

Belgobaren

GRUPP & KONFERENSMENY 2022-2023

GROUP & CONFERENCE DINNER MENU 2022-2023

Rätterna kan kombineras valfritt. En meny väljs för hela sällskapet, kocken gör själv undantag till föränmäld specialkost. Vänligen meddela särskilda kostbehov minst tre dagar innan. Minimum antal personer 10.

The courses can be combined and mixed. One menu is chosen for the entire group, the chef will adapt the courses to all reported dietary requirements. 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 ölprovingar, 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	379 kr (338 kr exkl. moms/VAT)
2 rätter/courses	475 kr (424 kr exkl. moms/VAT)
3 rätter/courses	555 kr (495 kr exkl. moms/VAT)

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

MENU I

Carpaccio el Classico

Carpaccio

(Maredsous 6)

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

*Fried cod with clarified butter, chopped hard boiled egg and freshly 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)

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 ölbräserverad 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)

DRYCKER/DRINKS

	Excl. moms/VAT	Incl. moms/VAT
Dryckespaket, 2 glas vin/öl* + kaffe <i>Drink package, 2 glasses of wine/beer* + coffee</i>	252 kr	315 kr
<p>* Drycken i dryckespaketet anpassas efter middagsmeny och väljs ut av vår kunniga personalen för en förhöjd smakupplevelse <i>* Drinks are chosen by staff to compliment the food and enhance your experience</i></p>		
Husets vin, per glas <i>House wine, glass</i>	104 kr	130 kr
Husets vin, flaska <i>House wine, bottle</i>	396 kr	495 kr
Öl, per flaska <i>Beer, bottle</i>	104 kr	130 kr
Mousserande vin, 18cl <i>Sparkling wine, 18 cl</i>	108 kr	135 kr
Mousserande vin, flaska <i>Sparkling wine, bottle</i>	436 kr	545 kr
Champagne, 18cl	204 kr	255 kr
Champagne, flaska/bottle	880 kr	1100 kr
Juice, per person	30 kr	38 kr
Mineralvatten/läsk <i>Mineral water/soda</i>	30 kr	38 kr
Kaffe/te <i>Coffee/tea</i>	30 kr	38 kr