

# Belgobaren

## **KANAPÉER & BUFFÉER 2019-2020**

### **HORS D'ŒUVRES & BUFFETS 2019-2020**

Börja eventet med en välkomstkål eller avsluta mötet med bubbel i någon av våra trivsamma lounges. Vi skräddarsyr ditt event efter dina behov och serverar allt från snacks till middagsbufféer. Vi har ett stort utbud av utsökt belgisk öl och våra viner samt övrig dryck är utvalda med omsorg.

*Start your event with a welcome drink or finish the meeting with some sparkling wine in one of our lounges. We tailor your event according to your needs and serve everything from snacks to dinner buffets. We have a large assortment of Belgian beers and our wines and beverages are carefully selected.*

## **HORS D'OEUVRES/DRINKTILLTUGG - MENU 1**

Brieostkuber toppade med fikonmarmelad & rostade solrosfrön, rökt lax & pepparrotssost på sötkavring, tapasspett med svarta oliver, saltorkade tomater & parmaskinka, cocktailsalami, marinerade oliver, nötter

*Cubes of Brie cheese topped with fig marmelade & roasted sunflower seeds, smoked salmon & horseradish cheese on sweet rye bread, tapas skewer with black olives, sundried tomatoes & prosciutto, cocktail salami, marinated olives, nuts*

### **PRICE (MIN 15 PERS)**

219 kr/pers exkl. moms (excl. VAT)

245 kr/pers inkl. moms (incl. VAT)

## **HORS D'OEUVRES/DRINKTILLTUGG - MENU 2**

Kycklingspett med mangochutney, gratinerade musslor, parmainlindad sparris, vitlöksbröd, cocktailmozzarella med tomat- & basilika-reduktion, marinerade oliver

*Chicken skewer with mango chutney, moules au gratin, asparagus & prosciutto, garlic bread, cocktail mozzarella with tomato & basil reduction, marinated olives*

### **PRICE (MIN 15 PERS)**

228 kr/pers exkl. moms (excl. VAT)

255 kr/pers inkl. moms (incl. VAT)

## **HORS D'OEUVRES/DRINKTILLTUGG - MENU 3**

Tapenadekanapéer, rotfruktschips med avokadodipp, brieostkuber med jordgubbsmarmelad, het gazpacho, svamp- & västerbottenostpaj, snittar med färskost & saltorkade tomater

*Tapenade canapées, crisps of root vegetables with avocado dip, cubes of Brie cheese with strawberry marmelade, hot gazpacho, mushroom & cheese pie, bite-size sandwiches with cream cheese & sundried tomatoes*

### **PRICE (MIN 15 PERS)**

245 kr/pers exkl. moms (excl. VAT)

274 kr/pers inkl. moms (incl. VAT)

## SVENSK BUFFÉ/SWEDISH BUFFET

Två sorters sill, dillgravad lax med hovmästarsås, hemgjord Västerbottenpaj med gräddfil & hackad rödlök, kockens egen potatissallad, tunnskivad rostbiff, mixesallad, hemlagad skagenröra på ägghalvor med sikrom, ekologiskt knäckebröd. Som dessert serveras säsongsanpassad tårta & kaffe

*Two kinds of pickled herring, dill-cured salmon with traditional mustard sauce, homemade pie with Västerbotten cheese served with sour cream & chopped red onions, the chef's own potato salad, thinly sliced roast beef, mixed salad, homemade seafood mix "Skagen" on egg halves with whitefish roe, organic rye bread. For dessert: a cake inspired by ingredients of the season & coffee*

### PRICE (MIN 15 PERS)

382 kr/st/pcs exkl. moms (excl. VAT)

428 kr/st/pcs inkl. moms (incl. VAT)

## VEGETARISK BUFFÉ/VEGETARIAN BUFFET

Hemgjorda grönsaksbiffar på säsongens primörer, broccoli- & ädelostpaj toppad med valnötter, ugnsbakade rotfrukter med rosmarin & honung, melon- & fetaostsallad, quinoa tabbouleh gjord på persilja, hemgjord hummus, kryddig bönsallad, tzatziki, vitlöksmarinerade oliver, krispiga vitlöksbröd. Som dessert serveras hemgjorda chokladtryfflar & kaffe

*Homemade vegetable patties made with the season's prime vegetables, broccoli & blue cheese pie topped with walnuts, roasted root vegetables with rosemary & honey, melon & feta cheese salad, quinoa tabbouleh made with parsley, homemade hummus, spicy bean salad, tzatziki, garlic marinated olives, crispy garlic bread. For dessert: homemade chocolate truffles & coffee*

### PRICE (MIN 15 PERS)

382 kr/st/pcs exkl. moms (excl. VAT)

428 kr/st/pcs inkl. moms (incl. VAT)

## ITALIENSK BUFFÉ/ITALIAN BUFFET

Vitlöksmarinerade musslor, pastasallad (mozzarellaost, soltorkade tomater & oliver), tunnskivade italienska charkuterier, ugnsbakad gremolata-kyckling, italienska charkuterier, ört- & ostgratinerade tomater, Belgobarens pestogratinerade potatisklyftor, krispigt vitlöksbröd på italienskt lantbröd. Som dessert serveras hemgjord vaniljpannacotta med säsongens bär & kaffe

*Garlic marinated mussels, pasta salad (mozzarella cheese, sun-dried tomatoes & olives), thinly sliced Italian meats, roasted gremolata chicken, oven-baked tomatoes with cheese & herbs, Belgobaren's roasted potato wedges with pesto, crispy garlic bread on Italian farm bread. For dessert: homemade vanilla panna cotta with berries of the season & coffee*

### PRICE (MIN 15 PERS)

382 kr/st/pcs exkl. moms (excl. VAT)

428 kr/st/pcs inkl. moms (incl. VAT)

## MÅ BRA BUFFÉ/FEEL GOOD BUFFET

Teriakimarinerade laxspett, ugnsbakad gremolatakyckling, honungsrostade rotfrukter efter säsong, quinoa med spenat & ärtpesto, avokado- & grönsakssoppa toppad med ruculla & hackade valnötter, Belgobarens syrade svartkål, hälsoshots med spenat, banan & sojamjolk. Som dessert serveras en färsk fruktsallad efter säsong med rostad kokos & kaffe.

*Teriyaki marinated salmon on a skewer, roasted chicken gremolata, honey roasted root vegetables of the season, quinoa with spinach & pea pesto, avocado & vegetable soup topped with rocket salad & chopped walnuts, Belgobaren's black cabbage sauerkraut, healthy "shots" with spinach, banana & soy milk. For dessert: seasonal fresh fruit salad with roasted coconut & coffee*

### PRICE (MIN 15 PERS)

382 kr/st/pcs exkl. moms (excl. VAT)

428 kr/st/pcs inkl. moms (incl. VAT)

## BELGOBARENS MUSSELBUFFÉ



Kokta ekologiska, kravmärkta blåmusslor i fyra olika smaker.

Serveras traditionsenligt med färska pommes & aioli.

*Organic blue mussels cooked in 4 different flavors. Served according to traditions with fries & aioli.*

Som dessert serveras ljumna belgiska våfflor med chokladsås & kaffe

*For dessert: tepid Belgian waffles with chocolate sauce & coffee*

### Moule Marineré

Vitt vin, grönsaker & örter

*White wine, vegetables & herbs*

### Moule Provençale

Tomater, vitlök & örter

*Tomatoes, garlic & herbs*

### Moule Classic

Vitt vin & grädde

*White wine & cream*

### Moule Lobster

Hummersås & grädde

*Lobster sauce & cream*

### Mustig kravmärkt Flamlänsk biffgryta med potatisstomp

*Rich Flemish beef stew (organic) served  
with roughly mashed potatoes*

#### PRICE (MIN 15 PERS)

308 kr/st/pcs exkl. moms (excl. VAT)

345 kr/st/pcs inkl. moms (incl. VAT)

## BELGOBARENS CAESARBUFFÉ

Med kyckling & bacon

*With chicken & bacon*

#### PRICE (MIN 5 PERS)

210 kr/st/pcs exkl. moms (excl. VAT)

235 kr/st/pcs inkl. moms (incl. VAT)

## KANAPÉER & SNITTAR/CANAPÉES & BITE-SIZE SANDWICHES

Brieost/salami  
*Brie/salami*

Ost/skinka/purjocrème  
*Cheese/ham/leek crème*

Rökt lax/färskost  
*Smoked salmon/cream cheese*



Pastrami/basilikacrème  
*Pastrami/basil crème*

Skagenröra med stenbitsrom  
*Crayfish mix "Skagen" with lumpfish roe*

Rökt lax/räkor  
*Smoked salmon/shrimp*



Pastrami/pepparrotscrème  
*Pastrami/horseradish crème*

Kräftstjärtsskagen/stenbitsrom  
*"Skagen" mix of crayfish/lumpfish roe*



Brieost/cornichons/syltlök  
*Brie/cornichons/pearl onions*

### PRICE (MIN 15 PERS)

28 kr/st/pcs exkl. moms (excl. VAT)

35 kr/st/pcs inkl. moms (incl. VAT)

## SNACKSPAKET/ASSORTED SNACKS

### PRICE (MIN 5 PERS)

40 kr/pers exkl. moms (excl. VAT)

45 kr/pers inkl. moms (incl. VAT)

## OST- & KORVTALLRIK/CHEESE & SAUSAGES

Utvalda ostar & korvar med dijonsenap & sellerisalt  
*A variety of cheese & sausages with dijon mustard & celery salt*

### PRICE (MIN 5 PERS)

108 kr/st/pcs exkl. moms (excl. VAT)

145 kr/st/pcs inkl. moms (incl. VAT)

## BAGUETTER/BAGUETTES

Nybakade baguetter med skagenröra, kyckling & curryröra, ost & skinka eller vegetariskt pålägg  
*Fresh baguettes with seafood mix, chicken & curry mix, cheese & ham or vegetarian spread*

## WRAPS

Wraps med skagenröra, kyckling & curry eller vegetarisk röra  
*Wraps with seafood mix, chicken & curry or vegetarian mix*

## CIABATTA

Ciabattas fyllda med delikatesser samt kaffe/te  
*Ciabattas with with different delicacy fillings and coffee/tea*

### PRICE

With coffee/tea 128 kr/pers exkl. moms (excl. VAT)

With coffee/tea 160 kr/pers inkl. moms (incl. VAT)

With mineral water/low alc. beer + coffee/tea 160 kr/pers exkl. moms (excl. VAT)

With mineral water/low alc. beer + coffee/tea 175 kr/pers inkl. moms (incl. VAT)

## CAESARSALLAD



Caesarsallad med scampi eller kyckling  
*Caesar salad with scampi or chicken*

### PRICE

180 kr/st/pcs exkl. moms (excl. VAT)

225 kr/st/pcs inkl. moms (incl. VAT)

## MUSSLOR/MUSSELS



Ekologiskt och kravmärkta musslor med pommes & majonnäs  
*Ecologically and natural mussels with fries & mayonnaise*

### PRICE

207 kr/st/pcs exkl. moms (excl. VAT)

259 kr/st/pcs inkl. moms (incl. VAT)



## **DRYCKER/BEVERAGES**

Öl på flaska/Bottle of beer	92 kr exkl. moms (excl. VAT) 115 kr inkl. moms (incl. VAT)
Husets vin (vitt/rött)/House wine (red/white)	
- flaska/bottle	360 kr exkl. moms (excl. VAT) 450 kr inkl. moms (incl. VAT)
- glas/glass	92 kr exkl. moms (excl. VAT) 115 kr inkl. moms (incl. VAT)
Mousserande vin/Sparkling wine	
- flaska/bottle	420 kr exkl. moms (excl. VAT) 525 kr inkl. moms (incl. VAT)
- glas/glass 18 cl	96 kr exkl. moms (excl. VAT) 120 kr inkl. moms (incl. VAT)
Champagne	
- flaska/bottle	756 kr exkl. moms (excl. VAT) 945 kr inkl. moms (incl. VAT)
- glas/glass 18 cl	168 kr exkl. moms (excl. VAT) 210 kr inkl. moms (incl. VAT)
Läsk, lättöl eller mineralvatten /Soda, low alc. beer or mineral water	30 kr exkl. moms (excl. VAT) 38 kr inkl. moms (incl. VAT)