

## *Belgobaren*

Bryggargatan 12, Sthlm

## **Hörnans** *Belgobaren*

Rådmansgatan 69, Sthlm



## *Eventmeny*

Börja eventet med ett glas bubbel eller avsluta mötet med vår specialitet – belgisk öl. Vi har ca 300 olika sorter att botanisera bland. I våra trivsamma lounges serveras allt från apéritif till middagsbufféer med det bästa säsongen har att erbjuda. Vi skräddarsyr ditt event efter dina önskemål.

*Welcome your guests with a glass of sparkling wine or finish your meeting with our speciality – Belgian beer. We have around 300 kinds of Belgian beer to choose from. In our lounges we serve both appetizers and dinner buffets with the best produce the season has to offer. We tailor your event according to your wishes.*

# Apptitretare / Appetizers 1/2

VÄLJ BLAND 11 OLIKA APTITRETARE / CHOOSE BETWEEN 11 APPETIZERS

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

## KLASSISK SKAGENKANAPÉ MED LÖJROM SKAGEN CANAPÉ WITH WHITEFISH ROE

En god & uppskattad klassiker som alltid går hem.  
Toppas med färsk dill & skalad citron.

*A beloved classic that never fails to please.*

*Topped with fresh dill & lemon.*

*Danijelas  
favorit!*

## VEGANSK SKAGENKANAPÉ TOPPAD MED TÅNGKAVIAR VEGAN SKAGEN CANAPÉ TOPPED WITH SEAWEED CAVIAR

Vår moderna tolkning av en klassisk toast Skagen, gjord på tofu, vegansk majonnäs & tångkaviar.

*Our modern take on the classic toast Skagen, made with tofu, vegan mayonnaise & seaweed caviar.*

## 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 TONFISKRÖRA PÅ BRYTKNÄCKE SPICY TUNA MIX ON CRISPBREAD

En krämig tonfiskröra med rödlök, dill & chili, balanserad på en bit knäcke.

*A creamy tuna mix with red onion, dill & chilli, balanced on a piece of crispbread.*

	Excl. moms/VAT	Incl. moms/VAT
Per aptitretare/appetizer	63 kr	71 kr
Mix av/of 3	147 kr	165 kr
Mix av/of 5	239 kr	268 kr

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

## BELGOBARENS BRUSCHETTA BRUSCHETTA À LA BELGOBAREN

Vi har moderniserat den italienska klassikern. En röra av tomat och lök smaksatt med färsk basilika på en bit örtbröd.

*An Italian classic served our own way. The familiar flavour of tomatoes, red onions and fresh basil served on a piece of herb bread.*

*Belgobaren  
rekommenderar!*

## VIT CHOKLADMousse À LA BELGO WHITE CHOCOLATE MOUSSE À LA BELGO

En söt smak av vit choklad i kopp med färska bär blir en perfekt kombination.

*The sweet taste of white chocolate in a cup with fresh berries makes a perfect combination.*

*Belgobaren*

2/7

*There's more!*

# Apptitretare / Appetizers 2/2

## VÄLJ BLAND 11 OLIKA APTITRETARE / CHOOSE BETWEEN 11 APPETIZERS

*Tips!*

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

### 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 dijonsenapskrème, grillad färsk paprika och syltlök. En kombination av sött, salt och syrligt på en bit focaccia.

*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 piece of focaccia.*

### BRIEOSTSNITT PÅ KAVRING BRIE ON RYE BREAD

Brieskiva på kavring med fikonmarmelad. Några blad ruccola bryter av det söta från marmeladen & gifter sig fint med osten.

*Brie on Swedish rye bread with fig jam. A few leaves of rocket salad cut through the sweetness of the jam & pair beautifully with the cheese.*

### 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.*

*Köcken rekommenderar!*

### MANGO CEVICHE MED HET SCAMPI MANGO CEVICHE WITH SPICY SCAMPI

En fräsch & syrlig blandning av mango, gurka & sesamfrön, smaksatt med en trevlig hetta från färsk chili & koriander. Toppas med en het scampi. Ett perfekt glutenfritt alternativ.

*A fresh & tangy mix of mango, cucumber & sesame seeds with a pleasant kick of fresh chilli & coriander. Topped with a spicy scampi. A perfect gluten-free option.*

	Excl. moms/VAT	Incl. moms/VAT
Per aptitretare/appetizer	63 kr	71 kr
Mix av/of 3	147 kr	165 kr
Mix av/of 5	239 kr	268 kr

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

### 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

### KYCKLINGWRAP (KAN ÄVEN FÅS MED OUMPH)

*CHICKEN WRAP (VEGAN ALTERNATIVE AVAILABLE)*

Kycklingwrap med krämig curryröra, syrligt äpple, söt paprika & krispig sallad

*Chicken wrap with creamy curry, tart apple, sweet pepper & crispy salad*

## Ciabatta

### ITALIENSK CIABATTA

*ITALIAN CIABATTA*

Brödet är penslat med en god olivolja, fylld med skivad mozzarella, oliver, sultorkad 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

164 kr

184 kr

*Per pcs incl. hot beverage*

Per styck inkl. varm dryck & måltidsdryck

181 kr

203 kr

*Per pcs incl. hot & cold beverage*

Minimiantal 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.*

## BELGO BUFFÉ

### BELGO BUFFET

- Pastasallad med pesto  
*Pasta salad with pesto*
- Charktallrik  
*Charcuterie platter*
- Citronkycklingfilé med cocktailtomater, lök & vitlöksdipp  
*Lemon chicken fillet with cherry tomatoes, onion & garlic dip*
- Honungsglaserade halloumistavar med basilikakräm  
*Honey-glazed halloumi sticks with basil cream*
- Potatissallad  
*Potato salad*
- Mixsallad  
*Mixed salad*
- Surdegsbröd med olivtapenade  
*Sourdough bread with olive tapenade*
- Minivåffla  
*Mini waffle*
- Kaffe eller te  
*Coffee or tea*

## MÅ BRA BUFFÉ

### FEEL GOOD BUFFET

- Teriyakimarinerade laxspett med örtyoghurt  
*Teriyaki-marinated salmon skewers with herb yoghurt*
- Bulgur med örter & grönsaker  
*Bulgur with herbs & vegetables*
- Kikärtsröra med grönsaksstavar  
*Hummus with vegetable sticks*
- Ugnsbakad blomkål med tahinidressing  
*Roasted cauliflower with tahini dressing*
- Linsoppa med rostade solrosfrön & grillad citron  
*Lentil soup with roasted sunflower seeds & grilled lemon*
- Mixsallad  
*Mixed salad*
- Surdegsbröd med olivtapenade  
*Sourdough bread with olive tapenade*
- Grekisk yoghurt med honung & rostade nötter  
*Greek yoghurt with honey & roasted nuts*
- Kaffe eller te  
*Coffee or tea*

## 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*

Belgo buffé	465 kr	521 kr
Må bra buffé	465 kr	521 kr
Caesarsalladbuffé	258 kr	289 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

Kycklingsandwich med bacon & picklad lök  
*Chicken sandwich with bacon & pickled onion*

---

Tunnbrödsrullar med gravad lax & pepparrotskräm  
*Thin bread wraps with gravlax & horseradish cream*

---

Nachos med avokadodipp  
*Nachos with avocado dip*

---

Tomat- & mozzarellaspett med färsk basilika  
*Tomato & mozzarella skewers with fresh basil*

---

Marinerade oliver  
*Marinated olives*

## MINGELMENY 2 MINGLE MENU 2

Prosciuttorullar med mozzarella, rucola & balsamicokräm  
*Prosciutto rolls with mozzarella, rocket & balsamic cream*

---

Tunnbrödsrullar med tonfisk, dill & rödlök  
*Thin bread wraps with tuna, dill & red onion*

---

Ostkroetter med paprikamajonnäs  
*Cheese croquettes with paprika mayonnaise*

---

Friterat tortillabröd med kikärtsdipp  
*Fried tortilla bread with chickpea dip*

---

Marinerade oliver  
*Marinated olives*

	<i>Excl. moms/VAT</i>	<i>Incl. moms/VAT</i>
Per person	294 kr	329 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>	268 kr	335 kr	Champagne 18cl Champagne Flaska/bottle	212 kr 924 kr	265 kr 1155 kr
Dryckespaket 3 glas vin/öl + Kaffe <i>Drink package, 3 glasses of wine/beer + coffee</i>	380 kr	475 kr	Juice per glas	36 kr	40 kr
(Drycken i dryckespaketerna anpassas och väljs ut av personalen för en förhöjd smakupplevelse) <i>(Drinks are chosen by staff to complement the food and enhance your experience)</i>			Mineralvatten/Läsk <i>Mineral water/soda</i>	40 kr	45 kr
Husets vin per glas <i>House wine, glass</i>	128 kr	160 kr	Kaffe/The <i>Coffee/tea</i>	36 kr	40 kr
Husets vin flaska <i>House wine, bottle</i>	440 kr	550 kr			
Öl per flaska <i>Beer, bottle</i>	108 kr	135 kr			
Mousserande, 18cl <i>Sparkling, 18 cl</i>	148 kr	185 kr			
Mousserande, flaska <i>Sparkling, bottle</i>	504 kr	630 kr			