

# 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	44 kr	55 kr
Mix av/of 3	126 kr	151 kr
Mix av/of 5	176 kr	220 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 ekknäcke (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	44 kr	55 kr
Mix av/of 3	126 kr	151 kr
Mix av/of 5	176 kr	220 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 dijonsenapskrème, 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 minivåfla Belgobaren's mini waffle

För dig som älskar dessert. Den här söta kombon får du inte missa! En klassisk belgisk minivåfla med len mascarponekrème 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!

	Excl. moms/VAT	Incl. moms/VAT
Per styck inkl. varm dryck	128 kr	160 kr
Per pcs incl. hot beverage		
Per styck inkl. varm & kall dryck	152 kr	190 kr
Per pcs incl. hot & cold beverage		

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

## WRAPS

### Fransk wrap

French wrap

Den franska wrapen är fylld med brieost, salami, picklad rödlök och rucola

This French wrap is filled with brie cheese, salami slices, pickled red onion and arugula

### 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

## 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

### 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

# 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

Excl. moms/VAT      Incl. moms/VAT

Belgobarens buffé	393 kr	440 kr
Må bra buffé	393 kr	440 kr
Caesarsalladbuffé	217 kr	243 kr

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

## 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

# 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.

	Excl. moms/VAT	Incl. moms/VAT
Per person	237 kr	296 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 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