

# MENU

## THE RESTAURANT

Beat Food & Drinks är navet och samlingspunkten i Brew House. Genom den dagliga lunchverksamheten sätts råvaror och kunskap i fokus. Detta är utgångspunkten och genomsyrar alla arrangemang oavsett storlek. Från den privata festen, förestagararrangemanget till konsert eller klubb.

## CONFERENCE

### Förmiddagsfika

Diabatta "Caprese" med mozzarella, soltomat & ruccolasallad samt Kaffe/Te.  
Grov fralla med ost, skinka, sallad & paprika samt Kaffe/Te  
Levain med ost, rökt kalkon, soltomat & ruccolasallad samt Kaffe/Te

### Tillval

Ekologisk Yoghurt med granola, torkade bär & kokos  
Smoothie med hallon, blåbär & färsk ingefära  
Smoothie med jordgubbar, lime & mynta  
Fruktfat med säsongens frukter & bär

### Lunch

Kalvfärsbiffar med kantarellsås, kokt potatis, pressgurka & rårörda lingon  
Helstekt kotlettrad av rapsgris med portvinssky med gratäng på mandelpotatis & jordärtskocka  
Ekogårdskykling med dragongräddsås, gelé & hasselbackspotatis  
Citron & örtbakad lax med grönsaker samt klassisk vitvinsås  
Ångkokt rimmad kummel med pepparrots holländaisesås, gulbetor, kapris & räkor  
Havets Wallenbergare med ljummen ärtsallad, rårörda lingon, brynt smör & dillpotatis  
Sallad med sotad ryggbiff, grönsaker, groddar, rostade frön & senapscrème  
Sparrissallad med grillad ekologisk kycklingfilé, tomat, bacon, färskpotatis, hyvlad parmesan & tryffeldressing (serveras kall).  
Saffranspasta med räkor, bläckfisk, grönsaker & aioli (serveras kall).

### Vegetariska lunchalternativ

Cannelloni med svamp, spenat & ricotta  
Kikärtsbiff med couscous, fetaost, gurka, soltomat, oliver & myntayoghurt  
Sparrissallad med matvete, långbakad tomat, färskpotatis, hyvlad parmesan & tryffeldressing (serveras kall).

### Eftermiddagsfika

Gammeldags kanelnäcka samt Kaffe/Te.  
Chokladmuffins samt Kaffe/Te.  
Kärleksmums samt Kaffe/Te.

## BOWLS

### Mindre rätter

Mindre rätter som serveras i liten skål och kan ätas stående med enbart gaffel

Laxtartar med pepparrotscreme, gurksallad samt dressing med kallpressad rapsolja & citron  
Anksallad "crispy duck" med chili, koriander, vattenkrasse & jordnötskross  
Rökt lammytterfilé med 2 x betor, getost, rostade nötter & tryffelhonung  
Soya & honungsmarinerade äggnudlar med grönsaker, shitake & sesammajonäs samt sotad biff  
Glasnudelsallad med scampi, lime, chili, thaibasilika, grönsaker & jordnötskross

Samtliga bowls går att få vegetariska

## STREET FOOD

Tacos med långbakat fläsk, chilli, koriander, syrad lök  
Beat Burger  
Glasnudelsallad med kyckling, lime, chili, thaibasilika, grönsaker & jordnötskross  
Friterade bläckfiskringar med dipp  
Minipizza  
Banh mi  
Dumplings

## SNACKS

Parmesan popcorn  
Chilli rostade nötter  
Tryffelchips  
Friterade grönkålschips  
Skinny fries  
Plockgodis

## ONE BITES

Sotad lax med pepparotsfärskost & citronmarinerad sparris  
Rökt lamm med tryffelmarinerad gulbeta & getostcreme  
Körsbärstomat med basilikamarinerad mozzarella & oliv  
Kalvrostbiff vitello tonnato  
Räkor med mango, chili, koriander & sesamfrö  
Getost på rågbröd med kanderad valnöt  
Sesamstekt tonfisk med asiatisk gurksallad  
Melonsalsa med fetaost & mynta  
Cashewnötssnurrar

## MINGLE

4st ONE BITES med tillbehör serveras på tallrik. Perfekt för ett stående mingle eller konferens.

# MENU

## BUFFET

### Mindre bufféer

1

Gravad lax med gurksallad & senapsdressing  
Västerbotten & potatistortilla  
Lammfärsspett med vitlök, spiskummin & yoghurt dressing  
Spetskålssallad med citron & kallpressad rapsolja  
Hembakt bröd & färskost

2

Kycklingfilé med chili, vitlök & svarta oliver  
Risonisallad med tomat & mozzarella  
Räkveviche med tomat och advocado samt krutonger  
Sallad med basilikadressing  
Hembakat focaccia

3

Dumplings med tryffelmajonnäs, soya & siracha  
Vietnamesisk glasnudelsallad med chili, jordnötskross, lime, gurka & thaibaslika  
Sotad ryggbiff med shitakesvamp  
Sallad på skott, groddar, sesamfrön serveras med lime & soya-dressing  
Räkchips

#### 4 (Vegetarisk)

Melonsallad med fetaost, mynta & balsamico  
Linsbrandade (vegibiff) med saffran, chili & bakad vitlök  
Potatissallad med syrade grönsaker  
Grillad sparris med rucicola, parmesan & tryffelvinegrette  
Hembakt bröd & färskost

#### 5 (Vegansk)

Rotfruktgryta Thai Style  
Chili & sesamstekta tzayspett  
Nudelsallad med shitakesvamp, broccoli & rostade cashewnötter  
Bönsallad med majs, chili, koriander & spiskummin  
Surdegbröd olivtapenad

## BUFFET

### Stora bufféer

1

Sotad lax med färskotatissallad samt dill & senapscreme  
Marinerade grönsaker med kallpressad rapsolja & citron  
Värkyckling med svensk ceasardressing  
Spentpaj med rostade frön, nötter, getost & honung  
Pepparrotscheesecake med örter & blommor  
Hembakat bröd, smör samt färskost med kummin

2

Vietnamesisk glasnudelsallad med chili, jorntötskross, lime, gurka, thaibaslika & tigerräka  
Laxsashimi med ingefärsdressing, sesamfrön & salladslök  
Prosciutto  
Blandad melonsallad med fetaost, mynta & balsamico.  
Grillad sparris med rucicola, parmesan & tryffelvinegrette.  
Färskotatissallad med dill & kapris  
Hembakat focaccia

3

Laxsashimi med ingefärsdressing, sesamfrön & salladslök  
Asiatiskt ris  
Ett urval av dumplings med tryffelmajonnäs, soya & siracha  
Grönsaksvrullar med söt chilidip  
Vietnamesisk glasnudelsallad med chili, jordnötskross, lime, gurka & thaibaslika  
Sotad ryggbiff med shitakesvamp  
Räkchips

4

Miniburgare med dijonmajonnäs, bbq med lönsirap & bacon  
Laxpastrami  
Äpple & fänkålsslaw  
Ceasarsallad med krutonger & hyvlad parmesan  
Majspankaka med bacon & lönsirap  
Skinny fries  
Honungsrostade majscolvar med tryffel & chilismör  
Cornbread

#### 5 Vegetarisk

Blomkålsroyal med rostad blomkål & hasselnötsvierge  
Vikentomater, mozzarella & oliver med basilikacreme  
Pepparrotscheesecake med rökt sparris, örter & blommor  
Saltbakad amandinepotatis med grönärtsfalafel & tryffelaioli  
Blandad sallad med broccoli, spetskål & torkade tranbär  
Hembakat bröd, smaksatt smör & dijondressing

#### 6 Vegansk

Skagenröra på tångkaviar & rödlök  
Grillad sparrispotatis med örter  
Rotfruktgryta Thai Style  
Chili & sesamstekta tzayspett  
Nudelsallad med shitakesvamp, broccoli & rostade cashewnötter  
Bönsallad med majs, chili, koriander & spiskummin  
Röd linsallad med tofu & tryffelolja  
Surdegbröd olivtapenad

# MENU

# CONTACT

## DINNER

### Förätter

Pepparrottscheesecake med örter, blommor, sparris & kallrökt lax

Kalvrostbiff vitello tonnato

Veg.Carpaccio på gulbeta med rostade pinjenötter, getost, rucicola samt dressing med honung & tryffel

### Varmrätter

Bakad rödtunga, citronette, skagenröra, lök & örter, dillpotatis

Kycklingballotine med parmaskinka, karljohansvamp & parmesan, kycklingsky, risotto

Blomkålsroyal med hasselnötsvierge, råstektt blomkål, sparris & blomkålscreme

### Dessert

Kladdkaka Vahlrona, bärkompott & tahiti-vaniljgrädde

Sabayonne med marsala, hallon & pistage

## LITE LYXIGARE

### Förätter

Sesamstekt tonfisk & ceviche på pilgrimsmussla med mango, koriander, getost

Rökt ankbröst med honungsrostad päron, waldorfsallad med tryffel, friterad

rotselleri

Grillad sparrissallad med parmesandressing, långbakad tomat, parmesanchips

### Varmrätter

Halstrad kummelrygg med saffransfondant, grillad fänkål, havskraftssås & skaldjursaioli

Oxflémedaljong, gula russin, rökt sida, vaxbönor, grönpepparsås samt peccorino & ört potatis

Svamp-canelloni med med buffelmozzarella, grönsaker, basilikasås

### Dessertes

Romrostad ananas med jordgubbar, bakad vit choklad & cocossabayonne

Fudge & nötpaj med bourbon-vaniljparfait & lingonkompott

## ADRESS

Beat Restaurant

Adress:

Åvägen 24

412 51 Göteborg

Telefon: 031-7739703

### Christoffer Belfrage

sales manager

mail. [belfrage@brewhouse.se](mailto:belfrage@brewhouse.se)

tel. 0736636342

### Åsa Tidén

Ceo

mail. [asatiden@brewhouse.se](mailto:asatiden@brewhouse.se)

tel. 0708159585

# WELCOME !