



Konferenslokal

Lokalhyra 5000:-

Tillgänglig vid dagskonferens 8.00-15.00

Tillgänglig vid kvällskonferens 16.00-22.00

Konferensmaterial

Projektor & Projektorduk, HDMI-kontakt

A5-anteckningsbok & penna 50:-/pp

A1 Blädderblock för presentation 50:-

Sugen på något?

Nybakad fralla med pålägg, kaffe & juice 100:-/pp

Förmiddagsfika & kaffe 75:-/pp

Dagens lunch inkl. bröd, smör, lättdryck, kaffe & kaka 200:-/pp

Nybakad fralla med pålägg, kaffe & juice 100:-/pp

Eftermiddagsfika & kaffe 75:-/pp

Middag väljs från Hatthyllans middagsmeny, se nedan

Dryckesbiljett Standard (öl, vin, bubbel, cider & alkoholfritt) 100:-/pp

Dryckesbiljett Extra (drink 5cl, öl, vin, bubbel, cider & alkoholfritt) 160:-/pp

Nya
HATT
FABRIKEN

HATTHYLLAN MENY 1

FÖRRÄTTER:

Toast Skagen med citron, dill, sikrom och smörstekt toast	175:-
Dryckesförslag: 2019 CHABLIS SAINT MARTIN.....	165:-/825:-
Domaine Laroche (Chardonnay) Bourgogne, FRA	
Biff Carpaccio med tryffelaioli, oliver, ruccola, parmesan och krispigt bröd	175:-
Dryckesförslag: 2019 JOSEPH FAIVELEY BOURGOGNE PINOT NOIR.....	175:-/875:-
Joseph Faiveley (Pinot Noir) Bourgogne, FRA	

VARMRÄTTER:

Bakad Röding med rostad grädde, haricotsverts, majrova, marconamandlar och kokt potatis	275:-
Dryckesförslag: 2019 DOMAINE FAIVELEY BOURGOGNE CHARDONNAY.....	175:-/875:-
Domaine Faiveley (Chardonnay) Bourgogne, FRA	
Grillad Biff med rostad potatis, Bearnaise, tomatsallad och rödvinsås	395:-
Dryckesförslag: 2017 LOUIS M MARTINI SONOMA COUNT Y.....	170:-/845:-
Louis M Martini (Cabernet Sauvignon) Sonoma County, USA	
Vegetariskt: Bakad spetskål med rostad grädde, picklad majrova och marconamandlar	195:-
Dryckesförslag: 2019 DOMAINE FAIVELEY BOURGOGNE CHARDONNAY.....	175:-/875:-
Domaine Faiveley (Chardonnay) Bourgogne, FRA	

DESSERTER:

Crème Brûlée	95:-
Dryckesförslag: SAUTERNES, Bordeaux, FRA, 8 cl.....	105:-
Bakad chokladkräm med hasselnötter, drömmar, rostad bröd och havssalt	115:-
Dryckesförslag: CROFT RESERVE PORT RUBY 4 YEAR OLD, Douro, POR, 8 cl.....	105:-

TILLVAL:

NV PHILIPPONNAT ROYALE RÉSERVE BRUT , vid ankomst.....	155:-/925:-
Chark innan förrätten	125:-/pp
Ost innan desserten	125:-/pp
Chokladtryffel till kaffet	30:-/pp

Nya
HATT
FABRIKEN

HATTHYLLAN MENY 2

FÖRRÄTTER:

Tre sorters sill med tillbehör	160:-
Dryckesförslag: Mariestads 33cl + 3cl snaps.....	150:-
Svamptoast med smörstekt bröd, picklad silverlök och riven parmesan	165:-
Dryckesförslag: 2018 PARIGI NEBBIOLO D´ALBA DOC.....	170:-/845:-
Mauro Sebaste (Nebbiolo) Piemonte, ITA	

VARMRÄTTER:

Rimmad lax med dillstuvad potatis och senapskräm	260:-
Dryckesförslag: 2018 POUILLY-FUMÉ CLÉMENT ET FLORIAN BERTHIER.....	155:-/775:-
Vignobles Berthier (Sauvignon Blanc) Loire, FRA	
Wallenbergare med ärtor, lingon, brynt smör och potatispuré	220:-
Dryckesförslag: 2019 DOMAINE FAIVELEY BOURGOGNE CHARDONNAY.....	175:-/875:-
Domaine Faiveley (Chardonnay) Bourgogne, FRA	
Köttbullar med gräddsås, pressgurka, lingon och potatispuré	195:-
Dryckesförslag: 2019 CASALE CHIANTI CLASSICO.....	175/875:-
Casale (Sangiovese) Toscana, ITA	
Vegetariskt: Bakad spetskål med rostad grädde, picklad majrova	195:-
Dryckesförslag: 2019 DOMAINE FAIVELEY BOURGOGNE CHARDONNAY.....	175:-/875:-
Domaine Faiveley (Chardonnay) Bourgogne, FRA	

DESSERTER:

Hattens paj med vaniljsås	95:-
Dryckesförslag: MOSCATO D´ASTI, Piemonte, ITA, 8 cl.....	95:-
Crème brûlée	95:-
Dryckesförslag: SAUTERNES Bordeaux, FRA, 8 cl.....	105:-

TILLVAL:

NV PHILIPPONNAT ROYALE RÉSERVE BRUT, vid ankomst	155:-/925:-
Chark innan förrätten	125:-/pp
Ost innan desserten	125:-/pp
Chokladtryffel till kaffet	30:-/pp