

Belgobaren

GRUPP & KONFERENSMENY 2026

GROUP & CONFERENCE MENU 2026

Rätterna kan kombineras valfritt. En meny väljs för hela sällskapet, kocken anpassar självklart till föränmäld specialkost. Vänligen meddela särskilda kostbehov minst tre dagar innan. Minsta antal personer: 10.

The courses can be combined and mixed. One menu is chosen for the entire group, the chef will accommodate all pre-registered dietary requirements. Please notify us of any 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. Vi erbjuder även uppskattade privata ölprovningar för grupper, kontakta 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. We also offer very popular private beer tastings for groups, please contact us for more information.

PRISER/PRICING

Inklusive moms/Including VAT

1 huvudrätt/course	457 kr (408 kr exkl. moms/VAT)
2 rätter/courses	520 kr (464 kr exkl. moms/VAT)
3 rätter/courses	655 kr (585 kr exkl. moms/VAT)

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

MENU I

Caprese med burrata **L**

Burrata Caprese

(Maredsous 6)

Fisk- & skaldjursgryta på hummerfond serveras med vitlöksstekt surdegsbröd (går att få glutenfri) **G**

Fish- & seafood stew with lobster sauce served with roasted garlic sourdough bread (available gluten-free)

(Chimay Dorée)

Eton mess - en röra med krossad maräng, vispad grädde & jordgubbar

Eton mess – a mix of crushed meringue, whipped cream & strawberries

(Gulden Draak 9000 Quadruple)

MENU II

Gratinerad scampi med vitlök & chili, serveras med surdegsbröd (går att få glutenfri) **L G**

Chili and garlic scampi au gratin, served with sour dough bread (available gluten-free)

(Belgo Pils)

Wallenbergare av kalv serveras med smörslungade sockerärter, potatispuré, rårörda lingon & skirat smör **L G**
Wallenbergare (classic Swedish veal patty) served with butter-tossed sugar snap peas, mashed potatoes, lingonberry compote & clarified butter

(Maredsous 6)

Vit chokladmousse med färska bär efter säsong **L**

White chocolate mousse with fresh berries of the season

(Belgo IPA)

MENU III

Råraka med Skagenröra
Crispy potato hash brown with Skagen mix
(Chimay Dorée)

Sotad laxfilé med duchessepotatis på Västerbottenost,
serveras med selleripuré & sandefjordsås
Charred salmon fillet with Västerbotten cheese duchess potatoes,
served with celery purée & Sandefjord sauce
(Westmalle Dubbel)

Belgiska våfflor med vaniljglass toppade med riven choklad **L G**
Belgian waffles with vanilla ice cream topped with grated chocolate
(Fruktöl/fruit beer)

MENU IV

Carpaccio med riven parmesan, ruccola,
balsamico & olivolja
Carpaccio with grated parmesan, rocket salad,
balsamic vinegar & olive oil
(Chimay Dorée)

Entrecôte med potatisgratäng, rödvinssås
& sotad provençaltomat
Entrecôte with potato gratin, red wine sauce
& charred Provençal tomato
(Westmalle Dubbel)

Belgisk chokladfondant med vaniljglass **L G**
Belgian chocolate lava cake with vanilla ice cream
(Fruktöl/fruit beer)

MENU V

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

Rödbetscarpaccio med chèvreströssel,
rostade solrosfrön & honung
*Beetroot carpaccio with chèvre crumble,
roasted sunflower seeds & honey*

(Belgo Pils)

Krämig risotto med svamp & picklad kronärtskocka
Creamy mushroom risotto with pickled artichoke

(Maredsous 6)

Vegansk brownie med hallonsås
& sorbet efter säsong **G**

*Vegan brownie with raspberry sauce
& 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>	268 kr	335 kr
Dryckespaket, 3 glas vin/öl* + kaffe <i>Drink package, 3 glasses of wine/beer* + coffee</i>	380 kr	475 kr
<p>* Drycken i dryckespaketet anpassas efter middagsmeny och väljs ut av vår kunniga personal för en förhöjd smakupplevelse <i>* Drinks are chosen by staff to complement the food and enhance your experience</i></p>		
Husets vin, per glas <i>House wine, glass</i>	128 kr	160 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 vin, 18cl <i>Sparkling wine, 18 cl</i>	148 kr	185 kr
Mousserande vin, flaska <i>Sparkling wine, bottle</i>	504 kr	630 kr
Champagne, 18cl	212 kr	265 kr
Champagne, flaska/bottle	924 kr	1155 kr
Juice, per person	36 kr	40 kr
Mineralvatten/läsk <i>Mineral water/soda</i>	40 kr	45 kr
Kaffe/te <i>Coffee/tea</i>	36 kr	40 kr