

Belgobaren

GRUPP & KONFERENSMENY 2020-2021

GROUP & CONFERENCE DINNER MENU 2020-2021

Menyerna kan kombineras valfritt. En meny väljs för hela sällskapet.
Vänligen meddela särskilda kostbehov minst tre dagar innan.

*The menus can be combined and mixed. One menu is chosen for the whole group.
Please advise dietary requirements at least three days in advance.*

DRYCKER/BEVERAGES

Vårt vinsortiment är utvalt med omsorg liksom det enorma utbudet av utsökt belgisk öl. Vi hjälper dig gärna att matcha mat och dryck.

Belgobaren erbjuder också intressanta och mycket uppskattade ölprovningar, prata med oss för mer information.

*Our wines are carefully selected as is the enormous selection of Belgian beer. We will be happy to recommend something suitable for your food.
The beers that we recommend (in brackets) are not included in the prices.
Belgobaren also offers interesting and very appreciated beer samplings, contact us for more info.*

PRISER/PRICING

Exklusive moms/Excluding VAT

1 huvudrätt/course	349 kr
2 rätter/courses	434 kr
3 rätter/courses	504 kr

Ölrekommendationer (inom parantes) ingår inte i priserna.
Recommended beers (in brackets) are not included in the prices.

MENU A

Ljummen sallad på säsongens primörer med varmrökt lax, scampi,
apelsinklyftor samt honung- & senapsdressing
*Luke-warm salad with seasonal prime vegetables, smoked salmon, scampi,
piece of orange & a dressing with honey & mustard*
(Hoegaarden)

Smörstekta hjortmedaljonger med murkelgräddsås smaksatt med belgisk
öl serveras med sockerärter & duchesspotatis
*Butter fried venison medallions with morel cream sauce flavoured with
Belgian beer served with sugar peas & duchess potatoes*
(Westmalle Dubbel)

Chokladfondant med vaniljglass
Chocolate fondant with vanilla ice cream
(Fruktöl/fruit beer)

MENU B

Carpaccio el Classico
Carpaccio el Classico
(Maredsous 6)

Halstrad torskrygg med selleripuré serveras med citronsmörsås smaksatt
med veteöl, bräserverad brysselkål & potatistorn
*Fried filet of cod with celery puree served with lemon butter sauce flavoured with
wheat beer, braised brussels sprouts & potato cake*
(Duvel)

Crème Brûlée
Crème Brûlée
(Tripel Karmeliet)

MENU C

Smörstekt scampi med mangosalsa, grön sparris & pinjenötter
Butter fried scampi with mango salsa, green asparagus & pine nuts

(Belgo pils)

Lammracks på en bädd av säsongens primörer serveras med rosmarinsky,
vitlökssmör & potatisgratäng

*Rack of lamb on a bed of seasonal prime vegetables served with
rosemary gravy, garlic butter & potato cake*

(Maredsous 6)

Säsongens cheesecake med bärkompott
Seasonal cheesecake with berry compote

(Belgo IPA)

MENU D

Halstrade pilgrimsmusslor på örtrostat surdegsbröd serveras med
dillcitronmajonnäs & syrad rödlök

*Grilled scallop on herb-roasted sour dough bread served with
dill lemon mayonnaise & pickled red onion*

(Duvel)

Sesamhalstrad laxfilé med ugnsbakade, örtmarinerade potatisklyftor
samt wasabihollandaise & stuvad spenat

*Filet of salmon fried with sesame seeds served with roasted herbal marinated
potato wedges. Served with wasabi hollandaise & stewed spinach*

(Hoegaarden)

Vaniljpannacotta med färska bär
Vanilla panna cotta with fresh berries

(Fruktöl/fruit beer)

MENU E

Tomatsallad på cocktailtomater med lätt halstrad chèvre
toppad med valnötter & honung

*Cherry tomato salad with lightly grilled chèvre
topped with walnuts & honey*

(Leffe Blond)

Helstekt oxfilé med portvinstuvad ostronskivling,
pepparsky & potatisstomp

*Oven-baked beef tenderloin with oyster mushroom cooked in port wine.
Served with pepper gravy & roughly mashed potatoes*

(Maredsous 6)

Belgobarens hemgjorda tryfflar med färska fikon

Home-made truffles with fresh figs

(Fruktöl/fruit beer)

MENU F

(VEGETARISK, GÅR ATT BESTÄLLA VEGANSK)
(VEGETARIAN, ALSO AVAILABLE AS VEGAN)

Gårdstoast med smörstekt svamp efter säsong.

Serveras med äppelröra

*Toast with butter fried seasonal mushrooms
served with mashed apples*

(Hoegaarden)

Krämig risotto med sparris, saltad tomat & sockerärtor.

Toppas med tryffelolja

*Creamy risotto with asparagus, sun-dried tomatoes & sugar peas.
Topped with truffle oil*

(Maredsous 6)

Marinerade jordgubbar med vaniljglass

Marinated strawberries with vanilla ice cream

(Fruktöl/fruit beer)

Belgobaren

Belgobaren
Bryggargatan 12, Stockholm
Tel. 08-24 66 40