

# Belgobaren

## BAKFICKAN

### GRUPP & KONFERENSMENY 2024-2025 GROUP & CONFERENCE DINNER MENU 2024-2025

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.

Vi serverar enklare caterad middag i vår lugna, avskilda matsal.

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.

We cater the food in our separated, quiet dining area.

### 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	298 kr (266 kr excl. moms/VAT)
2 rätter/courses	380 kr (339 kr excl. moms/VAT)
3 rätter/courses	475 kr (424 kr excl. moms/VAT)

**MENU V**

**(VEGETARISK, GÅR ATT BESTÄLLA VEGANSK)**

(VEGETARIAN, ALSO AVAILABLE AS VEGAN)

**Belgobarens veganska toast Skagen toppad med färsk dill**

Belgobaren's vegan toast Skagen topped with fresh dill

**Krämig svampstroganoff med pilaffris**

Creamy mushroom stroganoff stew with rice pilaf

**Belgisk chokladmousse med färska bär efter säsong**

Belgian chocolate mousse with seasonal fresh berries

**MENU VI**

**Carpaccio på rödbetor med chèvreströssel  
toppas med rostade solroskärnor & honung**

Beetroot carpaccio sprinkled with chèvre cheese topped  
with roasted sunflower seeds & honey

**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

**Chokladfondant**

Chocolate lava cake

**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

**Belgobarens hemlagade äppelpaj med vaniljsås**

Belgobaren's home-made apple pie with vanilla sauce

**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
<b>Dryckespaket, 2 glas vin/öl* + kaffe</b> Drink package, 2 glasses of wine/beer* + coffee	256 kr	320 kr
<b>Dryckespaket, 3 glas vin/öl* + kaffe</b> Drink package, 2 glasses of wine/beer* + coffee	360 kr	450 kr
<b>* Drycken i dryckespaketet anpassas efter middagsmeny och väljs ut av vår kunniga personal för en förhöjd smakupplevelse</b> * Drinks are chosen by staff to compliment the food and enhance your experience		
<b>Husets vin, per glas</b> House wine, glass	120 kr	150 kr
<b>Husets vin, flaska</b> House wine, bottle	420 kr	525 kr
<b>Öl, per flaska</b> Beer, bottle	104 kr	130 kr
<b>Mousserande vin, 18cl</b> Sparkling wine, 18 cl	140 kr	175 kr
<b>Mousserande vin, flaska</b> Sparkling wine, bottle	476 kr	595 kr
<b>Champagne, 18cl</b>	204 kr	255 kr
<b>Champagne, flaska/bottle</b>	880 kr	1100 kr
<b>Juice, per person</b>	32 kr	40 kr
<b>Mineralvatten/läsk</b> Mineral water/soda	36 kr	45 kr
<b>Kaffe/te</b> Coffee/tea	32 kr	40 kr