# HIPFOOD
# jouw trendy foodtruck à la carte

een “Hip”concept voor een onvergetelijke dag

HIPFOOD garandeert je gerechtjes die de test met de betere restaurants uit Spanje, Frankrijk en Italië met glans weerstaan. HIPFOOD gebruikt enkel versbereide producten van de hoogste kwaliteit. De unieke Citroen replica type H met zijn retro interieur zorgt meteen voor extra sfeer.

## Jij kiest en wij zorgen voor een perfecte afwerking

## Onze fijne formules

# Formule 1: ONZE SPECIALITEIT: GUSTOSI ANTIPASTI

## degusteren en aperitieven:

- **COMBINATIE** 4 bordjes: € 20 p.p. + 5€ per extra bordje
- **COMBINATIE & DESSERT** à volonté = 3 desserts (+10€ extra p.p.)
- **BORDJE ALS HOOFDGERECHT of A VOLONTÉ: € 10 p.p.**

**TE KIEZEN UIT:**

**LEKKERS UIT SPANJE**

- Een selectie van enkele Spaanse chorizo op bordje: Serrano, Mayoral en Bellota
- Degustatie van 3 x worst: Serrano, Bellota en Gran Reserva
- Een selectie v/d beste Spaanse hammen op een bordje ::: bordje met enkel Pata Negra optioneel (+€10 extra p.p.)

**FRANSE EN HOLLANDSE WEEKDIEREN**

- Bordje Oesters Guillardeau / Zeeuws / Oesters plat - koud of warm aangeboden

**WARME GERECHTJES (show cooking )** met pide of pasta geserveeerd.

- Bordje warme oesters met prei, champagne en lichte room
- Pasta Vongole met kerstomaatjes en witte wijn
- Krokante gegrilde scampi met look op een warm broodje
- Scampi met radijs, kerstomaat, cajun en een verse pasta
- Huisgemaakte hamburger met krokante groentjes
- Ovengebakken Belgische beenham met Tierenteyn saus en krielaardappeltjes
- Veggie plankje met knapperige groentjes en groentenburger
- Veggie bruschetta met tomaat, look en formaggio Italiano
- Panzerotti ricotta en spinaci & salsa al parmigiano
- Tortelli ai crostacei e salsa di frutti di mare picante (+5€ extra p.p.)
- Agnoli con tartufo e stracchino & salsa di formaggi Italiani (+5€ extra p.p.)
- Huisgemaakte bouillabaise met zuiders accenten (+5€ extra p.p.)
- Panko van scampi en calamares in een soepje van basilicum of bloody mary
- Kortgebakken tonijn met zongedroogde tomaatjes & crème van hazelnoot

**ITALIAANSE DESSERTS**

Een buffetaanbod van
- Gelato Vaniglia, Fragola, Gelato Cioccolato, Stracciatella, Nocciola, enz… enz…
- Sorbetto Lampone, Fragola, Limone, Cassis, Pera, enz… enz
- Soufflé Pistacchio en al Cioccolato
- Tartuffo Nero, Café en Limoncello
- Nougat Glacé
- Tiramisu de Martinucci

**FRANS DESSERT**
- Puntzakje met diverse harde kazen en Turks brood

# Formule 2: ITALIE: OP EN TOP HIP

**ITALIAANSE PASTA's: à volonté • €15 p.p.**

HIPFOOD serveert 6 verschillende soorten huisgemaakte verse pasta sauzen en 3 verschillende verse pasta's met bijpassende verse kruiden, kazen en garnituur.

• Pasta's : Maccheroni al Torchio, Strozzapreti, Taglioline Gialle
• Sauzen : Bolognese, Arrabiata, 4 formaggi , Thaise Curry, HIPfood & natuurlijk ook Veggi

**ITALIAANSE PIZZA's : 4 pizza's à volonté • €15 p.p.**

We bereiden verse artisanale pizza's in een echte pizza oven. U hebt de keuze uit verschillende verse pizza's:

• Pizza Margherita, Pizza kip Hawai, Pizza 4 kazen , Pizza Salami, Pizza Scampi, Pizza gehakt en Vegi Pizza

Het deeg wordt altijd de dag zelf bereid met verse ingrediënten en uiteraard verse kazen, super vers vlees en dauwfrisse groentjes.

**ITALIAANSE DESSERTS à volonté = 3 desserts • € 10 p.p.**

Een buffetaanbod van
• Gelato Vaniglia, Fragola, Gelato Cioccolato, Stracciatella, Nocciola, enz… enz…
• Sorbetto Lampone, Fragola, Limone, Cassis, Pera, enz… enz…
• Soufflé Pistachio en al Cioccolato
• Tartuffo Nero, Cafe en Limoncello
• Nougat Glacé

| | |
|---|---|
| **COMBINATIE PASTA PIZZA** à volonté | €20 p.p. |
| **COMBINATIE PASTA PIZZA & DESSERT** à volonté | €30 p.p. |

## Formule 3: Vis/vlees/schaaldier op de “GREEN EGG”

## Formule 4: De hipste hamburgers • € 15 p.p.

Verschillende vlees-, vis- en veggieburgers à volonté met krokante groentjes, lekkere sauzen en heerlijk afgebakken in jouw cuisson.

## Formule 5: Oosters: zoet, zuur, pikant • 6€ p.p.

- Mini-loempias in chilisaus
- Wrap met krokante kip & Thaise salade
- Pikante pasta Bolognaise met Oosterse toets
- Gebakken gamba met broccoli & currysaus
- Kippenspies in curry met mango en/of ananas
- Kortgebakken tonijn met rijstnoedels en Thaise dressing
- Gehaktballetjes of runderlapjes met pindasaus en gebakken rijst
- Oosterse spinaziesoep met rivierkreeftjes
- Kalkoen met groene pikante curry en basmatirijst

### HIPPE DRANKJES

• Prosecco, Cava, Champagne en wijnen
• Biertjes en frisdrank
• HIPPE Cocktails met garnituur
• Zelfgemaakte non alcohol aperitieven met komkommer, gember en rode vruchten
• Frisdranken

### HIPFOOD regelt alles!

Wij brengen kartonnen bordjes, servetten, verse kruiden en alle bijhorende garnituur mee. Bovendien bieden we naast onze drinks en food en vriendelijk personeel ook nog extra diensten aan om jouw feest of evenement op en top HIP te maken : PA geluids-installatie, verlichting, hippe muziek van de jaren 70/80/90/00…en alle soorten feestmateriaal om jou en jouw gasten een onvergetelijke dag te bezorgen.

**Op vraag voorzien wij ook lactose – of glutenvrije gerechtjes**

### Attesten en certificaten

Favv licentie
machtiging ambulante handel

## Faciliteiten die moeten aanwezig zijn
water

## Afmetingen foodtruck
Breedte 274cm  hoogte 276cm  lengte 636cm

## Standaardprijzen:
Optionele mensen voor bediening uiteraard mogelijk
Vervoer: €1 per km vanuit Tielt

[vb: Tielt Gent = 34km heen en terug = € 68]