



Bellman Charter

Snittar, Snacks och ädla drycker

DE LUXE 65:-

- 1 CROSTINI – GÅSLEVER MED SAUTERNEGELÉ
- 2 SMOKED SALMON DREAMS – LAXROM, CREME FRAICHE I MÖRDEGSKORG, TOPPAD MED RÖKTLAX
- 3 CROSTINI – SVENSK OFILET TOPPAD MED TRYFFELBÉARNAISE
- 4 "LOBSTER ROLL" – FÄRSK HUMMER MED DRAGONMAYO PÅ BRIOCHE
- 5 BLINI MED RÖKT LAXROS, CITRON CREME FRAICHE, GROVMALEN SVARTPEPPAR
- 6 CROSTINI – CARPACCIO AV SVENSK OXFILÉ, TRYFFEL-MASCARPONE, PARMESAN & RUCCOLA
- 7 MINI ÉCLAIR MED LAXMOUSSE TOPPAD MED FORELLROM

FISK & SKALDJUR 50:-

- 8 TONFISKTARTAR "POKÉ" PÅ SVART SESAMKEX
- 9 TUNA TATAKI MED SESAMFRÖ PEPPARROTSGRÄDDE
- 10 VÄSTERBOTTEN ROYALE: KRÄFTSTJÄRTAR, LÖJROM
- 11 FRITTERAD "CRAB CAKE" – SERVERAS MED EN LIME- & CHILI PIPETTE
- 12 RUSSIAN TEA ROOM BLINI MED SMETANA OCH FORELLROM
- 13 SALMON CURADO: GRAVAD FRÖYALAX MED STJÄRNANIS, LIME, CITRON, TOPPAT MED LAXROM
- 14 SVART TIGERRÅKA MED CHILISALT – SERVERAS MED EN BLOODY MARY PIPETTE
- 15 COCOSFRITTERAD TIGERRÅKA MED PAPAYASÅS-PIPETTE
- 16 RÖSTI: VÄSTERBOTTENOST, SMETANA, LÖJROM OCH PICKLAD RÖDLÖK
- 17 FILODEGSKORG MED SKAGENRÖRA, CREME FRAICHE, LÖJROM OCH ÄTBAR BLOMM

KÖTT 50:-

- 18 "BANG BANG CHICKEN" – FILODEGSKORG MED JORDNÖTSSÅS, SALLADSLÖK, VITLÖKSGRODDAR, SESAMFRÖN
- 19 CROSTINI – RÖKT ANKBRÖST, MASCARPONE OCH AMARENA KÖRSBÄR
- 20 "YAKINIKU ROLL" – SVENSK OXFILÉ MED KIMCHI PÅ BRIOCHE
- 21 AMERICAN MINI CHEESEBURGER PÅ BRIOCHE
- 22 THE BBQ BLUE – MINIBURGER, FRITTERAD LÖK, SMULAD ROCQUEFORT
- 23 RÖKT REN MED PEPPARROTS CHEESECAKE, MED LINGON OCH DAIKRONKRASSE
- 24 ANKLEVERPARFAIT MED COINTREAU GELÉ
- 25 UGNSBAKAT SIDFLÄSK MED HOISIN/PLOMONSÅS, PICKLAD GURKA, PÅ SPETT

GRÖNT 45:-

- 26 FILODEGSKORG MED GETOST, RÖDBETA OCH FLÄDERBLOMSGELÉ
- 27 FILODEGSKORG MED ROTSSELLERI PURÉ, ALFALFA OCH HASSELNÖTTER FRÅN PIEMONTE
- 28 SLIDER – GRILLAD HALLOUMI, KASTANJECHAMPIGNON, GRÖNKÅLSAIOLI PÅ BRIOCHE
- 29 ARANCINI – FRITTERAD RISOTTOBOLL FYLLED MED BUTTERNUTPUMPA, SALVIA,
- 30 ROSTAD RÖD PAPRIKA FRITTATTA
- 31 RÖBETSBLINI MED BABA GHANOUSH, POMEGRANATE, GULBETA, NIGELLA FRÖ
- 32 ARANCINI – FRITTERAD RISOTTOBOLL MED BOURSINOST OCH BASILIKA
- 33 FILODEGSKORG MED GETOST, FÄRSKT FIKON OCH LAVENDELHONUNG FRÅN PROVENCE
- 34 PALSTERNACKA BLINIS MED PÄRON, ROCQUEFORT, TRANBÄRSÅS OCH VALNÖT

Inköpshantering för dryck, is, förtäring, dukar, porslin/glas, is samt övrig serveringsutrustning tillkommer. Minimumbeställning 15 personer. Självservering med viss handräckning av besättningen ingår. Serveringspersonal kan hyras för 400:-/tim. Alla priser är exkl. moms (12% & 25%) baserat på inköpskostnaden netto.



Bellman Charter

VEGAN 45:-

35 BOVETE BLINI MED RICOTTA, TOPPAD MED RÖD PAPRIKA RELISH
36 FILODEGSKORG MED JORDÄRTSKOCKSCREME, ALFALFA OCH ROSTAD PAPRIKA
37 GRILLAD KRONÄRTSKOCKA, SVART OLIV, GRILLAD RÖD PAPRIKA, SOLTORKAD TOMAT OCH SVAMP – PÅ SPETT
38 FILODEGSKORG MED BUTTERNUTPUMPA, MISO – TOPPAD MED PARMESANSMULOR

Minimum order 3 st/person (50st)

Snacks

Tilltugg (tex jordnötter/russin, chilinötter, chips, ostbågar, japan mix, salta pinnar)
12:-/person

Minimum order 3 sorter

Champagne & Mousserande vin (75 cl)

Cuperly, Champagne, Frankrike 316:-

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 240:-

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

Marqués de Monistrol Brut, Cava, Spanien 60:-

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 236:-

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

Trimbach Riesling Frankrike 144:-

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

Blason de Bourgogne Mâcon-Villages, Frankrike 107:-

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

Château du Cléray, Frankrike 78:-

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

Inköpshantering för dryck, is, förtäring, dukar, porslin/glas, is samt övrig serveringsutrustning tillkommer. Minimumbeställning 15 personer. Självservering med viss handräckning av besättningen ingår. Serveringspersonal kan hyras för 400:-/tim. Alla priser är exkl. moms (12% & 25%) baserat på inköpskostnaden netto.



Bellman Charter

Rosé Vin (75 cl)

Mulderbosch, Sydafrika

Druva: Cabernet Sauvignon

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

79:-

Barefoot White Zinfandel, Kalifornien, USA

Druva: Zinfandel

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

71:-

Rött Vin (75 cl)

Amarone della Valpolicella, Castelmare, Italien

Druvor: Corvina, Rondinella & Molinara

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

151:-

7 Deadly Zins, Kalifornien, USA

Druvor: Zinfandel

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

111:-

Masi Valpolicella Bonacosta, Venetien, Italien

Druva: Refosco och Raboso

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

95:-

Mauro Primitivo, Alberello Italien

Druvor: Primitivo

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

63:-

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.

159:-

La Salle Muscat Viognier Chenin Blanc

Druva: Muskat, viognier och chenin blanc.

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

44:-

Bubbel med sugrör (20 cl)

Henkell Trocken

Smak: Lite sötma, fruktig med inslag av gula äpplen, persika och päron.

31:-

Törley Rosé

Smak: Halvtorr, jordig smak med inslag av geléhallon och röda vinbär.

24:-

Freixenet Cava

Smak: Torr smak med liten jordighet, inslag av gult äpple, päron och citrus.

35:-

Inköpshantering för dryck, is, förtäring, dukar, porslin/glas, is samt övrig serveringsutrustning tillkommer. Minimumbeställning 15 personer. Självservering med viss handräckning av besättningen ingår. Serveringspersonal kan hyras för 400:-/tim. Alla priser är exkl. moms (12% & 25%) baserat på inköpskostnaden netto.



Bellman Charter

Öl (33 cl flaskor)

Carlsberg Hof	12:-
Peroni Nastro Azzurro	16:-
Carlsberg Export	12:-
Staropramen	15:-

Alkoholfria drycker

Festillant, Mousserande	53:-
Festillant Rosé, Mousserande	57:-
Rött & Vitt vin	55:-
Mineralvatten 33 cl	10:-
Lättöl 33 cl	10:-
Läsk 33 cl	10:-
Smakis/Festis	10:-
Kaffe/Te	40:-
Kaffe/Te med kaka	50:-
Kaffe/Te med kanelbulle	70:-
Kaffe/Te med ostfralla	80:-
Kaffe/Te med Tea Sandwich	90:-

Inköpshantering

1-20 personer	3 000:-
21-30 personer	4 000:-
31-50 personer	5 000:-
51-73 personer	6 000:-

Hyra av dukar

Vid matservering tillkommer hyra av dukar á 400:- + 25% moms, alternativt tar man med egna. Måtten på borden är 3 st flyttbara 125x62,5, + 2 st 62,5x 62,5 + 4 st fasta i salongen 120x60.

Sophantering

Vid Bareboathyra gäller att allt man tar ombord ansvarar man för att det kommer av fartyget. Vill man lämna något ombord utgår en hanteringskostnad på 1000:- + 25% moms.

Inköpshantering för dryck, is, förtäring, dukar, porslin/glas, is samt övrig serveringsutrustning tillkommer. Minimumbeställning 15 personer. Självservering med viss handräckning av besättningen ingår. Serveringspersonal kan hyras för 400:-/tim. Alla priser är exkl. moms (12% & 25%) baserat på inköpskostnaden netto.