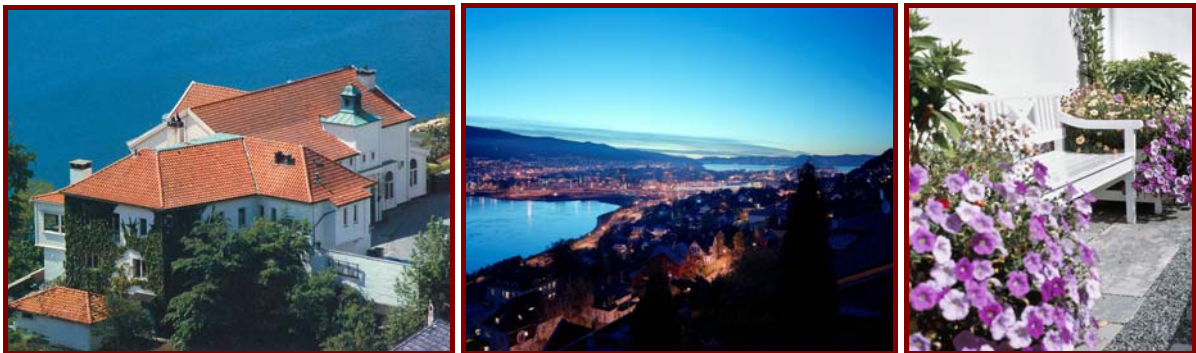


# Selskapsmeny Sommer 2010



*Utsikt over Bellevue, fra Storstuen og no. 4, og hagen*

## Lyststedet Bellevue

... litt over den Bergenske hverdag...

Fokus på:

***Mat & Opplevelse i Lokalet***

*Nei, vi har ikke Slipstvang på Bellevue...*

## *Lunch og Middag på Lyststedet Bellevue*

I over 100 år har Bellevues kjøkken hatt ry som et av byens fremste og beste. Helt fra begynnelsen i 1899 har kvalitet vært et grunnleggende begrep.

Menyer basert på de beste råvarer, kombinert med en innholdsrik vinliste og vennlig, omtenkksom service, gjør et besøk til en opplevelse du og dine gjester vil minnes.

Med en blanding av nyskaping og respekt for våre tradisjoner representerer også årets menyer et rikt utvalg både i innhold og i stil. Våre menyer er delt inn på følgende måte:

### *Mathildes meny*

**Mathildes Meny – med  
Bellevues grunnlegger  
Mathilde Jernstrøm  
i spissen**

### *Mat & Opplevelse*

**Når maten er  
hovedsaken og aftenen  
blir den store  
opplevelsen**

### *Selskap*

**fra et kontinentalt  
kjøkken basert på  
norske råvarer**

Vi anbefaler deg å lese nøye gjennom alle – for å la deg inspirere – for så å avtale alle detaljer med oss, slik at vi sammen kan skape det vellykkede måltid på Bellevue – litt over den Bergenske hverdag! Med håp om at våre menyer faller i smak ønsker vi våre gjester hjertelig velkommen.



### *Nei, vi har ikke Slipstvang på Bellevue...*

Lyststedet Bellevue har gjennom generasjoner vært opptatt av å gi sine gjester det beste innen mat og service, av å skape de gylne øyeblikk og de gode minnene.

Det har gitt Bellevue en plass som "Bergensernes Bestestue", stedet for de store anledninger... Det betyr ikke at vi er opptatt av snobberi, men at vi i over 100 år har anstrengt oss for å skape hygge og kvalitet, en spesiell ramme rundt ditt arrangement - slik våre gjester ønsker det...

Vi er, som alltid, opptatt av å ta vare på, å legge til rette for, ethvert selskap på Bellevue.

*Med eller uten slips... Velkommen!*

## *Historie*

De bergenske lyststedene ble skapt av borgerskapets overskudd av glede og livslyst. Lauritz Holte Wentzel bygget Bellevue i 1796. Han var en av byens ledende kjøpmenn og blant stifterne av både "Det Dramatiske Selskap" og "Den gode hensikt". Allerede i Wentzels tid har nok Lyststedet Bellevue vært blant de steder hvor byens muntre selskap samlet seg. Det sies sågar at bispen Johan Nordahl Brun deltok ved det lystige bord, hvor sangen lød til pokalenes klang. Man ga saluttt fra de enkelte lyststedene når gjestene var i anmarsj, og fra Bellevue har også kanonene drønnet ved festlige anledninger.

De neste hundrede år ble turbulente med forskjellige eiere, men i 1899 ble Lyststedet Bellevue kjøpt av Mathilde og Erik Herman Jernstrøm og en over 100 års restauranttradisjon ble innledet, der man gjennom fire generasjoner har arbeidet for å skapet stedets ry. Lyststedet Bellevue er kjent langt utover byens grenser som et av Bergens aller beste spisesteder.

Bellevue har tatt vare på gleden, beholdt den gode stemningen, tradisjonene, det gode kjøkkenet, den bergenske gjestfriheten, samt livslysten og atmosfæren fra de gamle lyststeder. *Lyststedet Bellevue blir av mange bergensere oppfattet som byens bestestue – stedet der store anledninger feires; brylluper, store dager, viktige forretningsmiddager og stedet der man tar med seg tilreisende.*

De elegante selskapslokalene på Lyststedet Bellevue er velegnet til alt fra de små anledninger til større begivenheter. Lokalene er attraktive enten til lunch, middag eller mottagelser, og størrelsen vil variere fra 10 til 225 personer. Totalkapasitet for hele huset er ca. 400 personer.

Gjennom generasjoner har man lagt vekt på å bevare husets egenart. Møblene, fargene og detaljene gir hvert enkelt rom sin helt spesielle karakter. Selskapslokalene har alle en eller flere tilstøtende salonger. Menyer basert på førsteklasses råvarer, kombinert med en innholdsrik vinliste og vennlig, omtenksum og profesjonell service, gjør et besøk til en opplevelse du sent vil glemme.



## *Lunchmenyer*

### *Laksemiddag*

**Friske Asparges**  
med Bellevues Appelsinsmørsaus

**Ovnsbakt Laks**  
servert med Agurksalat,  
Sandefjordsmør  
og Grønnsakjulienne  
Dampede Poteter

**Friske Jordbær**  
med Fløte

**Kaffe / Te**

Per person lunch 485

Meny 1 - lunch

### *Lammefilet*

**Sommerens beste  
Grønnsaker i Salat**  
Servert med en frisk Vinaigrette

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

**Bellevues Sjokolademoussekake**  
servert med Jordbørsorbet  
og en smakfull coulis

**Kaffe / Te**

Per person lunch 485

Meny 2 - lunch



Foto: Lyststedet Bellevue, Blåsalen og Storstuen

## *Mathildes Meny*



Navnet henviser til Mathilde Jernstrøm som, sammen med sin mann Erik Herman Jernstrøm, startet driften av Lyststedet Bellevue den 11. desember 1899. Menyen som serveres er en eksakt gjengivelse av et måltid servert på Bellevue den 1. april 1922 ved en middag for Hotelstevnet som ble avholdt i Bergen. En kan derfor trygt si at menyen viser noe av det beste fra det gamle bergenske selskapsliv og er en del av Lyststedet Bellevues kulinariske arv.

Under middagen presenterer vi Bellevues historie og menyen – et innblikk i vår arv og historie – en opplevelse verd å ta med seg videre!

### *Mathildes Meny* *Servert 1.april 1922*

#### **Krustader**

*Kalvebrissel – Champignons*

#### **Hønsesuppe**

*med Boller*

#### **Fisketimbaler à la Bellevue**

*Hummer – Asparges*

#### **Dyreryg**

*Ristede Kastanjer  
Æbler i Caramel- Grøntsaker*

#### **Isbrød**

*Kransekage*

#### **Kaffe**

Per person 935

## *Mat & Opplevelse i Lokalet* *på Lyststedet Bellevue – en helt spesiell opplevelse!*

“Mat i Lokalet” var vår arbeidstittel i et prosjekt for å bringe kjøkken og gjest i kontakt med hverandre for å høyne opplevelsen rundt måltidet. På et historisk sted som Lyststedet Bellevue er det naturlig å ta fortiden med inn i nåtiden og på samme måte som at trender har en tendens til å komme tilbake med jevne mellomrom fant vi inspirasjon i gamle dagers presentering og transjering ved gjestens bord – altså ”Mat & Opplevelse i Lokalet”

*Gjestene ankommer forventningsfulle Lyststedet Bellevue og blir ønsket velkommen i skinnenet fra fakler som lyser opp tunet. Vel ankommet blir man servert aperitiff og smakfulle kanapeer i salongen – aftenen er vel i gang.*

*Når alle er på plass åpner Hovmesteren dørene til Spisesalen; vakker dekkede bord og følelsen av høytid vokser frem. Gjestene går til bords, det ønskes velkommen, Lyststedets historie presenteres og kjøkkenet presenterer aftenens meny. Forrett(er) serveres med tradisjonell presisjon – på niikk fra Hovmester...*

### *Aftenens høydepunkt...*

*Hovedretten bringes inn på store sølvbrikker og presenteres ved bordet, gjestene kan nærmest se og føle på hva de snart skal nyte. Kokkene gjør seg klar, begynner å transjere med sikker hånd og anretter maten vakker på varme tallerkener som så serveres med andakt.*

*Praten går rundt bordene – stemningen er høy – dette er en spesiell opplevelse. Hovedretten bydes annen gang, noen av gjestene spør og graver, vil vite mer om tradisjoner og tilberedning – alle enige om at dette er et øyeblikk som sent vil glemmes... og da kommer desserten. En søt og smakfull avslutning blir prikken over i-en.*

*Vel fornøyde går gjestene fra bordet og får kaffe med hjemmelaget konfekt før aftenen fortsetter ut i de små timer. En middag og opplevelse i ett som bare Lyststedet Bellevue kan gi deg. Prøv selv...*



Våre dyktige kokker i aksjon i Spisesalen, hvor vi dekker til over 100 personer

## *Mat & Opplevelse i Lokalet – Menyer*

### *Laksemiddag*

**Friske Asparges**  
med Bellevues Appelsinsmørsaus

**Avkokt Laks**  
servert med Agurksalat,  
Sandefjordsmør  
og Grønnsakjulienne  
Dampede Poteter

**Friske Jordbær**  
med Fløte

**Kaffe / Te**

Per person middag 685

Opplevelsesmeny 1

### *Bakt Lysing*

**Carpaccio av Hval**  
tilsmakt med Olivenolje, garnert med  
lagret hvit Geitost og Stangselleri

**Saltbakt Lysing**  
fylt med smakfulle Urter servert med  
friske Grønnsaker, Skalldyrkremsaus  
og dampede Poteter

**Delikatesser fra vårt Konditori**  
Et utvalg uimotståelige fristelser  
servert fra buffé

**Kaffe / Te**

Per person middag 725

Opplevelsesmeny 2

### *Kalvekrone*

**Skalldyrkremssuppe**  
**Lady Curzon**  
En smakfull Kremssuppe, oppkalt  
etter konen til visekongen av India,  
tilsmakt med Sherry

**Kalvekrone**  
servert med bakte Rotgrønnsaker,  
syltete Tomater og  
Armagnackremsaus.  
Potet Anna.

**Pavlova**  
Friske Frukt på en bunn av  
Marengs dekket av en rik  
Vaniljekrem

**Kaffe / Te**

Per person middag 745

Opplevelsesmeny 3

### *Biff Wellington*

**Vestkystsalat**  
En klassisk forrett bestående av  
Hummer, Reker, Blåskjell og Krabbe,  
servert med to Majoneser og nybakt  
Baguette

**Oksefilet Wellington**  
Oksefilet bakt i Butterdeig med  
Duxelle, servert med friske  
Grønnsaker og en Madeirasaus.  
Persille Poteter

**Bellevues Isparfait**  
God hjemmelaget Isparfait med  
syltete Frukt, servert med  
Mandelflør

**Kaffe / Te**

Per person middag 765

Opplevelsesmeny 4

## Selskapsmenyer Middag

### Den perfekte selskapsmenyen...

Våre Selskapsmenyer er menyer komponert med tanke på smak og velbehag og fremstilles av de beste råvarer! Vi lar oss inspirere av det kontinentale kjøkken, men bruker, så langt det er mulig norske råvarer.

Forretter og desserter skal stå sammen med hovedretten for å kunne gi gjesten den rette smaksopplevelsen – Mellomretter gjør menyen rikere, mer innholdsrik, mens Hvileretter forbereder ganen på nye inntrykk før hovedretten serveres.

Selskapsmenyene våre er ditt utgangspunkt i planleggingen. Her kan du legge til og trekke fra, sette sammen et arrangement slik du ønsker det, velge aperitiff, drikke til maten, avec, bar, kaker fra vårt eget konditori, nattmat... Hele tiden i visshet om at vi gjerne bistår deg slik at vi sammen lager nettopp det arrangement som passer deg og anledningen!

Og – vi vil ikke la deg velge feil – vår erfaring er din trygghet.

Bak i menyen finner du innspill om kanapeer til aperitiff, mellomretter, hvileretter og kaker, salte ting i baren og nattmat. Velbekomme!

### Lammefilet

**Lettstekt ferskt Kamskjell**  
i Potetskål fult av en lett  
Selleripuré. Granateplesirup

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

**Bellevues**  
**Sjokolademoussekake**  
servert med Jordbærsorbet  
og en smakfull coulis

**Kaffe / Te**

Per person 745

Meny 1

### Okse Indrefilet

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

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

**Crème Brulée**  
fulgt av Bellevues  
Solbærsorbet i Karamellkurv

**Kaffe / Te**

Per person 785

Meny 2

### Ovnsbakt Breiflabb

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

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

**Bellevues smakfulle**  
**Desserttallerken**  
med det beste fra Bellevues  
eget konditori.

**Kaffe / Te**

Per person 775

Meny 3

## Selskapsmenyer Middag

### *Svinefilet*

**Fisk og Skalldyr**  
i en smakfull Skalldyrsaus  
anrettet i Butterdeigskrustade.

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

**Marinerte Bær**  
servert med hjemmelaget Vaniljeis

**Kaffe / Te**

Per person 645

Meny 4

### *Hjortefilet*

**Friske Asparges**  
med Hollandaisesaus garnert med  
Pistasjenøtter

**Dampet Piggvar**  
på frisk Spinat servert med Hvitvinssaus og  
Butterdeigsgarnityr.

**Helstekt Hjortefilet**  
servert med friske Grønnsaker, Enebær-sjy og  
Dauphinoise Poteter. Rognebærgelé

**Frossen Sabayonne**  
tilsmakt Calvados  
- En Bellevue klassiker -

**Kaffe / Te**

Per person 895

Per person 3-retters 795

Meny 5

### *Dampet Kveite*

**Salat med Asparges**  
og Nøtter garnert med Spekeskinke.  
Honningdressing

**Dampet Kveite**  
servert med friske Grønnsaker,  
Gressløkkremsaus  
og Mandelpoteter

**Sesongens friske Frukter**  
med Grand Marnier saus servert  
med søt Kjeks

**Kaffe / Te**

Per person 695

Meny 6

### *Rosastekt Andebryst*

**Tartar av Ishavsørøye**  
med Pepperrotkrem på Sitrus-salat.

**Hummermedaljong**  
servert med Beurre Blanc saus  
og Grønnsaksgarnityr

**Basilikum sorbet**

**Rosastekt Andebryst**  
Servert med friske Grønnsaker, Portvinsjy og  
Hasselbackpotet. Kirsebærmarmelade

**Bellevues Istallerken**  
Hjemmelaget Is og Sorbet i Mandelkurv  
garnert med friske Bær og Frukter

**Kaffe / Te**

Per person 995

Per person 3-retters 785

Meny 7

## *Havets grøde...*

**Marinert Kamskjell**  
i sin Kraft garnert med Spinat og Eple

**Gratinert Sjøkreps**  
på Beurre Blanc saus med Urter

**Champagne granité**

**Ovnsbakt Brosme**  
med sesongens Grønnsaker og  
Løpstikkekremsaus. Fondantpotet

**Brie og Jørnsberg fra Ostegården**  
med syltet Kvann

**Hvit Sjokoladesoufflé**  
med Hylleblomstsorbet  
på Mynte saus

**Kaffe / Te**



Per person 975  
Per person 4-retters 795  
Per person 3-retters 665

Meny Smak av Kysten

*En meny basert på sesongens og dagens absolutt beste lokale råvarer fra vår vakre kyst. Vi lar oss inspirere av tradisjoner og henter kunnskap fra kysten vår, og forteller deg gjerne om bakgrunnen for dagens meny og hva vi gjør for å fremme den gode smaken*

## *Selskapsmenyer Middag*

### *Sesongmeny Kalv*

**Østerskremssuppe**  
garnert med syltet Selleri

**Gåselever i Ravioli**  
med Asparges salat tilsmakt  
med Honning

**Limesorbet**  
med Bringebær sirup

**Helsteckt Kalvefilet**  
servert med friske Grønnsaker og  
Portvinnsky med Druer og Nøtter, Anna Poteter

**Sesongens Frukt**  
i Vingelé tilsmakt med Lime på hjemmelaget  
Vaniljesaus.

**Kaffe / Te**

Per person 865  
Per person 3-retter 725

Meny Sesong

*Sommerens sesongmeny er basert på gode lokale råvarer og er tilberedt med omhu av dyktige fagfolk. Velbekomme!*

## Den lille oppgraderingen som gjør hele forskjellen...

### Oppgradering av snacks til aperitiff

Per person

Det lille ekstra, servert på store sølvbrikker – vi anbefaler at du velger 3 typer...

Velg fra:

- |  |                    |
|--|--------------------|
| ➤ Canapé med Gåselever   | 75                 |
| ➤ Canapé med Løyrom, Rømme og Gressløk   | 75                 |
| ➤ Canapé med marinert Hjort med gelé og timiankvast                              | 65                 |
| ➤ Canapé med Ostekrem, fiken og marmelade  | 45                 |
| ➤ Østers fra vårt nærmiljø – med historie og veiledning – og ett glass Champagne | <i>Dagens pris</i> |

### Oppgradering av menyen

Mellomretter gjør menyen rikere, mer innholdsrik, mens  
Hvileretter forbereder ganen på nye inntrykk før hovedretten serveres.

Mellomretter, velg fra:

- |   |                    |
|---|--------------------|
| ➤ ½ Hummer naturell                                 | <i>Dagens pris</i> |
| ➤ Hummermedaljong i sin kraft, tilsmakt med Kjørvel | 165                |
| ➤ Lun Gåselever på sauternes sirup med Fikensalat   | 165                |
| ➤ Dampet Piggvar på frisk Skalldyrkremsaus          | 145                |
| ➤ Bellevues klassiske Skalldyrkremsuppe             | 130                |
| ➤ Blå Ost på Honningspeil                           | 120                |

Hvileretter, velg fra:

- |                              |     |
|------------------------------|-----|
| ➤ Ostetallerken med tilbehør | 145 |
| ➤ Champagne granité          | 65  |
| ➤ Basilikum sorbet           | 65  |

### Gjør aftenen komplett

Per person

Salte smaker i baren

- Butterdeigssløyfe med Parmesan
- Butterdeigssløyfe med Ansjos
- Utvalgte Oliven
- Nøtteblanding
- Saltstenger

*Velg 3 for 65*

Nattmat – en helaften avsluttes med:

- |                                   |     |
|-----------------------------------|-----|
| ➤ Bergensk Fiskesuppe             | 145 |
| ➤ Viltbuljong med små Kjøttboller | 135 |

### Søtt & Godt til Kaffen

Per kake

Kaker fra vårt Konditori, velg:

- |                              |          |
|------------------------------|----------|
| ➤ Ostekake med Frukt         | 390      |
| ➤ Sitronmarengskake          | 425      |
| ➤ Bellevues Konfektkake      | 580      |
| ➤ Sjokolademoussekake        | 425      |
| ➤ Fransk Epleterte           | 390      |
| ➤ Fruktterte med Vaniljekrem | 390      |
| ➤ Hvit Dame med makronbunn   | 695      |
| ➤ Profiteroles (kake)        | Spør oss |
| ➤ Cup Cake (kake)            | Spør oss |

*Kaker oppgitt à 12 personer, spør oss om større kaker*



**Prøv også:**

**Fløien Folkerestaurant**



**Bryggen Tracteursted**



**Åpningstider:**

**Kafeteria med Suppebuffé:** 10.00 – 22.00

**Kafé- og Terrasse meny:** 10.00 – 22.00

**À la Carte restaurant:** 17.00 – 23.00

**Lunsj og Smakfulle Småtterier:**

10.00 – 22.00

**À la Carte restaurant:**

17.00 – 23.00

**Kontaktinformasjon:**

Bellevuebakken 9, 5019 Bergen

Telefon: **55 33 69 99**

Telefaks: 55 33 69 89

booking@bellevue.no

www.bellevue.no

**À la Carte bordbestilling online** (inntil 8 personer)

**Fløien Folkerestaurant  
Bryggen Tracteursted**

Bestill via [bellevue.no](http://bellevue.no) / [facebook.com](https://facebook.com)

Besøk oss på:



**DE HISTORISKE**  
hotel & spisesteder



BELLEVUE RESTAURANTER

**Bellevue Restauranter**  
... en del av Bergens historie