

## FESTPAKET

Lokal  
18.00-01.00

### Dukning & möblering

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

### Ljudanläggning och wifi

Ni kan enkelt koppla till en enhet med spellistor om ni önskar sköta musiken själv.

Dj. kan bokas genom HIPP  
(kostnad baserad på speltid)

Baren håller öppet 18.00-00.30  
barpersonal ingår.

### Bokningsavgift

8000:-

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

Dras ej av från slutnotan.

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

### Extra tid

01.00-02.00 eller 17.00-18.00

2500:-/timme

### Antal gäster & specialkost

Meddelas minst 14 dagar innan och är bindande.

### Mousserande/vin

355:-/flaska

### Kanapéer

2 p.p

55:-

### Avec

65:-/4 cl

# HIPP

RESTAURANT & BAR

## Snacks

Chips, nötter & salta pinnar  
39:- p.p

## Vin

Rött – Vitt – Rosé  
315:-/flaska

## Öl & Cider

59:-/flaska

## 3-rätters

699:- inkl. 2 glas vin & kaffe

## Buffé

599:- inkl. 2 glas vin & kaffe

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 & säsongsgroent

# HIPP

RESTAURANT & BAR

## Desserter

### Choklad

Mjölkchokladmousse på browniebotten, saltrostad mandel, ingefärscolasås & hallon

### Citron pannacotta

Mandelbiscotti, bränd vitchoklad & 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

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

Couscous, fetaost, rostad paprika, granatäpple & rostade pumpafrön

Ungsbakade 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, rostad bacon, parmesan & krutonger

Potatissallad, dill, sockerärter, rödlök, citron & kapis

Potatisgratäng med timjan & vitlök

Varmrökt lax med dill & sikromscreme

Marinerad grillad lammrostbiff, rosmarin, gurka & yoghurt

Ungsbakat tuppbröst, dragonvelouté

Hembakat bröd med oliver & rosmarin

Mascarpone, vanilj, färska jordgubbar, mandelbiscotti & maräng