



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 - Tournee Flandrienne - Markant - Railtechniek BV - Intermat
The Truck Company - Miller Graphics - Veolia - Beaulieu International Group - Tomorrowland
Gemeentebestuur Meulebeke - Mitsubishi Chemical Advanced Materials - Decathlon
Vrij CLB Aalst - Rotary - Lions - Golfclub Palingbeek - Ferm - Robins Travel - Steenoven - Colora
Triplaco - Dumobil - Skyline Communications - TVH - Becetel - Mercure Hotels - Ago Jobs - Dixi ToiToi
Dupont Sanitair - Mutec - Veolia - Gezinsbond - Delta Light Roeselare - Steenoven Roeselare
Thirypaints - Mercure Hotel Roeselare - Gemeentebestuur Maldegem
diverse particulieren

-12 jaar
HALVE PRIJS

Onze fijne formules

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

[De standaard opstartkost bedraagt 200 euro voor groepjes van 30 tot 60 personen en 100 euro voor groepen van 60 tot 100 personen, boven de 100 personen wordt er geen opstartkost aangerekend. Onder de 30 personen is de opstartkost 400 euro.]

Formule 1: ONZE SPECIALITEIT: DEGUSTEREN & DINEREN

ONZE ANTIPASTI SCHOTELS vanaf € 16 per bordje (to share met 4 pers. dus €4 p.p.)

- Focaccia brood met italiaanse olijfolie, grof zeezout en rozemarijn
- Een selectie van enkele Spaanse chorizo op bordje: Serrano, Mayoral of Bellota
- Een selectie v/d beste Spaanse hammen op een bordje (bordje met enkel Pata Negra optioneel)
- Artisjok uit puglia, zongedroogde tomaatjes , borretane ui balsamico, mini involtini met spek en geitenkaas

ONZE GERECHTJES

8 € per bordje of als aperitiefhapje (kleine portie) voor 2,5 tot 4 €

Ook te combineren met andere formules

Voor bijna ieder gerechtje hebben we een vegan alternatief !

- Bordje Oesters Zeeuws / Oesters plat - koud of warm aangeboden
- Gazpacho van tomaat en komkommer met toast en mediterrane slaatje
- Brusschetta met tomaat, look en formaggio Italiano en Brochette van tomaat en mozzarella
- Panzerotti ricotta en spinaci & salsa al parmigiano
- Panko gefrituurde scampi en calamares met verse tartaar
- Yakitori (kippenpiesje met sojamarinade) met parelcouscous
- Vleesballetje of groenteballetje in cognac champignonsaus
- Carpaccio di Manzo met Hipfood touch
- Vitello Tonato
- Handgesneden rundstartaar op Vlaamse of Oosterse wijze met wasabi en koriander
- Tartaar van tonijn met oesters sausje en slaatje
- Beignet van courgettebloemen met kroketje van ibericoham op slaatje
- Scampi met radijs, kerstomaat, cajun en een verse pasta
- Tajine van groenten en abrikoos (v)
- Ovengebakken Belgische beenham met Tierenteyn saus en krielaardappeltjes
- Zalmrolletjes met gebakken zeekraal, croutons en balsamico (+3€ extra p.p.)
- Kerstomaat Garnaal met jonge scheutjes van prei (+3€ extra p.p.)
- Pasta Vongole met kerstomaatjes en witte wijn (+3€ extra p.p.)
- Ravioli met truffel en Italiaanse kaas (+3€ extra p.p.)
- Huisgemaakte bouillabaise met toast en rouille (+3€ extra p.p.)
- Kortgebakken tonijn met zwarte rijst en mediterrane groentjes (+3€ extra p.p.)
- Risotto met champignon en afgewerkt met groene asperges (+3€ extra p.p.)
- Tartaar van sint jacobsschelp op een bedje van creme van erwt en basilicum (+3€ extra pp)
- Zesrib in cognac champignonsaus (+4€ extra p.p.)
- Chateaubriand met peper- of champignonsaus (+5€ extra p.p.)
- Origami van kabeljauw, rivierkreeft en sint jacobsschelp (+ 5€ extra per persoon)
- Tagliata di manzo (+ €5 extra)

ONZE SALADES mogelijk te combineren met andere gerechtjes

- Zuiderse salade : Bulgur, paprikadruppels zwarte olijf en inktvis
- Vegetarische salade : tarwe, gepelde tuinbonen, tzatziki en radijs en rode ui
- Tomaten salade : tartaar van tomaat, gekonfijte tomaat, mozzarella en pompenpitten
- Boeren salade : Linzen reepjes serranoham, croutons, rode cheddar en gepocheerd eitje
- Aziatische salade : basmatirijst, avocado, mango en wilde garnaaltjes
- Herfst salade : trio van gekookte rijst, bulgur en quinoa, geroosterde butternut, reepjes kipfilet en roquefort

ONZE DESSERTJES vanaf 5 € per gerechtje

- Italiaanse roomijs: Gelato Vaniglia, Fragola, Gelato Cioccolato, Stracciatella, Nocciola, enz.
 - Sorbet van limoen met espuma van Limoncello en amaretini
 - Café Glacé
 - Tiramisu de Martinucci met vanille ijs en espuma van amaretto
 - Precieux van bosbes (biscuit met framboos , gemalen amandelen en bosbessengelei)
 - Carpaccio van ananas of mango met bolletje italiaanse vanille ijs
 - Hazelnoot zandkoekje met chocolademousse en romige karamel
 - Appelbeignets met ijs
 - Tatin taartje met gestoofde appelpartjes en kruimeldeeg
-
- Een buffetje van verschillende dessertjes zijn mogelijk vanaf 10€ p.p.
 - Puntzakje met diverse harde kazen en Turks brood kan ook : 8 € p.p.

Formule 2: ITALIE: OP EN TOP HIP

ITALIAANSE PASTA's: à volonté • €18 p.p.

HIPFOOD serveert 5 verschillende soorten huisgemaakte verse pasta sauzen en verse pasta's met bijpassende verse kruiden, kazen en garnituur.

- Pasta's : Strozzapreti
- Sauzen : Bolognese, Arrabiata, Puttanesca, 4 formaggi, Carbonara, Rode Curry met appel, groene pesto met mozzarella, Hipfood (getomateerde saus met spekjes): telkens met de gepaste topping (max. 5 sauzen kiezen).
- In de zomer zijn koude pasta's perfect mogelijk (of combi)

ITALIAANSE PIZZA's : alle pizza's à volonté • €18 p.p.

We bereiden verse artisanale pizza's in een echte pizza oven. U hebt de keuze uit verschillende verse pizza's (altijd keuze uit minimaal 10 verschillende)

Pizza Margherita, Pizza Hawai, Pizza 4 kazen , Pizza Chorizo, Putanesca, Pizza Funghi, Pizza Italiaans gehakt, Pizza zalm met rucola, Pizza tonijn met kappertjes, Pizza truffel met jalapeño, Pizza Camembert met appeltjes, Pizza Mozzarella met pesto en parmesan, Pizza geitenkaas met dadels uit Algerije

ITALIAANSE DESSERTS • vanaf 5 € per gerechtje

Een aanbod van

- Gelato Vaniglia, Fragola, Gelato Cioccolato, Stracciatella, Nocciola, enz... enz...
- Sorbetto Lamponne, Fragola, Limone, Cassis, Pera, enz... enz...
- Soufflé Pistachio en al Cioccolato
- Tartuffo Nero, Café en Limoncello
- Nougat Glacé
- Assortiment dessertjes van formule 1 is ook mogelijk

COMBINATIE PASTA en PIZZA en HAMBURGERS à volonté:

Keuze uit 2: 18€ + 9€ = 27€

Keuze uit 3: 18€ + 9€ + 6€= 33€

Formule 3: De hipste hamburgers • € 18 p.p.

Verschillende 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: +9 €

COMBINATIE PASTA en PIZZA en HAMBURGERS à volonté:

Keuze uit 2: 18€ + 9€ = 27€

Keuze uit 3: 18€ + 9€ + 6€ = 33€

Formule 4: Hippe broodjes, geïnspireerd op Naan & Pitta 18 € à volonté

Naan is een geurig Aziatisch brood, gemaakt van tarwe, zuurdesem, knoflook, komijn en koriander. Het smaakt superlekker, want we vullen de broodjes met heel veel verse groentjes, heerlijke sauzen en riante warme of koude vullingen zoals pooled beef, gerookte zalm met tzaziki, scampi met look, kip met appeltjes en curry, maar ook veggie of vegan.

Formule 5: Oosters: zoet, zuur, pikant

8 € per bordje of als aperitiefhapje (kleine portie) voor 2,5 tot 4 €

Ook te combineren met andere formules

Voor bijna ieder gerechtje hebben we een vegan alternatief !

- 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
- Gehaktballetjes of runderlapjes met pindasaus en gebakken rijst
- Oosterse spinaziesoep met rivierkreeftjes
- Kalkoen met groene pikante curry en basmatirijst
- Pad thai (gekookte rijstnoedels, groentjes en pad thai saus (v)
- Gyoza van kip en groentjes
- Samosa (tarwekoekjes gevuld met rundsvlees of ook vegan)
- Nem met kip (rijstkoekjes, kip, vermicelli wortel ui en zwarte champignon
- Kortgebakken tonijn met rijstnoedels en Thaise dressing (+ 3€)

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.

ZUIDERSE LENTE-ZOMERFORMULE

8 € per bordje of als aperitiefhapje (kleine portie) voor 2,5 tot 4 €

Ook te combineren met andere formules

Voor bijna ieder gerechtje hebben we een vegan alternatief !

TAPAS à 8€ per portie • kleinere porties als apertiefhapje vanaf 2,5€

- Tortilla de patatas en chorizo: lekkernij, gekende Spaanse tapas
- Pan con tomate: gegrield 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 18€/pp

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

Tapas en paella zijn combineerbaar (ook met andere formules)

HERFSTFORMULE

- Trio van wildpaté met toast en chutney € 10
- Everzwijnragout met trappistenbier en ravioli van boschampignons € 10
- Fazantefilet met puree van pastinaak en pomme gratin € 15
- Wilde eend, aardappelkroketjes en grand marnier saus € 10
- Reefilet met wilde champignons en rösti € 15
- Ragout van ree met rosti € 10
- Warme appelbeignet met roomijs € 6

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 24 €/pp

MEXICAN-ALL-IN FORMULE • 45€ p.p.

Apero

Cream Cheese Jalapeno Peper • Tortilla chips met zoete aardappelfrietjes, bonen en maïs • Tostada met makreel, dille en rucola • Tacoshell met pulled chicken

Voorgerecht

Camarones a la diablo (scampi pikante saus)

Hoofdgerecht

Mexican Hot Dog à volonté met Tex Mex topping

Dessert

Gebakken Churros

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 : state-of-the art PA geluids-installatie met draadloze micro, sfeerverlichting, hippe muziek 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 400 songs, goed voor 30u. zorgeloze muziek.

Op vraag voorzien wij ook lactose – of glutenvrije gerechtjes

Attesten en certificaten

Favv licentie
machtiging ambulante handel

Faciliteiten die moeten aanwezig zijn

minimum 220 V - 16 Amp.

Afmetingen foodtruck

Breedte 274cm hoogte 276cm lengte 636cm



Standaardprijzen:

- Optionele mensen voor bediening uiteraard mogelijk
- De standaard opstartkost bedraagt eenmalig 200 euro voor groepjes van 30 tot 60 personen en 100 euro voor groepen van 60 tot 100 personen. Onder de 30 personen is de opstartkost 400 euro. Boven de 100 personen wordt er geen opstartkost aangerekend.
- Transportkosten H/T: 1€ per km.
- Prijzen excl. 12% btw
- Gebruik stroomgroep 12.000 kva: 150€ + btw (incl. 4u brandstof)