



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

SKÅL & VÄLKOMMEN

NV PHILIPPONNAT ROYALE RÉSERVE BRUT	170/975:-
NV CAVA CODORNIU "1551" BRUT	125/745:-
NV PROSECCO TREVISO EXTRA DRY	115/685:-

SNACKS

Oliver	65:-/st
Marconamandlar	65:-/st
Potatischips	35:-/pp
3 snittar , skagen, råbiff, saltgurka med honung.....	125:-/pp
Ostar med fikonmarmelad & knäckebröd.....	125:-/pp
Charkuterier	125:-/pp

FÖRRÄTTER

Toast Skagen med citron, dill, sikrom och smörstekt toast	175:-
Dryckesförslag: 2019 CHABLIS SAINT MARTIN.....	165:-/825:-
Domaine Laroche (Chardonnay) Bourgogne, FRA	
Råbiff med kapris, cornichons, dijon & äggula	165:-
Dryckesförslag: 2020 JOSEPH FAIVELEY BOURGOGNE PINOT NOIR.....	175:-/875:-
Joseph Faveley (Pinot Noir) Bourgogne, FRA	
Svamptoast med smörstekt bröd, picklad silverlök och riven parmesan	165:-
Dryckesförslag: 2018 PARIGI NEBBIOLO D´ALBA DOC.....	170:-/845:-
Mauro Sebaste (Nebbiolo) Piemonte, ITA	

Nya
HATT
FABRIKEN

VARMRÄTTER

Grillad Biff med rostad potatis, Bearnaise, tomatsallad & rödvinssås.....395:-

Dryckesförslag: 2017 LOUIS M MARTINI SONOMA COUNT Y.....170:-/845:-
Louis M Martini (Cabernet Sauvignon) Sonoma County, USA

Bakad Rödning med broccolini, hashbrownes, Sandefjordsås & forellrom.....295:-

Dryckesförslag: 2019 DOMAINE FAIVELEY BOURGOGNE CHARDONNAY.....175:-/875:-
Domaine Faiveley (Chardonnay) Bourgogne, FRA

Rimmad lax med dillstuvad potatis & senapskräm.....260:-

Dryckesförslag: 2018 POUILLY-FUMÉ CLÉMENT ET FLORIAN BERTHIER.....155:-/775:-
Vignobles Berthier (Sauvignon Blanc) Loire, FRA

Wallenbergare med ärtor, lingon, brynt smör & potatispuré.....220:-

Dryckesförslag: 2019 DOMAINE FAIVELEY BOURGOGNE CHARDONNAY.....175:-/875:-
Domaine Faiveley (Chardonnay) Bourgogne, FRA

Köttbullar med gräddsås, pressgurka, lingon & potatispuré.....195:-

Dryckesförslag: 2019 CASALE CHIANTI CLASSICO.....175/875:-
Casale (Sangiovese) Toscana, ITA

Bakat Ägg med broccolini, hashbrownes, Sandefjordsås & mandel.....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:-

Hattens paj med vaniljsås.....95:-

Dryckesförslag: MOSCATO D'ASTI, Piemonte, ITA, 8 cl.....95:-

Chokladtryffel.....40:-

Dryckesförslag: TAYLOR´S 10 Year Old Tawny Port, POR, 8 cl.....115:-