

Belgobaren

BAKFICKAN



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.

APTITRETARE/APPETIZERS 1/2

VÄLJ BLAND 12 OLIKA APTITRETARE / CHOOSE BETWEEN 12 APPETIZERS

	Excl. moms/VAT	Incl. moms/VAT
Per aptitretare/appetizer	47 kr	59 kr
Mix av/of 3	132 kr	165 kr
Mix av/of 5	212 kr	265 kr

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

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

Chèvrecreme på rågruta

Goat cheese creme on rye bread

Len chèvrecreme 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).

Ärthummus i rågbåt

Green Pea Hummus in a Rye Bread Shell

*Belgobarens
tips!*

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

There's more!



APTITRETARE/APPETIZERS 2/2

	Excl. moms/VAT	Incl. moms/VAT
Per aptitretare/appetizer	47 kr	59 kr
Mix av/of 3	132 kr	165 kr
Mix av/of 5	212 kr	265 kr

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

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 dijonsenapscreme, 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 mascarponecreme smaksatt med espressoglace 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

Köcken 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

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 & Avokadowrap (kan 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, saltorkad 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

CIABATTA

Italiensk Ciabatta

Italian Ciabatta

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

140 kr

175 kr

Per pcs incl. hot beverage

Per styck inkl. varm & kall dryck

167 kr

209 kr

Per pcs incl. hot & cold beverage

Minimiantal 5 st per sort.

Minimum 5 pcs per kind.

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

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 dijonsenaps-dressing, 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 minivåfla 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 citronkvarv

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, caesardressing (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
Belgobarens buffé	424 kr	475 kr
Må bra buffé	424 kr	475 kr
Caesarsalladbuffé	228 kr	255 kr

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

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.

Per person

Excl. moms/VAT

263 kr

Incl. moms/VAT

329 kr

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

MingelMeny 1

Mingle Menu 1

Marinerat kycklingspett serveras med mangochutney som dipp

Marinated chicken skewer served with mango chutney

Smarriga tunnbrödsstubbar fyllda med gravad lax och pepparotscrème

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

DRYCKER/DRINKS

	Excl. moms/VAT	Incl. moms/VAT		Excl. moms/VAT	Incl. moms/VAT
Dryckespaket 2 glas vin/öl + Kaffe Drink package, 2 glasses of wine/beer + coffee	252 kr	315 kr	Champagne 18cl Champagne Flaska/bottle	204 kr 880 kr	255 kr 1100 kr
(Drycken i dryckespaketen anpassas och väljs ut av personalen för en förhöjd smakupplevelse) (Drinks are chosen by staff to compliment the food and enhance your experience)			Juice per person	30 kr	38 kr
			Mineralvatten/Läsk Mineral water/soda	30 kr	38 kr
Husets vin per glas House wine, glass	104 kr	130 kr	Kaffe/The Coffee/tea	30 kr	38 kr
Husets vin flaska House wine, bottle	396 kr	495 kr			
Öl per flaska Beer, bottle	104 kr	130 kr			
Mousserande, 18cl Sparkling, 18 cl	108 kr	135 kr			
Mousserande, flaska Sparkling, bottle	436 kr	545 kr			