

# Belgobaren



## Eventmeny

Börja eventet med ett glas bubbel eller avsluta mötet med vår specialitet – belgisk öl.  
Vi har 350 olika sorter att botanisera bland. Vi skräddarsyr ditt event efter dina behov. I våra trivsamma lounges serveras allt från aptitretare till middagsbufféer med det bästa säsongen har att erbjuda.

*Welcome your guests with a glass of sparkling wine or finish your meeting with our speciality – Belgian beer. We have 350 kinds of Belgian beer to choose from. We tailor your event according to your needs. In our lounges we serve both appetizers and dinner buffets with the best produce the season has to offer.*

# Apptitretare / Appetizers 1/2

VÄLJ BLAND 12 OLIKA APTITRETARE / CHOOSE BETWEEN 12 APPETIZERS

*Tips!*

Välj dina favoriter eller våra rekommendationer  
*Choose your own favourites or go by our recommendations*

## KLASSISK LÖJROMSKRUSTAD CLASSIC BLEAK ROE CROUSTADE

*Freys  
favorit!*

Liten krustad med en generös skopa löjrom som balanseras upp av en syrlig crème fraiche med rödlök, toppad med färsk dill och skalad citron

*Smaller croustade generously filled with bleak roe, creme fraiche, red onion, fresh dill and lemon*

## VEGANSK SKAGENRÖRA PÅ EKO-KNÄCKE

### VEGAN CAVIAR MIX ON ORGANIC CRISPBREAD

Vår moderna tolkning av en klassisk toast skagen. Skagenröran är gjord på tvåfärgad tångkaviar och tofu. Serveras på ekologiskt brytknäcke

*The mix that we use for this modern appetiser is made of seaweed pearls, tofu and vegan crème fraiche. We serve it on a piece of traditional, organic Swedish crispbread*

## CHÈVRECRÈME PÅ RÅGRUTA GOAT CHEESE CREME ON RYE BREAD

Len chèvrecrème på en bit saftigt rågröd. Toppad med rödbeta, päron och honungskaramelliserade pinjekärnor. Klassiska smaker med en touch färsk timjan

*Silky goat cheese crème on a piece of juicy rye bread. A classic combination with a touch of fresh thyme*

## HET LAX- OCH AVOKADORÖRA I KOPP SPICY SALMON IN A CUP

En röra på citronmarinerad lax, avokado och färsk koriander. Med färsk chili som förmedlar en trevlig hetta i kombination med sötman av picklad rödlök. Serveras i kopp med en bit ekoknäcke (går att få glutenfritt)

*Salmon cubes marinated in lemon, mixed with avocado and fresh cilantro, seasoned with fresh chili and pickled red onions. This delicious combo is served in a cup with piece of traditional, organic Swedish crispbread (can be ordered gluten free).*

	Excl. moms/VAT	Incl. moms/VAT
Per apptitretare/appetizer	60 kr	75 kr
Mix av/of 3	140 kr	175 kr
Mix av/of 5	228 kr	285 kr

Minimiantal 5 st per sort.  
*Minimum 5 pcs per kind.*

## ÄRTHUMMUS I RÅGBÅT GREEN PEA HUMMUS IN A RYE BREAD SHELL

*Belgobaren  
rekommenderar!*

Med inspiration från Mellanöstern med en nordisk touch. En vacker kontrast av två färger. Len grönärts-hummus toppad med picklad rödlök och färsk mynta  
*Middle East meets North in this beautiful combination of colours, flavours and textures. Silky green pea hummus flavoured with fresh mint leaves accompanied with crunchy pickled red onions served in a thin rye bread shell*

## BELGOBARENS BRUSCHETTA BRUSCHETTA À LA BELGOBAREN

*Personalens  
favorit!*

Vi har moderniserat den italienska klassikern. En röra av tomat och lök smaksatt med färsk basilika på rostat surdegsbröd med en krämig vegansk oatly-fraiche i botten  
*An Italian classic served our own way. The familiar flavour of tomatoes, red onions and fresh basil served on a grilled sour dough bread lightly coated with vegan crème fraiche*

*Belgobaren*

2/7

*There's more!*  
→

# Apptitretare / Appetizers 2/2

## VÄLJ BLAND 12 OLIKA APTITRETARE / CHOOSE BETWEEN 12 APPETIZERS

*Tips!*

Välj dina favoriter eller våra rekommendationer  
*Choose your own favourites or go by our recommendations*

	<i>Excl. moms/VAT</i>	<i>Incl. moms/VAT</i>
Per aptitretare/appetizer	60 kr	75 kr
Mix av/of 3	140 kr	175 kr
Mix av/of 5	228 kr	285 kr

Minimiantal 5 st per sort.  
*Minimum 5 pcs per kind.*

### BELGIEN PÅ BIT A PIECE OF BELGIUM

*Maries favorit!*

Vi vill med stolthet presentera en smakupplevelse från Belgien. En välkryddad korv från staden Liège serveras med dijonsenaps crème, grillad färsk paprika och syltlök. En kombination av sött, salt och syrligt på en bit baguette

*We are really proud of this one! Well-seasoned sausage from city of Liege in Belgium served with Dijon mustard crème, grilled bell pepper and tiny pickled pearl onions on a slice of baguette*

### BRIEOSTSNITT PÅ FRUKTBRÖD BRIE ON FRUIT BREAD

En bit brieost på ett saftigt och sött fruktbröd. Serveras med fikonmarmelad. Några blad ruccola bryter av det söta. Selleristjälk tillför det friska i smakkombinationen  
*A nice combination of brie served on juicy fruit bread with fig marmalade, slightly spicy arugula and a crispy celery stick*

### BELGOBARENS MINIVÅFFLA BELGOBAREN'S MINI WAFFLE

För dig som älskar dessert. Den här söta kombon får du inte missa! En klassisk belgisk minivåffla med len mascarponecrème smaksatt med espressoglaze toppas med krispiga mandelflarn och färska bär

*A treat for you with a sweet tooth. Classic Belgian waffle with mascarpone crème and espresso glaze topped with crunchy almond flakes and fresh berries*

### MANGO CEVICHE MANGO CEVICHE

*Kocken rekommenderar!*

En fräsch och syrlig blandning av mango, gurka, sesamfrön och svarta beluga linser. Smaksatt med en trevlig hetta från färsk chili och koriander. Ett glutenfritt alternativ som serveras i kopp

*Pieces of mango and cucumber marinated in fresh lime juice, chili and cilantro leaves. Nicely combined with black 'beluga' lentils and sesame seeds. It is gluten free and served in a cup*

### TIRAMISU À LA BELGO TIRAMISU À LA BELGO

Belgobaren har tagit tiramisun till nästa nivå. Smaken du älskar serveras med krispigt savoiardikex och röda bär

*Our tiramisu is served with crunchy lady fingers and red berries*

### SNACKSPAKET VARIETY OF SNACKS

Potatischips, blandade nötter, marinerade oliver, rotfuktschips & avokadodipp

*Potato crisps, mixed nuts, marinated olives, root vegetable crisps & avocado dip*

*Belgobaren*

# Wraps & Ciabatta

Matigt, gott och varierat. Kan avnjutas på plats eller to-go!

*Filling, tasty and with a variety of flavours. Can be enjoyed on location or to-go!*

## Wraps

### **KYCKLING & AVOCADOWRAP (KAN ÄVEN FÅS MED OUMPH)**

*CHICKEN & AVOCADO WRAP (VEGAN ALTERNATIVE AVAILABLE)*

En wrap med hetta! Fylld med strimlad chilihalstrad kyckling och en krämig röra av avokado, äpple, soltorkad tomat och picklade cocktailtomater  
*A spicy wrap with chili-seasoned chicken strips and a mix of avocado and apple with sun dried tomatoes and pickled cherry tomatoe*

## Ciabatta

### **ITALIENSK CIABATTA**

**ITALIAN CIABATTA**

Brödet är penslat med en god olivolja, fylld med skivad mozzarella, oliver, soltorkad tomat och rödlök. Toppas med färsk basilika

*The ciabatta roll is lightly brushed with a good quality olive oil, filled with mozzarella cheese slices, olives, sundried tomatoes and red onions. Topped with fresh basil leaves*

### **SKAGEN WRAP SHRIMP MIX WRAP**

Belgobarens populära Skagenwraps med färsk gurka och grönsallad

*Belgobaren's classic - Shrimp mix "skagen" wrap with lettuce leaves and fresh cucumber*

### **TRADITIONELL CIABATTA**

**TRADITIONAL CIABATTA**

Fylld med rökt kalkon, ost, grillad paprika och grönsaker – för dig som vill ha en mer traditionell smörgås

*For those who prefer a more traditional sandwich*

*– this one is filled with seasonal vegetables, slices of smoked turkey, yellow cheese and grilled bell pepper*

*Excl. moms/VAT*

*Incl. moms/VAT*

Per styck inkl. varm dryck

156 kr

195 kr

*Per pcs incl. hot beverage*

Per styck inkl. varm dryck & måltidsdryck

172 kr

215 kr

*Per pcs incl. hot & cold beverage*

Minimum 5 st per sort.

*Minimum 5 pcs per kind.*

*Belgobaren*

# Bufféer/Buffets

Välj en av våra matiga välkomponerade bufféer som innehåller någonting för alla.

Ett val gäller för hela sällskapet.

*Choose one of our well-composed versatile buffets. One choice for the whole group.*

## BELGOBARENS BUFFÉ

### BELGOBAREN'S BUFFET

- Veg. pastasallad med pesto, soltorkad tomat och oliver  
*Veg. pasta salad with pesto, sun dried tomatoes and olives*
- Charktallrik med olika korvar, skinka och salami  
*Charcuterie plate with a variety of sausages, ham and salami*
- Krispiga vitlöksbröd gjorda på ciabatta med tapenadedipp  
*Crunchy ciabatta garlic bread with tapenade dip*
- Ölgaserade kycklingspett med glasedipp, champinjoner och cocktailtomater samt anammafärsbiffar med fetaost & tzatziki  
*Beer glazed chicken skewers with glaze dip, cherry tomatoes and mushrooms and vegan mince patties stuffed with feta cheese served with tzatziki*
- Potatissallad på belgiskt vis med kapris, purjolök, paprika och pickad rödlök samt dijonsenapsdressing, toppad med rostad lök  
*Belgian style potato salad with capers, leeks, bell pepper and pickled red onion tossed in Dijon mustard dressing and garnished with roasted onion flakes*
- Soja- och kikärtsbiffar med ajvar  
*Soy and chickpea patties with ajvar*
- Mixsallad efter säsong  
*Seasonal mixed salad*
- Belgobarens minivåffla med len mascarponecrème smaksatt med espresso-glase  
*Classic Belgian mini waffle with mascarpone crème and espresso glaze*
- Kaffe  
*Coffee*

## MÅ BRA BUFFÉ

### FEEL GOOD BUFFET

- Teriyakimarinerat laxspett med örtyoghurt  
*Teriyaki marinated salmon skewer with herb yoghurt*
- Ugnsbakade rotfrukter efter säsong  
*Oven baked seasonal root veggies*
- Hummus med smak av soltorkad tomat serveras med grönsaksstavar  
*Hummus flavoured with sun dried tomatoes served with vegetable sticks*
- Soja- och kikärtsbiffar med ajvar  
*Soy and chickpea patties with ajvar*
- Tapenade med ekobrytnäcke  
*Tapenade with organic crispbread*
- Ugnsbakade rödbetor toppade med valnötter och honung  
*Oven baked beetroots with walnuts and honey*
- Mixsallad efter säsong  
*Seasonal mixed salad*
- Surdegsbröd  
*Sourdough bread*
- Som dessert serveras färsk fruktsallad med citronkvarg  
*Dessert: fresh fruit salad with lemon quark*
- Kaffe  
*Coffee*

## CAESARSALLADBUFFÉ

### CAESAR SALAD BUFFET

En lite enklare buffé för större eller mindre sällskap. En traditionell caesarsallad med romansalladsblad, caesar-dressing (innehåller anjovis), krutonger och parmesan. Välj mellan kyckling & bacon eller scampi (ett alternativ till hela gruppen). Kaffe och kaka serveras efteråt.

*If you don't like to complicate things this Caesar salad buffet is for you. Choose chicken and bacon or scampi for the whole group. A traditional Caesar salad with romaine lettuce, Caesar dressing (contains anchovies), croutons and parmesan cheese. Coffee and cookies are served for dessert.*

Minimiantal 5 pers  
*For groups of at least 5*

*Excl. moms/VAT*      *Incl. moms/VAT*

Belgobarens buffé	441 kr	494 kr
Må bra buffé	441 kr	494 kr
Caesarsalladbuffé	246 kr	275 kr

Minimum 15 personer, serveras på konferensens lokaler (Caesarsalladbuffé 5 pers)  
*For groups of at least 15 people, served in the conference area (Caesar buffet 5 people)*

*Belgobaren*

# Mingelmeny / Mingle menu

Våra mingelmenyer är för dig som vill ha ett lättare tilltugg under minglet eller mellan måltiderna. Menyerna är utformade för att passa de olika kostvariationerna. Smått men gott och lätt att äta.  
*Our mingle menus are composed of a selection of smaller appetizers and recommended as a snack.*

## MINGELMENY 1 MINGLE MENU 1

Marinerat kycklingspett serveras med mangochutney som dipp  
*Marinated chicken skewer served with mango chutney*

Smarriga tunnbrödsstubbbar fyllda med gravad lax och pepparrotscrème  
*Flatbread rolls with cured salmon and horseradish crème*

Belgobarens bruschetta, en röra av tomat och lök smaksatt med färsk basilika på rostat surdegsbröd med en vegansk oatly-fraiche i botten  
*An Italian classic served our own way. The familiar flavour of tomatoes, red onions and fresh basil served on a grilled sour dough bread lightly coated with vegan crème fraiche*

Friterat tortillabröd med hummus som dipp  
*Deep fried tortilla bread with hummus dip*

Marinerade oliver  
*Marinated olives*

## MINGELMENY 2 MINGLE MENU 2

Smarriga tunnbrödsrullar fyllda med skinka och färskost  
*Flatbread rolls filled with ham and philadelphia cheese*

Krustader med Belgobarens populära skagenröra  
*Croustades with Belgobaren's shrimp mix "skagen"*

Mango ceviche - En fräsch och syrlig blandning av mango, gurka, sesamfrön och svarta belugalinser smaksatt med en trevlig hetta från färsk chili och koriander  
*Pieces of mango and cucumber marinated in fresh lime juice, chili and cilantro leaves. Nicely combined with black "beluga" lentils and sesame seeds. It is gluten free and served in a cup*

Rotfruktschips med avokadodipp  
*Root veggie chips with avocado dip*

Tapenade med vitlöksbröd  
*Tapenade with garlic bread*

	<i>Excl. moms/VAT</i>	<i>Incl. moms/VAT</i>
Per person	280 kr	350 kr

Minimum 15 personer, serveras på konferensens lokaler  
*For groups of at least 15 people, served in the conference area*

# Drycker/Drinks

	<i>Excl. moms/VAT</i>	<i>Incl. moms/VAT</i>		<i>Excl. moms/VAT</i>	<i>Incl. moms/VAT</i>
Dryckespaket 2 glas vin/öl + Kaffe <i>Drink package, 2 glasses of wine/beer + coffee</i>	256 kr	320 kr	Champagne 18cl Champagne Flaska/bottle	204 kr 880 kr	255 kr 1100 kr
Dryckespaket 3 glas vin/öl + Kaffe <i>Drink package, 3 glasses of wine/beer + coffee</i>	360 kr	450 kr	Juice per glas	32 kr	40 kr
(Drycken i dryckespaketerna anpassas och väljs ut av personalen för en förhöjd smakupplevelse) <i>(Drinks are chosen by staff to compliment the food and enhance your experience)</i>			Mineralvatten/Läsk <i>Mineral water/soda</i>	36 kr	45 kr
Husets vin per glas <i>House wine, glass</i>	120 kr	150 kr	Kaffe/The <i>Coffee/tea</i>	32 kr	40 kr
Husets vin flaska <i>House wine, bottle</i>	420 kr	525 kr			
Öl per flaska <i>Beer, bottle</i>	104 kr	130 kr			
Mousserande, 18cl <i>Sparkling, 18 cl</i>	140 kr	175 kr			
Mousserande, flaska <i>Sparkling, bottle</i>	476 kr	595 kr			