

Belgobaren

GRUPP & KONFERENSMENY 2025-2026

GROUP & CONFERENCE DINNER MENU 2025-2026

Rätterna kan kombineras valfritt. En meny väljs för hela sällskapet, kocken gör själv undantag till föranmäld 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 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	389 kr (347 kr exkl. moms/VAT)
2 rätter/courses	495 kr (442 kr exkl. moms/VAT)
3 rätter/courses	625 kr (558 kr exkl. moms/VAT)

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

MENU I

Caprese med burrata

Burrata Caprese

(Maredsous 6)

Fisk- & skaldjursgryta på hummerfond serveras
med vitlöksstekt surdegsbröd

*Fish- & seafood stew with lobster sauce served with
roasted garlic sourdough bread*

(Chimay Dorée)

Crème brûlée

Crème brûlée

(Tripel Karmeliet)

MENU II

Gratinerad scampi med vitlök & chili,
serveras med surdegsbröd

*Chili and garlic scampi au gratin,
served with sour dough bread*

(Belgo Pils)

Viltwallenbergare med gräddsås, rårörda lingon
& pressgurka serveras med potatisstomp
*Patty of minced game with cream sauce, lingonberries
& pickled cucumber served with roughly mashed potatoes*

(Maredsous 6)

Belgisk chokladmousse med färska bär efter säsong

Belgian chocolate mousse with fresh berries of the season

(Belgo IPA)

Belgobaren

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

MENU III

Råraka med Belgobarens Skagenröra toppad med rödlök & löjrom
*Hash brown with Belgobaren's Skagenröra (seafood mix) topped with finely
chopped red onions & whitefish roe*
(Maredsous 6)

Halstrad regnbåge med Västerbottenostgratinerad potatisstomp serveras
med handskalade räkor & vitvinssås
*Grilled rainbow trout with Västerbotten cheese infused mashed potatoes au
gratin served with hand-peeled shrimp & white wine sauce*
(Duvel)

Pannacotta med färska bär
Panna cotta with fresh berries
(Fruktöl, Fruit beer)

MENU IV

Carpaccio på rödbetor med chèvreströssel toppas med
rostade solroskärnor & honung
*Beetroot carpaccio with chèvre cheese topped with
roasted sunflower seeds & honey*
(Chimay Dorée)

Oxfile Tournedos med potatisgratäng & rödvinssås
Beef tenderloin Tournedos with potato gratin & red wine sauce
(Westmalle Dubbel)

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)

Belgobarens veganska Skagenröra på surdegsbröd
Belgobaren's vegan Skagenröra (seafood mix) on sourdough bread
(Belgo Pils)

Vegansk krämig svampstroganoff serveras med pilaffris
Creamy mushroom stroganoff stew served with rice pilaf
(Maredsous 6)

Ugnsbakade äpplen med kanel- & havretäcke.
Serveras med vegansk vaniljsås
Cinnamon & oatmeal covered oven-baked apples.
Served with vegan vanilla sauce
(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>	256 kr	320 kr
Dryckespaket, 3 glas vin/öl* + kaffe <i>Drink package, 3 glasses of wine/beer* + coffee</i>	360 kr	450 kr
* Drycken i dryckespaketet anpassas efter middagsmeny och väljs ut av vår kunniga personal för en förhöjd smakupplevelse <i>* Drinks are chosen by staff to compliment the food and enhance your experience</i>		
Husets vin, per glas <i>House wine, glass</i>	120 kr	150 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 vin, 18cl <i>Sparkling wine, 18 cl</i>	140 kr	175 kr
Mousserande vin, flaska <i>Sparkling wine, bottle</i>	476 kr	595 kr
Champagne, 18cl	204 kr	255 kr
Champagne, flaska/bottle	880 kr	1100 kr
Juice, per person	32 kr	36 kr
Mineralvatten/läsk <i>Mineral water/soda</i>	36 kr	40 kr
Kaffe/te <i>Coffee/tea</i>	32 kr	36 kr