



## 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

referenties

Copahome - KBC - Mayerline - Turbos Hoet - Tournee Flandrienne - Markant - Rotary  
Railtechniek BV - Intermat - The Truck Company - Miller Graphics - Veolia  
Gemeentebestuur Meulebeke - Mitsubishi Chemical Advanced Materials  
diverse particulieren

### Onze fijne formules

[prijzen excl. 12% btw] • -12 jaar: halve prijs]

[De standaard opstartkost bedraagt 200 euro voor groepjes van 10 tot 40 personen en 100 euro voor groepen van 40 tot 70 personen, boven de 70 personen wordt er geen opstartkost aangerekend. In de opstartkost zit 30 km vervoerskost inbegrepen.]

## Formule 1: ONZE SPECIALITEIT: GUSTOSI ANTIPASTI

### degusteren en aperitieven:

**COMBINATIE 4 bordjes: € 30 p.p. + 7,5€ per extra bordje**  
Ieder gerechtje kan ook aangeboden worden als aperitiefhapje (kleine portie) voor 2,5 tot 4 €

### TE KIEZEN UIT:

#### LEKKERS UIT SPANJE 7,5 € per bordje

- 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 7,5 € per bordje

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

#### WARME GERECHTJES (show cooking) 7,5 € per bordje of max. 3,5 € per hapje

- Gazpacho van tomaat en komkommer met een lauwe bruschetta van look en kerstomaat
- Bordje warme en koude oester met prei, champagne en lichte room
- Scampi met radijs, kerstomaat, cajun en een verse pasta
- Ovengebakken Belgische beenham met Tierenteyn saus en krielaardappeltjes
- Bruschetta met tomaat, look en formaggio Italiano
- Panzerotti ricotta en spinaci & salsa al parmigiano
- Panko gefrituurde scampi en calamares met verse tartaar
- Vleesballetjes in cognac champignonsaus
- Carpaccio di Manzo met Hipfood touch
- Vitello Tonato
- Handgesneden rundstartaar op Oosterse wijze met wasabi en koriander
- Zalmrolletjes met gebakken zeekraal, croutons en balsamico (+2,5€ extra p.p.)
- Kerstomaat Garnaal met jonge scheutjes van prei (+2,5€ extra p.p.)
- Zesrib in cognac champignonsaus (+2,5€ extra p.p.)
- Pasta Vongole met kerstomaatjes en witte wijn (+2,5€ extra p.p.)
- Ravioli met truffel en Italiaanse kaas (+2,5€ extra p.p.)
- Huisgemaakte bouillabaise met zuiders accenten (+2,5€ extra p.p.)
- Kortgebakken tonijn met zongedroogde tomaatjes in crème van hazelnoot (+2,5€ extra p.p.) (maximaal 30 p.)

-12 jaar  
HALVE  
PRIJS

#### ITALIAANSE DESSERTS à 7,5 € per gerechtje

Een aanbod 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
- Sorbet van limoen met espuma van limoncello

#### KAAS DESSERT

- Puntzakje met diverse harde kazen en Turks brood: 7,5€

## Formule 2: ITALIE: OP EN TOP HIP

-12 jaar  
HALVE  
PRIJS

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

HIPFOOD serveert 7 verschillende soorten huisgemaakte verse pasta sauzen (max. 4 kiezen) en verse pasta's met bijpassende verse kruiden, kazen en garnituur.

- Pasta's : Strozzapreti
- Sauzen : Bolognese, Arrabiata, 4 formaggi, Carbonara, Rode Curry met appel, Groene Pesto met peer, Hipfood (getomateerde saus met spekjes): telkens met de gepaste topping

### ITALIAANSE PIZZA's : alle 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 (kies max. 5)

Pizza Margherita, Pizza Hawai, Pizza 4 kazen , Pizza Chorizo, Pizza Funghi, Pizza Italiaans gehakt, Pizza zalm met spinazie, Pizza tonijn met kappertjes, Pizza truffel

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

### ITALIAANSE DESSERTS • 7,5 € per gerechtje

Een aanbod 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 15€ pp + 7,5€ p.p. = 22,5€ pp

Pizza's worden door ons geserveerd in 8 stukken, zodat iedereen eens alles kan degusteren.

## Formule 3: De hipste hamburgers • € 15 p.p.

Verscheidende vlees-, vis- en veggieburgers à volonté met krokante groentjes, lekkere sauzen en heerlijk afgebakken in jouw cuisson. Met eigenwijze toppings zoals nachos en onionrings.

Angus Beef • Crunchy Chicken • Fish Burger • Rode Biet Burger • Avocado Burger

Wil je de hamburger-formule combineren met Mexicaanse streetfood (met o.a. hotdogs chicken en Jalapeno Cheese: +7,5€

**Je kan deze formule uitbreiden met pizza +7,5€ en/of pasta +7,5€ (ook à volonté)**

## Formule 4: Oosters: zoet, zuur, pikant

4 bordjes: 30€ en 7,5 € per extra bordje

- Mini-loempias in chilisaus
- Wrap met krokante kip & Thaise salade
- Pikante pasta Bolognaise met Oosterse toets
- Gebakken gamba met broccoli & currysous
- Kippenspies in curry met mango en/of ananas
- Kortgebakken tonijn met rijstnoedels en Thaise dressing ((+ 2,5€ • max. 30 pers.)
- Gehaktballetjes of runderlapjes met pindasaus en gebakken rijst
- Oosterse spinaziesoep met rivierkreeftjes
- Kalkoen met groene pikante curry en basmatirijst

-12 jaar  
HALVE  
PRIJS

## NIEUW: HIPFOOD INSPIRED BY OTTOLENGHI

vanaf 20 pers. - 30 € p.p.

10x Ottolenghi ongekend lekkere veggie Apero hapjes **OF** 4 Ottolenghi gerechtjes  
En voor wie liever toch wat vlees wil, pimpen we de hapjes met gebakken vlees, vis of schaaldier...

Enkele vb.: salade van 2 soorten bonen met limoen, bloemkoolsalade met granaatappel en pistachenoten, geroosterde groene asperge met amandel, kappertjes en dille, carpaccio van tomaat met salsa van bosui en gember, enz... enz.

## HERFSTFORMULE

- Trio van wildpaté met toast en chutney €7,5
- Everzwijnragout met trappistenbier en ravioli van boschampignons €7,5
- Fazantefilet met puree van pastinaak en pomme gratin €7,5
- Wilde eend, aardappelkroketjes en grand marnier saus €7,5
- Reefilet met wilde champignons en rösti €10
- Ragout €7,5
- Warme appelbeignet met roomijs €7,5

Alles vers klaargemaakt ter plaatse in onze Foodtruck.

En als je wilt met aangepaste wijntjes! Alles ter plaatse klaargemaakt in onze foodtruck!

## WINTERFORMULE

BBQ, raclette, goulash, tartiflette en warme/sterke drankjes en nog veel meer. Voor een super BUITENFEESTJE

vanaf 20 €/pp

## ZUIDERSE LENTE-ZOMERFORMULE - vanaf 1 april

### TAPAS à 7,5€ per portie

- Tortilla de patatas en chorizo: lekkernij, gekende Spaanse tapas
- Pan con tomate: gegrild lookbrood met olijfolie en tomaatjes
- Scampi en pulpo a la plancha: gebakken scampi en inktvis met een pikante chilisaus
- Albondigas: spaanse gehaktballetjes in tomatensaus
- Pescaito frito: gefrituurde visjes geserveerd met verse tartaarsaus
- Grilled padron: niet pikante pepers of erwten gebakken in olijfolie met grof zeezout

### PAELLA IBERICO à 15€/pp

Dè originele vers gemaakte paella met kip, calamares, grote garnalen, mosselen, rijst en chorizo

Tapas en paella zijn combineerbaar



-12 jaar  
HALVE  
PRIJS

## La Mer - het beste uit de zee • Vanaf min. 10 pers • 45€/pp

- Assortiment koude en warme oesters
- Gefrituurde petits poissons met gebakken zeewier, balsamico en croutons arrabiata
- Zeebrugse puntzak met zeevruchten en zelfgemaakte tartaarsaus
- Babykreeft brunoise van groentjes, look en verse pasta
- Bouillabaise met noordzeevis, zeevruchten met toast en rouille
- Passend dessert naar keuze

## Vis/vlees/schaaldier op de BBQ • Vraag info

## 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 geluidsinstallatie, verlichting, hippe muziek van de jaren 70/80/90/00...en alle soorten feestmateriaal om jou en jouw gasten een onvergetelijke dag te bezorgen.

Check ook eens onze '**Hipfood**' **Playlist op Spotify**: gratis méér dan 200 songs, goed voor 10u. zorgeloze muziek.

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

## Attesten en certificaten

Favv licentie  
machtiging ambulante handel

## Faciliteiten die moeten aanwezig zijn

water en mogelijk ook 220 V - 16 Amp.

## Afmetingen foodtruck

Breedte 274cm    hoogte 276cm    lengte 636cm

## Standaardprijzen:

- Optionele mensen voor bediening uiteraard mogelijk
- De standaard opstartkost bedraagt 200 euro voor groepjes van 10 tot 40 personen en 100 euro voor groepen van 40 tot 70 personen, boven de 70 personen wordt er geen opstartkost aangerekend. In de opstartkost zit 30 km vervoerskost inbegrepen .
- Prijzen excl. 12% btw
- Gebruik stroomgroep 12.000 kva: 75€ + btw (incl. 4u brandstof)

