

Belgobaren

MOULES & BEER

GRUPP & KONFERENSMENY 2020-2021

GROUP & CONFERENCE DINNER MENU 2020-2021

Menyerna kan kombineras valfritt. En meny väljs för hela sällskapet.
Vänligen meddela särskilda kostbehov minst tre dagar innan.

The menus can be combined and mixed. One menu is chosen for the whole group. Please advise dietary requirements at least three days in advance.

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

Exklusive moms/Excluding VAT

1 huvudrätt/course	280 kr
2 rätter/courses	345 kr
3 rätter/courses	445 kr

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

Belgobaren
MOULES & BEER

MENU G

Ungsgratinerade rödbetor med chèvre, honung & rostade pinjenötter
Oven-baked beetroots with chèvre, honey & roasted pine nuts
(Maredsous 6)

Belgobarens fisk- & skaldjursgryta med smak av saffran serveras med
aioli & vitlöksbröd
*Belgobaren's fish & seafood casserole with a taste of saffron served with
aioli & garlic bread*
(Duvel)

Chokladkaka med färska bär & vispad grädde
Chocolate cake with fresh berries & whipped cream
(Rochefort 10)

MENU H

Krämig hemlagad hummersoppa med vitlöksbröd på surdeg
Rich home-made lobster soup with sour dough garlic bread
(Duvel)

Baconlindad kycklingfilé med säsongens primörer serveras
med rödvinnsky & potatisgratäng
*Bacon-wrapped chicken fillet with seasonal prime vegetables served with
red wine gravy & potato gratin*
(Maredsous 6)

Crème Brûlée
Crème Brûlée
(Tripel Karmelit)

Belgobaren

MOULES & BEER

MENU I

Prosciutto fylld med fetaostcrème serveras med honungsmelon,
ruccola & rostade solrosfrön

*Prosciutto filled with feta cheese crème served with cantaloupe,
rocket salad & roasted sunflower seeds*

(Lefte Blond)

Viltwallenbergare med potatisstomp, gräddsås,
rårörda lingon & pressgurka

*Patty of minced game served with roughly mashed potatoes,
cream sauce, mashed lingonberries & pickled cucumber*

(Maredsous 6)

Tre olika sorters tryfflar

Three kinds of chocolate truffles

(Black Isak)

MENU J

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

Gårdstoast med smörstekt svamp efter säsong.
Serveras med äppelröra

*Toast with butter fried seasonal mushrooms
served with mashed apples*

(Hoegaarden)

Krämig risotto med sparris, saltorkad tomat & sockerärter.
Toppas med tryffelolja

*Creamy risotto with asparagus, sun-dried tomatoes & sugar peas.
Topped with truffle oil*

(Maredsous 6)

Marinerade jordgubbar med vaniljglass

Marinated strawberries with vanilla ice cream

(Fruktöl/fruit beer)