

BelleVue Catering

Kvalitetsmat – der du er...



**Introduksjon!
15 % rabatt**

*Gjelder t.o.m.
31.04.10, på mat*

*Vår catering er basert på vår kompetanse.
Vi leverer, kokkelerer og serverer – men varm mat
kommer med kokk som standard – en kvalitetsstandard!*

Catering fra Lyststedet Bellevue, Fløien Folkerestaurant og Bryggen Tracteursted er basert på de samme menyene som du finner i de respektive restaurantene. Selskapsmenyene leveres derfor også med kokk, og om ønskelig servitører, dekketøy og borddekorasjoner.

Innhold

	Side
➤ Forord	2
➤ Fingermat / Tapas	3
➤ Buffeer, varme og kolde	3
➤ Selskapsmenyer inkludert kokk	4 - 6
➤ Lett Bispisning	7
➤ Grilling	8
➤ Piknik	8
➤ Søte Fristelser fra vårt Konditori	8
➤ Ta med hjem – alt klart...	8

Forord

Ta med deg opplevelsen av å gå på en utsøkt restaurant der du er...

Bellevue Restauranter tilbyr konseptet "Bellevue Uteleveranse", noe litt annerledes enn en vanlig catering! Med utgangspunkt i våre tre restauranter **Lyststedet Bellevue**, **Fløien Folkerestaurant** og **Bryggen Tracteursted** kan vi tilby deg et utvalg som gir det lille ekstra, til nettopp din anledning.

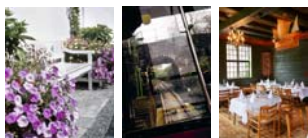
Inklusive er en kvalitet og service som ligger svært nær opplevelsen av det et besøk på en av våre restauranter ville være.

Bellevue Restauranter er kjent for å gi sine gjester utsøkte matopplevelser, gjennom å bruke faglærte kokker og nøye utvalgte førsteklasses råvarer. En, to eller flere kokker følger med våre selskapsmenyer alt ettersom hvor stort ditt selskap er. Om du ønsker – stiller vi også med dyktige servitører og servise med tilbehør, slik at du og dine gjester kan nyte samværet og sitte igjen med den gode opplevelsen, og ikke minst – ingen opprydding...

Alt som blir igjen når vi trekker oss tilbake – er den gode stemningen!

Velbekomme,
Bellevue Restauranter

Eric Saudan
Innehaver



Fingermat / Tapas

Hors d'oeuvre fra Lyststedet Bellevue

A

- Lammecarré Provençale med Chutney
- Skalldyrmousse på Toast
- Glasert And
- Skagen – Reker & Løyrom i Dillrømme
- Reketoast med Majones
- Kjøttboller av Kalv med Sauce Verte
- Saucisser med Bacon
- Røkelaksrullade

B

- Canapé med Gåselever
 - Krustade med Fisk og Skalldyr
 - Hjorteconfit
 - Kyllingbryst med Sherrysirup
 - Gratinerte Sjøkrepser
 - Kongekrabbe med Mango
 - Quiche Lorraine
- Brød & Smør*

A kr. 375,- per person
B kr. 435,- per person
A + B kr. 675,- per person

Norske Smaker fra Fløien Folkerestaurant

A

- Lefse med Røkt Ørret og Eggekrem
- Lefse med Spekeskinke og Urtekrem
- Sesampanert Kylling på Spyd
- Kjøttboller av Lam med Yoghurt dressing

B

- Marinerte Scampi i Butterdeig
 - Grov Kjøttpølse i Sennepssaus
 - Kveiterullade
 - Hjortepomme med Gelé
 - Rå Salmalaks på Rugbrød
 - Kyllingleverpaté på Toast
- Brød og Smør*

A kr. 255,- per person
B kr. 255,- per person
A + B kr. 455,- per person

Smakfulle Småtterier fra Bryggen Tracteursted

A

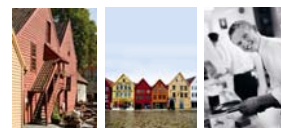
- Røykelaks fra Svanøy på Rugbrød
- Fårepølse fra Sunnfjord
- Garnert Leverpostei
- Grov Fiskekake med Urter
- Svineknoketerrin

B

- Spekeskinke med Eggerøre
 - Marinert Hjort
 - Krydrede Reker i Krustade
 - Røkelår med Selerimajones
 - Ramsløksbakt Brosme
- Brød og Smør*

A kr. 255,- per person
B kr. 255,- per person
A + B kr. 455,- per person

3 Dessertyer fra Buffetmeny kr. 80,-



Buffeer – varme og kolde

Koldt

- Røket Laks med Eggerøre
- Ferske Reker med Sitron og Majones
- Skagen – Reker og Løyrom i Dillrømme
- Sesampanert Kylling
- Skalldyrsalat med Urtevinagrette
- Roastbeef med Remulade og Potetsalat
- Skinke med Waldorfsalat
- Husets Pateer med sitt tilbehør
- Spekeskinke fra Brakstad
- Marinerte Grønnsaker
- Sesongens Salater
- Dressinger
- Brødbuffet & Smør

Varmt – velg 2 av:

- Fisk & Skalldyrgryte servert med ris
- Lammecarré med grønnsaker, bakte småpoteter og Lammesjy.
- Helstekt Ytrefilet med Rødvinsaus
- Dampet Steinbitfilet med Skalldyrsaus, Poteter og sesongens Grønnsaker

Dessertyer

- Bellevues Konfektkake*
- Fløiens Fruktterte*
- Fløiens Ostekake*
- Bryggens Epledessert

* leveres også til Fingermat / Tapas

Kold **Kr. 395,-** per person
 Varm og Kold **Kr. 545,-** per person
 Varm og Kold med Dessert **Kr. 625,-** per person

Minimum antall for Fingermat og Buffeer levert: 10 personer

Selskapsmenyer – Lyststedet Bellevue

Meny 1

Cocquille Saint-Jacques

Lettstekt ferskt Kamskjell i Potetskål med Selleripuré tilsmakt med Trøffelolje, garnert med Granateple i sin sirup

Filet d'Agneau aux Herbes

Urtemarinert Lammefilet servert med friske Grønnsaker, Lammesjy og stekte små Poteter.

Gâteau de mousse au chocolat

Bellevues Sjokolademoussekake med Aprikos- og Appelsin kompott tilsmakt med Safran

Pris pr. person kr. 570,-

Meny 2

Langoustines aux Herbes

Gratinerte ferske Sjøkreps på friske Salater smaksatt med Skalldyrskum – servert med Sitrusvinaigrette

Filet de boeuf rôti

Helstekt Indrefilet av Okse servert med glaserte Småløk, friske Grønnsaker og Rødvinnsjy. Château Poteter.

Crème brûlée

Crème Brulée fulgt av Bellevues Solbærsorbet i Karamellkurv

Pris pr. person kr. 610,-

Meny 3

Fois gras au sirup de Sauternes

Gåselevermedaljong på Sauternes sirup garnert med ferske Fiken servert med nybakt Brioche

Baudroie cuite au four

Ovnsbakt Breiflabb garnert med Skalldyr, servert med friske Grønnsaker, Rødvinnssaus og Potetpuré

Délices de Bellevue

Bellevues smakfulle desserttallerken med det beste fra Bellevues eget konditori.

Kaffe / Te

Pris pr. person kr. 595,-

Meny 4

Mille feuille aux Fruits de Mer

Fisk og Skalldyr i en smakfull Skalldyrsaus anrettet i Krustade.

Filet de Porc au Salvia

Svinefilet marinert i Salvia, surret i Bacon servert med friske Grønnsaker og rissolé Poteter. Nøttesjy

Fruits marinés a la glace Vanille maison

Bellevues marinerte Bær servert med hjemmelaget Vaniljeis

Pris pr. person kr. 515,-

Meny 8

Potage d'homard Lady Curzon

Hummerkremsuppe Lady Curzon garnert med Hummer

Filet de Renne traditionnelle

Reinsdyrfilet servert med sesongens Grønnsaker, Viltsaus tilsmakt med Rosa Pepper og stekte små Poteter. Rørte Tyttebær

Soufflé glacé au Grand Marnier

Is soufflé Grand Marnier

Pris pr. person kr. 695,-



*Kontinentalt
kjøkken basert på
de beste norske
råvarene*



Totalopplevelsen – komplett selskap:

For å gjøre ditt selskap komplett, hvorfor ikke få servitører, dekketøy og borddekorasjoner hjem til deg fra oss? Vi tilrettelegger for at du skal slippe. Du sitter bare igjen med den gode opplevelsen!

Minimum antall for Selskapsmeny: 15 personer

Selskapsmenyer – Fløien Folkerestaurant

Meny 1

Enebærrøkt Laks

på salt Havrekjeks servert med syltet Agurk og Urtekrem

Kylling fra Løken Gård

fulgt av Grønnsaker bakt med Ingefær servert med en sjysaus tilsmakt med Honning og Appelsin. Stekte Poteter

Frukt og marinerte Bær i

Mandelkurv servert med Eggedosis

Pris pr. person kr. 425,-

Meny 2

Røkt Andebryst

på Rødkålkompott garnert med Rosiner, servert med syltet Gresskar

Dampet Ørretfilet

garnert med Skalldyr, servert med Basilikumsaus, friske Grønnsaker og en lun Potetsalat

Fløiens tilsørte Bondepiker

med Pæresirup

Pris pr. person kr. 415,-

Meny 3

Rikt garnert kremet Skalldyrsuppe

tilsmakt med Cognac

Helstekt mørnet Entrecôtekam

servert med sesongens Grønnsaker, Hasselnøttsjy og bakte små Poteter

Hjemmelaget Konfektkake

med marinerte Frukt

Pris pr. person 490,-

Meny 6

Friske Skalldyr

på Salat garnert med Nøtter, Epler fra Hardanger og Sidervinaigrette

Rosastekt Hjørteplomme

med bakt Fiken, Viltsjy tilsmakt med Rognebær, friske Grønnsaker og Småpoteter

Fløiens Isparfait

tilsmakt med Honning, garnert med Nøtter, servert med rørte Bær og Urter

Pris pr. person kr. 525,-



Vår tids norske kjøkken

*Moderne og Utsøkt,
320 m.h.o. eller der du er...*



Totalopplevelsen – komplett selskap:

For å gjøre ditt selskap komplett, hvorfor ikke få servitører, dekketøy og borddekorasjoner hjem til deg fra oss? Vi tilrettelegger for at du skal slippe. Du sitter bare igjen med den gode opplevelsen!

Minimum antall for Selskapsmeny: 15 personer

Selskapsmenyer – Bryggen Tracteursted

Meny 1

**Bryggens kremede
Blåskjellsuppe**
Tilsmakt med cider

Dampet kveite
på Spinat, servert med friske
Grønnsaker, Gulrotpure, kokte
Poteter og kremet Urtesaus

Akevittmarinerte Bær og Fruktur
med Vaniljekrem i
hjemmelaget Krumkake

Pris pr. person kr. 545,-

Meny 3

Akevittmarinert Laks fra Svanøy
anrettet på grillede Asparges fulgt
av Timian ristet Brød og
Rømmedressing

Glaseret Svinebø
fylt med Epler og Svsker, servert
med bakte poteter og en kraftig Sjø

Hjemmelaget Karamellpudding

Pris pr. person kr. 460,-

Spesialmeny

Bergensk Fiskesuppe
garnert med Teskjeboller og
Grønnsaksjulienne

Rosastekt Lammefilet
tilsmakt med Ramsløk servert med
friske Grønnsaker, Hvitløkstekte
Poteter og en kraftig Lammesjø

**Tradisjonell
hjemmelaget Epleterte**
med Vaniljekrem

Pris pr. person kr. 545,-



*Moderne kjøkken
inspirert av
Bergenske og
Hanseatiske
mattradisjoner*

Prinsefisk

I juli 1856 besøkte den daværende visekongen av Norge og Sverige, Kronprins Carl – senere kong Karl XV, Bergen. Den nederlandske prins Vilhelm av Oranien befant seg samtidig i Bergen. En av byens magistrater gav i den anledning en middag i Pellots sal. Salen på nåværende Ole Bulls plass vis -a- vis Losjen. Det ble servert en fiskerett som fikk navnet Prinsefisk, som siden den tid vært en kjent bergensk selskapsrett.

Hønsesuppe med boller
tilsmakt med friske urter

Prinsefisk
Dampet Torskefilet på Hvitvinsaus,
garnert med Hummer og Asparges. Mandelpoteter

Bryggens Plommedessert
tilsmakt med Krydder og servert med pisket Krem

Pris pr. person kr. 490,-



Totalopplevelsen – komplett selskap:

For å gjøre ditt selskap komplett, hvorfor ikke få servitører, dekketøy og borddekorasjoner hjem til deg fra oss? Vi tilrettelegger for at du skal slippe. Du sitter bare igjen med den gode opplevelsen!

Minimum antall for Selskapsmeny: 15 personer

Lett bespisning

Sandwich

- Røkelaks med Eggesalat
- Spekeskinke med Kremost, tilsmakt med Urter
- Roastbeef med Remulade
- Skagen – Reker og Løyrom i Dillrømme
- Brie med en smakfull Chutney

Kr. 48,- per stk

Kr. 175,- for 4 stk

Snitter

- Ferske Reker med Majones
- Røkelaksrullade
- Roastbeef med Remulade
- Sennepsglasert Skinke med Russisk Salat
- Brie med Chutney

Kr. 38,- per stk

Kr. 139,- for 4 stk

Supper

- Ekte Bergensk Fiskesuppe med Grønnsaksstrimler og små Fiskeboller
 - Soppkremssuppe rikelig garnert med friske Sopp
 - Aspargeskremssuppe garnert med ferske Asparges
 - Oksehalesuppe kraftig, laget etter gammel oppskrift
-
- Leveres med nybakt Brød og Smør

Kr. 75,- per porsjon



Obs! "Soup & Sandwich"

2 Sandwich + valg av
Suppe

Kr. 150,-

Salater

- Skalldyr Salat – havets spesialiteter
 - Kyllingsalat – sesampanert
 - Vegetarsalat – frisk og smakfull
-
- Leveres med nybakt Brød og Smør

Kr. 115,- per salat

Lett bespisning – enkelt, men utsøkt!

Gryter

- Viltgryte med saftig Viltkjøtt, Grønnsaker og rørte Tyttebær
 - Hønsfrikassé, en klassiker – Hønskjøtt, Erter og Gulrøtter
 - Fisk & Skalldyrgryte: Fisk og Skalldyr i en smakfull kraft.
-
- Leveres med nybakt Brød, og Smør
 - Valg av Ris eller Poteter

Kr. 155,- per porsjon

Obs!

4 Snitter og
Hvit Dame

Kr. 185,-

**Hjemmelagede Kaker og
Desserter – se siste side**

Minimum antall for Lett Bespisning levert: 10 personer

7

Kontakt oss: 55 33 69 99 / booking@bellevue.no / bellevue.no



BELLEVUE RESTAURANTER

Grilling

Standard meny

- Hamburger
- 2 typer Pølser
- Fiskespyd
- Marinert Svinefilet
- Blandet Salat
- Potetsalat
- Grønnsaksspyd
- Dressinger
- Barbecuesaus
- Brød og Smør

Kr. 325,- per person

De lux meny

- Spareribs
- Hamburger
- 2 typer Pølser
- Entrecôte
- Laks i Folie
- Skalldyrspyd
- Blandet Salat
- Grønnsakssalat
- Sauser og dressinger
- Bakt Potet
- Brød og Smør

Kr. 445,- per person

Desserter

- Himmelsk Fruktalat med Pisket Krem
- Hjemmelaget Is
- Bellevues Fruktterte
- Ostekake med Bærsaus
- Sjokoladecake med Kirsebær

Kr. 145,- per person

Minimum antall for Grilling levert: 10 personer

Piknik

Vi gjør i stand Pikniknett med utsøkt innhold – for deg å ta med der du måtte ønske. Velg fra Smørbrød og Snitter. Drikke kan du også få... Spør oss på telefon!

Søte Fristelser fra vårt Konditori

Ta med hjem – alt klart!

Hjemmelaget...

▪ Konfekt	kr. 12,-	per stk.
▪ Crème Brulée	kr. 55,-	per stk.
▪ Sjokoladecake	kr. 375,-	12 personer
▪ Hvit Dame med makronbunn	kr. 475,-	12 personer
▪ Bellevues Ostekake	kr. 255,-	12 personer
▪ Sjokolademoussekake	kr. 285,-	12 personer
▪ Verdens Beste	kr. 240,-	12 personer
▪ Hjemmelaget Is	kr. 85,-	per liter
▪ Himmelsk Fruktalat	kr. 75,-	per person

"Ikke tid til alt? Kom til oss med dine serveringsfat, og vi legger opp maten slik at dine gjester er overbevist om at du har brukt hele dagen på kjøkkenet."

En sikker vinner uten arbeidet!

Gjelder ikke Selskapsmeny

Betingelser og priser

Minimum antall for Leveranse
Minimum antall for Henting selv
Kokk(er)
Transport
Transport
Hovmester
Servitør(er)
Dekketøy
Borddekorasjon
Menykort
Bordkort
Henting av utstyr neste dag
Småleveranser opptil 20 personer
Større leveranser over 21 personer

10 – 15 personer
5 personer
Inklusive med leveranse av varm mat
Inklusive i selskapsmenypris
300,-
450,- per time
250,- per time per servitør
75,- per kuvert
55,- per person
15,- per person
5,- per person
300,-
Betaling på stedet, om ikke annet avtalt
Betaling på stedet eller faktura, fakturagebyr 50 kr

- **Våre selskapsmenyer, som leveres med kokk, kan bestilles fra 15 personer eller flere**
- **Våre andre tilbud fra 10 personer eller flere.**
- **Om du henter selv kan du bestille for 5 personer eller flere. Henting avtales.**