

Belgobaren

BAKFICKAN



Eventmeny

Börja eventet med ett glas bubbel eller avsluta mötet med vår specialitet – belgisk öl.

Vi har hundratal sorter att botanisera bland. Vi skräddarsyr ditt event efter dina behov. I våra trivsamma lounges serveras allt från apéritif 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 one hundred 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

*Freys
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	60 kr	75 kr
Mix av/of 3	140 kr	175 kr
Mix av/of 5	228 kr	285 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

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	60 kr	75 kr
Mix av/of 3	140 kr	175 kr
Mix av/of 5	228 kr	285 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

BAKETTEN

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

KYCKLING & AVOCADOWRAP (KAN ÄVEN FÅS MED OUMPH)

CHICKEN & AVOCADO WRAP (VEGAN ALTERNATIVE AVAILABLE)

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 tomatoe

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

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

156 kr

195 kr

Per pcs incl. hot beverage

Per styck inkl. varm dryck & måltidsdryck

172 kr

215 kr

Per pcs incl. hot & cold beverage

Minimum 5 st per sort.

Minimum 5 pcs per kind.

Belgobaren

BAKVERKAN

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.

BELGOBARENS BUFFÉ

BELGOBAREN'S BUFFET

- Veg. pastasallad med pesto, soltorkad tomat och oliver
Veg. pasta salad with pesto, sun dried tomatoes and 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
- Ölgaserade kycklingspett med glasedipp, champinjoner och cocktailtomater samt anammafärsbiffar med fetaost och tzatziki
Beer glazed chicken skewers with glaze dip, cherry tomatoes and mushrooms and vegan mince patties stuffed with feta cheese served with tzatziki
- 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
- Soja- och kikärtsbiffar med ajvar
Soy and chickpea patties with ajvar
- 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
- Soja- och kikärtsbiffar med ajvar
Soy and chickpea patties with ajvar
- 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
- Surdegsbröd
Sourdough bread
- Som dessert serveras färsk fruktsallad med citronkvarg
Dessert: fresh fruit salad with lemon quark
- Kaffe
Coffee

Belgobaren
BAKSTÄLLEN

5/7

Excl. moms/VAT

Incl. moms/VAT

Belgobarens buffé	441 kr	494 kr
Må bra buffé	441 kr	494 kr
Caesarsalladbuffé	246 kr	275 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)

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

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

Smarriga tunnbrödsrullar fyllda med skinka och färskost
Flatbread rolls filled with ham and philadelphia cheese

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

	<i>Excl. moms/VAT</i>	<i>Incl. moms/VAT</i>
Per person	280 kr	350 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>	256 kr	320 kr	Champagne 18cl Champagne Flaska/bottle	204 kr 880 kr	255 kr 1100 kr
Dryckespaket 3 glas vin/öl + Kaffe <i>Drink package, 3 glasses of wine/beer + coffee</i>	360 kr	450 kr	Juice per glas	32 kr	40 kr
(Drycken i dryckespaketerna anpassas och väljs ut av personalen för en förhöjd smakupplevelse) <i>(Drinks are chosen by staff to compliment the food and enhance your experience)</i>			Mineralvatten/Läsk <i>Mineral water/soda</i>	36 kr	45 kr
Husets vin per glas <i>House wine, glass</i>	120 kr	150 kr	Kaffe/The <i>Coffee/tea</i>	32 kr	40 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, 18cl <i>Sparkling, 18 cl</i>	140 kr	175 kr			
Mousserande, flaska <i>Sparkling, bottle</i>	476 kr	595 kr			