

Belgobaren

BAKFICKAN

GRUPP & KONFERENSMENY 2022-2023 GROUP & CONFERENCE DINNER MENU 2022-2023

Rätterna kan kombineras valfritt. En meny väljs för hela sällskapet, kocken gör själv undantag till förannmäld specialkost. Vänligen meddela särskilda kostbehov minst tre dagar innan. Minimum antal personer 10.

The courses can be combined and mixed. One menu is chosen for the entire group, the chef will adapt the courses to all reported dietary requirements. Please advise 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. 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. Belgobaren also offers interesting and very appreciated beer samplings, contact us for more info.

PRISER/PRICING

Inklusive moms/Including VAT

1 huvudrätt/course	295 kr (263 kr excl. moms/VAT)
2 rätter/courses	375 kr (335 kr excl. moms/VAT)
3 rätter/courses	465 kr (415 kr excl. moms/VAT)

Vi hjälper dig gärna att matcha mat och dryck.
We are happy to suggest suitable drinks for your chosen food.

MENU V

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

Gårdstoast med smörstekt svamp efter säsong
Toast with butter fried seasonal mushrooms

**Krämig risotto med basilika, grillade cocktailtomater och sockerärter,
serveras med rostade solroskärnor och Parmigiano Reggiano**
Creamy risotto with grilled cocktail tomatoes and sugar snaps, served with
roasted sunflower seeds and Parmigiano Reggiano

Säsongens sorbet
Seasonal sorbet

MENU VI

**Paj på Västerbottenost, serveras med hackad
rödlök samt gräddfil**
Traditional Swedish cheese pie served with chopped red onion
and sour cream

**Belgobarens fisk - & skaldjursgryta med smak av saffran,
serveras med aioli och vitlöksbröd**
Belgobaren's fish and seafood stew with taste of saffron,
served with aioli and garlic bread

Chokladkaka med färska bär och vispad grädde
Chocolate cake with fresh berries and whipped cream

MENU VII

Toast Skagen

"Skagen" toast

**Viltwallenbergare med gräddsås, rårörda lingon
samt pressgurka, serveras med potatisstomp**

Patty of minced game served with cream sauce, mashed lingonberries
and pickled cucumber, served with mashed potatoes

Säsongens cheesecake

Seasonal cheesecake

**Vi hjälper dig gärna att matcha mat och dryck.
Fråga personalen! Se gärna dryckesmenyn
på nästa sida.**

We are happy to suggest suitable drinks for your chosen food.
Ask the staff! Please see our drink menu on
the following page.

DRYCKER/DRINKS

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