



Bellman Charter

Snittar, Snacks och ädla drycker

FISK & SKALDJUR

- 1 Filodegskorg med Skagenröra och Löjrom
- 2 Citrusgravad Lax med Avocado och Stenbitsrom
- 3 Gougère med Smetana, Rödlök och Löjrom
- 4 Lax gravad med Rödbetor och Lakrits toppad med Rödbetsgroddar
- 5 Västerbotten Royale – Kräftstjärt toppad med Löjrom
- 6 Mini Éclair med rökt Lax, Philadelphiaost, Sesamfrön
- 7 Kräftskagen Wrap – Avokado, rökt Lax, Ruccola
- 8 Svart Tigerräka med Sriracha och Mango salsa på Crostini
- 9 Svart Tigerräka med en Bloody Mary pipette, chilisalt
- 10 Gravlax Curado – Stjärnanis, Lime, Citron, Laxrom, Pepparrot, Creme Fraiche
- 11 Tartelette med rökt Laxmousse, rökt Lax, Forellrom, Pepparrotscreme
- 12 Tonfisktartar med Avokado, toppad med krispig Charlottenlök på svart Sesamkex
- 13 Sesamrullad Tonfisk Tataki toppad med Daikonkrasse och en Ingefärspipette
- 14 Filodegskorg med Räkor, Kräftstjärtar och Forellrom, Bloody Mary majonnäs
- 15 Dillblini med rökt Lax, Philadelphiaost, Gräslök
- 16 Rökt Laxrosett, Citron, Creme Fraiche på en Boveteblini
- 17 Färsk Pilgrimsmussla med Wakame på kavring
- 18 Ägg Benedict Royal – Vaktelägg med rökt Lax och Hollandaise

KÖTT

- 19 Crostini med Brie, Tranbär, Prosciutto, Fikon Balsamico
- 20 Filodegskorg med Caesar salad dressing, Kyckling, Vitlökskrutonger och Parmesan
- 21 Charentais Melon med Prociutto och Basilka
- 22 Ankleverparfait med Cointreaugelé
- 23 Bresaola med rostad Paprika och Pesto
- 24 Crostini med Serranoskinka, Fikon och Mascarpone
- 25 Crostini med rökt Ankbröst, Hoisinsås, Mascarpone, Salladslök
- 26 American Cheeseburger på Brioche
- 27 Carpaccio Crostini – Tryffelmaskarpone, vällagrad Parmesan, Ruccola

GRÖNT

- 28 Filodegskorg med Getost, Rödbetor, Fläderblomsgelé
- 29 Sparris Quiche, Salladslök, Mascarpone, Körvel
- 30 Quesadilla mini med Avokado, Feta, Hummus
- 31 Mini Mozzarella med Körsbärstomat, Basilika och Pipette med extra Virgin Oil
- 32 Filodegskorg med Feta och Mango
- 33 Cheesecake med Getost, Rödlöksgelé, Rödbetsgroddar
- 34 Parmesan Quiche med Ruccola
- 35 Spenat Wrap med Feta och Tranbär
- 36 Mini Pumpa & Ricotta Tarte med kryddad Honung och toppad med Parmesan
- 37 Gougère med vattenkrasse, Philadelphia och lagrad Gruyere

Alla priser är cirka priser, exkl. moms, som baseras på självkostnadspris, dvs den gällande inköpskostnaden netto. Tillägg för porslin/glas, serveringsutrustning, dukar, is tillkommer enligt självkostnad. Personalkostnad á 150:-/person tillkommer. Minimumbeställning 15 personer.



Bellman Charter

VEGAN

- 38** Skagenröra med Tofu och Tångkaviar
- 39** Grillad Zucchini med Hummus, röd Paprika, Gräslök och Basiika
- 40** Körsbärstomat med Tapenade och Vattenkrasse, serverad på spett
- 41** Grillad Kronärtskocka, svart Oliv, grillad Paprika och svamp
- 42** Zucchini Fritters – med vegan Gräddfil med en Mango Pipette

Minimum order 3 st/person á 40:-/st

Laktos- eller glutenfri? Kontakta oss för förslag.

SNACKS

Tilltugg (tex jordnötter/russin, chilinötter, chips, ostbågar, japan mix, salta pinnar)

Välj tre-fyra varianter för 12:- st/pers.

Champagne & Mousserande vin (75 cl)

Cuperly, Champagne, Frankrike 280:-

Druvor: 43% pinot meunier, 30% pinot noir och 27% chardonnay.
Ekologiskt. Torr, nyanserad, mycket frisk smak med inslag av äpplen, ljust bröd, vit choklad, apelsin och mineral.

Charles Mignon, Champagne, Frankrike 160:-

Druvor: Chardonnay, Pinot Meuniere & Pinot Noir
Torr, utvecklad smak med inslag av rostat bröd, gula plommon, nougat och grapefrukt.

Marqués de Monistrol Brut, Cava, Spanien 72:-

Druvor: Parellada, Macabeo & Xarello
Torr, något aromatisk smak med inslag av gröna äpplen, jäst och grapefrukt.

Vitt Vin (75 cl)

Chablis Premier Cru, Grande Cuvée Frankrike 156:-

Druva: Chardonnay
Mycket frisk, fruktig smak med inslag av gula äpplen, lime, örter och bivax.

Trimbach Riesling Frankrike 120:-

Druva: Riesling
Torr, druvig, påtagligt frisk smak med inslag av mineral, päron, honung och citron.

Blason de Bourgogne Mâcon-Villages, Frankrike 80:-

Druva: Chardonnay
Torr, fruktig smak med inslag av gula äpplen, persika, örter, smör och citrus.

Château du Cléray, Frankrike 64:-

Druvor: Melon de bourgogne (muscadet)
Torr, ungdomlig, mycket frisk smak med inslag av päron, gröna äpplen, gräs och citron.

Alla priser är cirka priser, exkl. moms, som baseras på självkostnadspris, dvs den gällande inköpskostnaden netto. Tillägg för porslin/glas, serveringsutrustning, dukar, is tillkommer enligt självkostnad. Personalkostnad á 150:-/person tillkommer. Minimumbeställning 15 personer.



Bellman Charter

Rosé Vin (75 cl)

Mulderbosch, Sydafrika

Druva: Cabernet Sauvignon

Bärig, mycket frisk smak med inslag av svarta vinbär, vattenmelon och blodapelsin.

68:-

Barefoot White Zinfandel, Kalifornien, USA

Druva: Zinfandel

Halvtorr, bärig smak med inslag av jordgubbar, geléhallon och persika

56:-

Rött Vin (75 cl)

Amarone Classico, Venetien, Italien

Druvor: Corvina, Rondinella & Molinara

Kryddig, utvecklad smak med inslag av fat, körsbär, mörk choklad, pinjenötter, russin och örter.

168:-

7 Deadly Zins, Kalifornien, USA

Druvor: Zinfandel

Mycket fruktig, eldig, syltig smak med rostad fatkaraktär, inslag av björnbär, lakrits och peppar.

120:-

Masi Valpolicella Bonacosta, Venetien, Italien

Druva: Refosco och Raboso

Bärig, kryddig smak med inslag av körsbär, hallon och lakrits.

80:-

Mauro Primitivo, Alberello Italien

Druvor: Primitivo

Mycket fruktig smak med inslag av fat, mörka bär, plommon och choklad.

60:-

Söta Viner (75 cl)

Château Menota, Bordeaux, Frankrike

Druvor: Sémillon 60%, sauvignon blanc 30%, muscadelle 10%

Smak: Fruktig, söt smak med inslag av torkade aprikoser, honung, apelsin och saffran.

104:-

La Salle Muscat Viognier Chenin Blanc

Druva: Muskat, viognier och chenin blanc.

Smak: Blommig, söt smak med inslag av päron, honung, fläder och citrus.

60:-

Alla priser är cirka priser, exkl. moms, som baseras på självkostnadspris, dvs den gällande inköpskostnaden netto. Tillägg för porslin/glas, serveringsutrustning, dukar, is tillkommer enligt självkostnad. Personalkostnad á 150:-/person tillkommer. Minimumbeställning 15 personer.



Bellman Charter

Bubbel med sugrör (20 cl)

Asti Cinzano	30:-
Smak: Sött, aromatiskt mousserande vin med inslag av päron, fläder och citrus.	
Törley Rosé	20:-
Smak: Halvtorrt, jordig smak med inslag av geléhallon och röda vinbär.	
Freixenet Cava	28:-
Smak: Torr smak med liten jordighet, inslag av gult äpple, päron och citrus.	

Öl (33 cl flaskor)

Carlsberg Hof	11:-
Pripps blå	9:-
Carlsberg Export	12:-
Staropramen	14:-

Alkoholfria drycker

Festillant, Mousserande	49:-
Festillant Rosé, Mousserande	57:-
Rött & Vitt vin	55:-
Mineralvatten 33 cl	5:-
Lättöl 33 cl	5:-
Läsk 33 cl	10:-
Smakis/Festis	5:-
Kaffe/Te	25:-
Kaffe/Te med kaka	30:-
Kaffe/Te med kanelbulle	40:-
Kaffe/Te med ostfralla	55:-
Kaffe/Te med Tea Sandwich	65:-

OBS! Personalkostnad á 150:-/person tillkommer! Minimumbeställning 15 personer.

Alla priser är cirka priser, exkl. moms, som baseras på självkostnadspris, dvs den gällande inköpskostnaden netto. Tillägg för porslin/glas, serveringsutrustning, dukar, is tillkommer enligt självkostnad. Personalkostnad á 150:-/person tillkommer. Minimumbeställning 15 personer.