



Välkommen till Restaurang bEAT

Vi erbjuder dig förstklassig mat i spännande lokaler i Apotekarnes vattenfabrik, Åvägen 24. Vattenfabriken är nu ombyggd till en mötesplats och ett branschhus för företag inom musik, media och film – Brew House.

Restaurang bEAT samarbetar med föreningen Brew House som har hand om arenan i huset, en lokal på 580 kvm, perfekt för företagsevenemang, event, utställningar, seminarier. I anslutning till arenan ligger ett mindre konferensrum för ca 30 personer.

I huset finns företag som arbetar med uthyrning av scenteknik, det finns möjlighet att boka artistunderhållning, fotodokumentation m.m.

Restaurangen är öppen vardagar mellan kl 10.00-16.00. Lunch serveras mellan kl 11.30-15.00. Övriga tider är restaurangen tillgänglig för bokning. Vi jobbar även med catering och i materialet hittar du våra aktuella bufféer och menyer. Du är också välkommen med egna idéer och förslag.

Vill du ha mer information kontakta Åsa Tiden 0708-15 95 85.

Vi önskar dig hjärtligt välkommen!

Åsa och Olle

Åsa Tidén, Restaurangchef, 0708-15 95 85, Olof Larsson, Kökschef 0736-797178

Restaurang beat | Åvägen 24, 412 51 Göteborg | Tel 031-773 97 03 | Mobil 0708-15 95 85 | Org.nr. 556665-1401 |

www.brewhouse.se

bEAT

Bufféer – catering och restaurang

Svensk Vår

Citronmarinerad Lax med Primör & Färsipotatissallad samt Dillcremé
Spenatsallad med Päron, rostade Valnötter & Honung samt Ädelostheesecake
Räkröra med Pepparrot, Rödlök & örter
Svensk kallrökt Skinka med Grönsaker & Färskost
Pastasallad med Senap & Basilikastekt Kycklingfilé
Rökt makrill med Rödbetor, Kapris & Senapsås
Ost, Bröd

Sköna maj

Prosciutto med Melonsallad & Parmesancreme
Tigerräksspett med Mangosalsa & rostad Vitlöksdressing
Kryddstekt Kycklingrulle med hemgjord Pickles & Getost
Tomatsallad med Mozzarella, Oliver, Basilika & Pinjenötter
Pastasallad med Råkor, Broccoli, Chili & Sardell
Blandad sallad med örter & ärliga Blommor

Västkustens Pärlor

Krondillsinlagda Råkor
Öl & Kumminkokta Havskräftor
Svensk Krabba
Hummer & Löjromsskagen
Tre sorters sill med Västerbottenost
Hemrökt Lax med Kapris och Citronmarinerad Gurka
Gubbröra och Kärringröra
Hovmästarsås & Aioli

Svensk Höst

Kantarell & Pepparrotsomelette med dillmarinerade Kräfter Ädelostcheesecake med sötsura Morötter & MajsKycklingrulle Rökt Lammfilé med Äpplesalsa, Getostcreme & Tryffelhonung Mandelpotatissallad med Karljohansvamp, Lerdalaskinka och Vit sparris
Löjromsskagen Svenska Gårdsostar med Fikonmarmelad & Nötbröd
Sallad, Bröd

Spansk buffé

Tapasgrönsaker
Bondska Bröd & Tonfisksallad
Tortilla Esanola
Spanska charkuterier
Paella med Saffran, Kyckling & Musslor
Chili & vitlöksstekt Råkor
Manchego & andra spanska Ostar

Asiatisk inspiration

Rissallad med Råkor, Curry & rostad Kokos
Vårulle med Shitake & Mozzarella
Sesam & Honungsgrillade Kycaklingspett
Lime & Chilimarinerade Grönsaker
Senap & Ingefärsmarinerad Lax med Wasabidressing
Nudelsallad med Cashewnötter & Anka
Rökt Tonfisk med Mango, Vårlök & Koriander

Medelhav

Fåröstasallad med Tomat, Gurka, Oliver, Rödlök & Tzatziki
Cous-cous med grillad Persika, Mynta, Chili & Pistagenötter Grillade Grönsaker
Pestomarinerade Jätteböner
Ceasarsallad med Vitlökskrutonger
Lammspett med Hoummos
Parmalindad Kycklingfilé med Citron & Salvia
Tomatfocaccia

Italiensk buffé

Tonfisk Carpaccio med Parmesan & Sardelldressing
Potatissallad med grillade Grönsaker, torkad Tomat & Kapris
Citron och olivoljemarinerad strömming med Oliver,
Peccorinoost rostad Paprika & örter
Coppa, Parmaskinka, Salami, Mortadella
Mozzarella med Tomater, Pinjenötter, Ruccolasallad & Olivolja
Gorgonzola/Mascarponecreme med Blekselleri & rostade Valnötter
Blandad Sallad

Amerikansk buffé

Grönsaksfyllda Entrecoterullar i Barbecuesås med Yoghurt-Coleslaw
Majspannakakor med knaperstekt Bacon & Lönnsirap
Ceasarsallad med grillat Kycklingbröst, hyvlad Parmesan & Krutonger
Handskurna Countryfries
Pizza gjord på tunn Focaccia med Parmaskinka, Mozzarella & Pesto
Sesamstekt Tonfisk med Avocado-Chilicreme & Tomatceviche
Heta Babyback Ribs

BEAT

Mindre bufféer

Alternativ 1

Citronmarinerad lax & färskpotatissallad med vårgränsaker samt dillcreme
Sesamstekt kycklinglår med äpple, vårlök & koriander
Sallad med grillad persika, rucicola, krutonger & getostdressing
Vegetarisk pasta
Foccacia

Alternativ 2

Örtmarinerad rostbiff med potatissallad & grillade medelhavsgränsaker
Räkröra med rödlök, pepparrot & dill
Soya & sesamstekt lax med mangosalsa och fetaostcreme
Pastasallad med basilika & grillad kyckling
Blandad sallad med citron & honungsvinaigrette
Foccacia

Mingelmat på tallrik

Alternativ 1

Krustad med skagenröra
Bruschetta med tomat, Vitlök och örter
Sesamstekt kycklinglår med lök & och fruktchutney
Gravad lax med sallad på ägg, mandelpotatis, pepparrot, dill och senapssås
Frukt och nötblöd med portvinskott päron och ädelost

Alternativ 2

Krustad med skagenröra
Makrilltoast på kavring med rödbeta, senapssås, kapris och rödlök
Sesamstekta kycklingspett med lök och fruktchutney
Luttorkad skinka med svartrot, färskost, tomat och timjan
Frukt och nötblöd med portvinskott päron och ädelost

Alternativ 3

Basilika och senapsstekt majskyckling med kronärtskocka och tomatsalsa
Pepparrotscheesecake med rökt lax och fänkålsrudité
Frukt och nötblöd med portvinskott päron och ädelost
Krustad med skagenröra och grön sparris
Luttorkad skinka med svartrot, färskost, tomat och timjan

Alternativ 4

Rökt ankbröst med fikon och chalottenlöschutney
Krustad med skagenröra och grön sparris
Luttorkad skinka med svartrot, färskost, tomat och timjan
Västerbottentost med löjrom, rödlök och creme fraiche
Sesamstekt tonfisk med mango, chili, vårlök och koriander

Alternativ 5

Anklever på brioche med fikon och chalottenlöschutney
Krustad med skagenröra och grön sparris
Getost cheesecake med rökt lammytterfilé och tryffel glacerad gulbeta
Västerbottentost med löjrom, rödlök och creme fraiche
Dillkokt havskräfta med gurksallad och senapssås

BEAT

Svensk Jul

3 sorters Sill & Strömming
Gravad, kallrökt & varmrökt Lax med Hovmästarsås & Dillmajonäs
Ägghalvor med handskalade Räkor
Janzons frestelse
Julskinka med hemgjord Senap, Rödbetsallad
Älgrostbiff, rökt Julkorv
Krydd/Citrusbakad rimmad Torsk med skirat Smör
Rödkål, Brunkål, Bruna bönor, Dopp i grytan
Julköttbullar, Revbensspjäll, Prinskorv, Grynkorv
Vörtbröd, Nötbröd & Ostar
Ris à la malta & Julgodis

Stor Svensk Jul

4 sorters Sill & Strömming
Farmors Sillsallad
Oxsylta med Senap/Pepparrot & Rödbetor
Gubbröra
Ägghalvor med handskalade Räkor
Ägghalvor med Stenbitsrom
Janzons frestelse
Gravad, kallrökt, varmrökt lax med Hovmästarsås,
Dillmajonäs & Löjromscreme
Julskinka med hemgjord Senap, Rödbetsallad
Älgrostbiff, Rökt Ankbröst, Rökt julkorv
Krydd/Citrusbakad rimmad Torsk med skirat Smör
Rödkål, Brunkål, Bruna bönor, Dopp i grytan
Julköttbullar, Revbensspjäll, Prinskorv, Grynkorv
Vörtbröd, Nötbröd & Ostar
Ris à la malta & Julgodis

Jultallrik/Mini-julbord

3 sorters Sill & Strömming
Ägg med Räkor
Gravad Lax med Hovmästarsås
Varmrökt Lax med Dillmajonäs
Älgrostbiff
Rökt Julkorv
Julskinka med hemmagjord Senap & Rödbetsallad
Vörtbröd/Nötbröd/Ostar
Kokt potatis
Janzons frestelse
Köttbullar/Prinskorv/Revbensspjäll
Rödkål/Bruna Bönor
Ris à la malta & Julgodis

BEAT

Menyförelag 3-rätters

Alternativ 1

Skummig blomkålssoppa med bräss och grönsaksterrine

Currystekt gös med dragon- och blåmusselchowder, rotfrukter och baconlindad potatis

Creme Caramel

Alternativ 2

Citronmarinerad lax med fänkålsrudité, laxrom och pepparrotsvinaigrette

Majskyckling med svampcanneloni, confit på låret och anklervispad portvinssås

Päron- och ingefärssabayonne med rostade mandelskorpor

Alternativ 3

Tomat- och mozzarellaterrine med basilikacreme och rostad parmaskinka

Ört och senapsstekt rödtunga med kronärtskocka, champinjoner, moröt och smörad skaldjursfond

Creme Brulée

Alternativ 4

Avocadocreme med skaldjursvinaigrette

Kalventrecote med tryffelbearnaise samt ljummen sallad på svartrot, tomat och sparris

Chokladtryffelkaka

Något sött efteråt

Mörk chokladtryffel med rom

Passionsfruktartlette med vitchoklad & hallon

Pannkaks-cremecaramel

Fransk chokladkaka med bär & kakaogelé

Ostar

3 st ostar av olika typ med Fikonmarmelad & hembakat Nötbröd

Tillugg/ Övrigt

Grönsaker/Cruditéer med dipp

Korg med färsk frukt

Frukost

Liten frukost –

Kaffe, The, hembakat Fralla med Ost/Skinka & Grönsaker, Jos

Frukostbuffé –

Fruksallad, Ägg, Yoghurt, Müsli, Jos, hembakat Bröd, Pålägg, Kaffe, The

Smörgåsar

Ost med grönsaker

Ost//skinka med grönsaker

Keso, Oliv och Basilikaröra med Grönsaker

Brie & Salami med Grönsaker

Rostbiff på danskt Rågbröd med raspad

Pepparrot, Bacon & Remoulade

Grillad Kyckling-sandwich med Tomat,

Sallad, Majonäs & Bacon

Räkmacka deluxe på Kavring

Varm foccacia med parma, mozzarella,

Pesto och tomat

Vi gör även andra smörgåsar/landgångar efter önskemål på beställning!

BEAT