeringskort om dessa lämnas dagen innan, sorterade
bordsvis tillsammans med en placeringskarta där även specialkost, barn & alkoholfria gäster
är utmarkerade.

HIPP

RESTAURANT & BAR

Tårta

Beställer kunden själv från valfri leverantör, levereras efter överenskommelse.

Antal gäster & specialkost

Meddelas minst 14 dagar innan och är bindande.

Bokningsavgift

10000:-

Betalas För att datumet ska bli ert, återbetalas ej vid eventuell avbokning.

Dras ej av från slutnotan.

Barnpriser

0-3 år Gratis

4-10 år 300:-

11-17 år ½ priset

Bar

Ni bestämmer själva om ni önskar fri bar, begränsad bar eller bar till självkostnadspris.

Extra mousserande

355:-/flaska

Extra vin

315:-/flaska

Kanapéer

2 p.p

55:-

Extra tid

01.00-02.00

2500:-

Snacks

Chips, nötter & salta pinnar

39:- p.p

Presenter & dekoration tar ni med er vid kvällens slut, resterande städning ingår i priset.

HIPP

RESTAURANT & BAR

3-rätters

1329:-

Buffé

1095:-

Minsta antal 60 pers

Förrätter

Skagen

Löjrom, rödlök, citron, rostad brioche & sallad

Chevré

Rödbetor, rucola, dill, honungsrostade valnötter & citronetté

Laxtartar

Färsk & rökt lax, smaksatt med senap, krasse, syrad gurka & krispig kavring

Varmrätter

Tuppbröst från Genarp

Citronbakat, potatispuré med parmesan, haricotsverts, savojkål samt smörsås med citrus & timjan

Torskrygg

Spetskål, sparris, skaldjurssås & dillslungad potatis

Tournedos

Oxfile, rödvinssås med tryffel, potatisgratäng & säsongsgrönt

Desserter

Choklad

HIPP

RESTAURANT & BAR

Mjölchokladmousse på browniebotten, saltrostad mandel, ingefärscolasås & hallon

Citron pannacotta

Mandelbiscotti, bränd vit choklad & färska bär

Mascarpone

Vispad vanilj mascarpone varvad med färska jordgubbar & mandelbiscotti i glas toppad med krossad maräng

Buffé 1

Romansallad, prästost dressing, kapis & surdegskrutonger

Tomater, rödlök, basilika, citron & olivolja

Potatisallad på färskpotatis, saltorkade tomater, dijonsvinaigrett, rödlök & persilja

Couscous, fetaost, rostad paprika, granatäpple & rostade pumpafrön

Ungbakade betor, Chevré, ekologisk honung & rucola

Citron glaserade kycklingbröst med ingefära & gurkyoghurt

Sotad lax med sojabönor & kall citron/gräslöks dressing

Lågtempererad ryggbiff med asiatisk majonäs

Hembakat bröd med oliver & rosmarin

Vaniljpannacotta, jordgubbar & mynta

Buffé 2

Rostad blomkål, citronette, salladslök & ärtskott

Lättrostade rotfrukter, timjan & citron

Tomat, mozzarella, lagrad balsamico, basilika & syrad rödlök

Caesar sallad, rostat bacon, parmesan & krutonger

Potatisallad, dill, sockerärter, rödlök, citron & kapis

Potatisgratäng med timjan & vitlök

Varmrökt lax med dill & sikromscreme

HIPP

RESTAURANT & BAR

Marinerad grillad lammrostbiff, rosmarin, gurka & yoghurt

Ugnsbakat tuppbröst, dragonvelouté

Hembakat bröd med oliver & rosmarin

Mascarpone, vanilj, färska jordgubbar, mandelbiscotti & maräng