

Belgobaren

GRUPP & KONFERENSMENY 2021-2022

GROUP & CONFERENCE DINNER MENU 2021-2022

Menyerna kan kombineras valfritt. En meny väljs för hela sällskapet.

Vänligen meddela särskilda kostbehov minst tre dagar innan.

Minimum antal personer 10.

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.

Minimum 10 people.

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

Inklusive moms/Including VAT

1 huvudrätt/course	359 kr
2 rätter/courses	449 kr
3 rätter/courses	524 kr

Ölrekommendationer (inom parantes) ingår inte i priserna.

Recommended beers (in brackets) are not included in the prices.

Belgobaren

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

MENU I

Carpaccio el Classico

Carpaccio

(Maredsous 6)

Stekt torsk med skirat smör, hackat ägg och färskriven pepparrot, serveras
med kokt potatis och sockerärtor

*Fried cod with clarified butter, chopped hard boiled egg and freshy grated
horseradish, served with boild patato and sugar snaps*

(Duvel)

Crème brûlée

Crème brûlée

(Tripel Karmeliet)

MENU II

Chili- och smörstekt scampi toppad med chimichurri,
serveras med surdegsbröd

*Chili and butter fried scampi with chimichurri,
served with sour dough bread*

(Belgo Pils)

Utskuren biff serveras med örtslungad haricots verts, vitlökssmör,
rödvinssås och Hasselbackspotatis

*Sirloin steak with French beans with herbs, garlic butter and red wine sauce,
served with hasselback potatoes*

(Maredsous 6)

Säsongens cheesecake

Seasonal cheesecake

(Belgo IPA)

Belgobaren

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

MENU III

Krämig hummersoppa med vitlöksbröd

Creamy lobster soup with garlic bread

(Duvel)

Halstrad regnbåge med örtmarinerade, ugnsbakade potatisklyftor
samt hollandaisesås och picklad rödbeta

*Grilled rainbow trout with oven baked potato wedges,
hollandaise sauce and pickled beetroots*

(Hoegaarden)

Pannacotta med färska bär

Panna cotta with fresh berries

(Fruktöl, Fruit beer)

MENU IV

Lätthalstrad Chèvre serveras med hyvlat päron,
toppad med valnötter och honung

Lightly grilled Chèvre with thinly sliced pear, walnuts and honey

(Leffe Blond)

Helstekt oxfilé med ölbrässerad lök, pepparsky och potatis gratäng

*Oven baked beef tenderloin with beer braised onions,
pepper gravy and potato gratin*

(Hoegaarden)

Belgisk chokladfondant med vaniljglass

Belgian chocolate lava cake with vanilla ice cream

(Fruktöl/fruit beer)

MENU V

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

Gårdstoast med smörstekt svamp efter säsong.

Toast with butter fried seasonal mushrooms

(Hoegaarden)

Krämig risotto med basilika, grillade cocktailtomater
och sockerärter, serveras med rostade solroskärnor

och Parmigiano Reggiano

*Creamy risotto with grilled cocktail tomatoes and
sugar snaps, served with roasted sunflower seeds
and Parmigiano Reggiano*

(Maredsous 6)

Säsongens sorbet

Seasonal sorbet

(Fruktöl/fruit beer)