

Belgobaren

MOULES & BEER



Eventmeny

Börja eventet med ett glas bubbel eller avsluta mötet med vår specialitet – belgisk öl. Vi har ett hundratal 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 around 100 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

*Frey's
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	44 kr	55 kr
Mix av/of 3	126 kr	151 kr
Mix av/of 5	176 kr	220 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
MOULES & BEER

2/6

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	44 kr	55 kr
Mix av/of 3	126 kr	151 kr
Mix av/of 5	176 kr	220 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

MOULES & BEER

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

SÖTPOTATIS OCH BÖNSALSA WRAP SWEET POTATO AND BEAN SALSA WRAP

Vegetarisk wrap fylld med en krämig röra av sötpotatis, persilja och spenat. Grillad paprika med en kryddig bönsalsa. Toppad med fetaost. (Går även att få vegansk)

Vegetarian wrap filled with creamy sweet potato, spinach and parsley stuffing, grilled bell pepper and spicy bean salsa. Topped with feta cheese. (Available as vegan)

KYCKLING OCH AVOCADO WRAP CHICKEN AND AVOCADO WRAP

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 tomatoes

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

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

FRANSK CIABATTA FRENCH CIABATTA

Den franska Ciabattan är fylld med brieost, salami, picklad rödlök och ruccola

This French Ciabatta is filled with brie cheese, salami slices, pickled red onion and arugula

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/pcs	128 kr	143 kr
Per styck/pcs*	160 kr	190 kr

*inkl. varm dryck / incl. hot beverage

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

Bufféer/Bufferets

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

- Vegetarisk pastasallad med pesto, soltorkad tomat och marinerade oliver
Vegetarian pasta salad with pesto, sun dried tomatoes and marinated 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
- Ölglaserade spett med Quorn, champinjoner & cocktailtomater samt ölglaserade kycklingspett med glasedipp
Beer glazed Quorn skewers, cherry tomatoes and mushrooms and beer glazed chicken skewers with glaze dip
- 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
- 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
- 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
- Som dessert serveras färsk fruktsallad med citronkvarg
Dessert: fresh fruit salad with lemon cottage cheese
- 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

	<i>Excl. moms/VAT</i>	<i>Incl. moms/VAT</i>
Belgobarens buffé	393 kr	440 kr
Må bra buffé	393 kr	440 kr
Caesarsalladbuffé	217 kr	243 kr

Minimum 15 personer (Caesarsalladbuffé 5 pers)
For groups of at least 15 people (Caesar salad buffet 5 people)

Belgobaren
MOULES & BEER

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

Grönsparris inlindad i parmaskinka
Green asparagus wrapped in Prosciutto di Parma

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

Per person

Excl. moms/VAT

237 kr

Incl. moms/VAT

296 kr

Minimiantal är för 5 personer.
Minimum order is for 5 people.