



Selskapsmeny Vinter 2009/10



Bryggen Tracteursted

... på Historisk grunn i Bergen...

Bellevue Restauranter
Ekte Opplevelser – Virkelig kvalitet



Historie

Bryggen Tracteursted - anno 1708

Omkring 1360 ble Bryggen i Bergen etablert som et Hanseatisk "kontor", og Tyskerne kom til å dominere Bryggen i de neste 400 år. Eksport av tørrfisk og import av korn var hovedgrunnlaget for deres virksomhet. Det Tyske Kontor på Bryggen var et særegent mannssamfunn preget av hardt arbeid og streng disiplin. Kontoret hadde sin egen jurisdiksjon og eget skolesystem.

Selv om størstedelen av bodene på Bryggen var oppført som lager-rom, rommet de også enkle kontorer og boligkvarterer for kjøpmenn, geseller og drenger. Bakerst i gårdene lå schøtstuene, Hanseatenes felles samlingssted, der de om vinteren fikk servert varme måltider. En Schøtstue fylte også en rekke andre funksjoner i tillegg til dette – den var festlokale der man holdt lag seg imellom eller med gjester.



Ved branner i slutten av 1400- og frem over i 1500-årene forsvant de fleste Schøtstuene fra Bergen, de ble ikke gjenoppbygget ettersom byfolket ikke lenger så seg fornøyd med det fellessystem som Schøtstuene med tilhørende ildhus var basert på. Tyskerne på Bryggen beholdt imidlertid både Schøtstue og ildhus. Derfor ble stuene på våre kanter nyttet helt opp til omkring 1840-årene. I dag er det fire igjen av dem, hvorav Svensgårdens Schøtstue er fredet og den eneste som fortsatt står på sin opprinnelige plass.

Navnet Schøtstue kommer fra det gamle norske "Skotningstofe" – der man skjøt sammen mat til et felles måltid. Schøtstuen var det felles samlingspunkt for alle som var tilknyttet Svendsgården. Her møttes man - her spiste man – her festet man - sammen. Skotningstofe – Schøtstue er for øvrig opphavet til uttrykket "Takk for Skiftet" en tradisjonell måte å si takk for maten på.

I dag er Svensgårdens Schøtstue og Ildhuset, som representerer Schøtstuens kjøkken, en del av Bryggen Tracteursted. Gjenåpnet som en intim restaurant med et moderne kjøkken inspirert av Bergensk og Hanseatisk matkultur. Her kan man igjen nyte et festmåltid, på historisk grunn!



Selskapsmenyer

Meny 1

Bryggens kremede Blåskjellsuppe
Tilsmakt med cider

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

Akevitmarinerte Bær og Fruktur med
Vaniljekrem i hjemmelaget Krumkake

Kaffe

Pris pr. person kr. 680,-

Meny 2

Klar Soppsuppe, tilsmakt med Portvin.
Garnert med Erter og Sopp

Persetorsk med glaserte Gulrøtter,
kokte Poteter og Eggesmør.

Tradisjonell hjemmelaget Epleterte
med Vaniljekrem

Kaffe

Pris pr. person kr. 545,-

Hovedrett 2 ganger kr. 675,-

Meny 3

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

Glasert Svinebrog, fylt med Epler og
Svisker, servert med bakte poteter
og en kraftig Sjø

Hjemmelaget Karamellpudding

Kaffe

Pris pr. person kr. 575,-

Meny 4

Lettstekte Kamskjell servert med en
mild Eplekompott og en smakfull
Feldsaslat

Indrefilet av Okse, sesongens
Grønnsaker, ovnsbakte Poteter
og Sjøsaus garnert med Moreller.

Bryggens Sjøkolladeterrin
Servert med kirsebærkompott

Kaffe

Pris pr. person kr. 690,-

Alle våre menyer kan oppgjøres med følgende mellomretter:

Consommé	kr. 100,-
Prinsefisk	kr. 205,-
Bryggens granité	kr. 75,-
Lokale oster	kr. 145,-



Meny 5 – Bryggens Beste

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

Klar Soppsuppe, tilsmakt med Portvin
Garnert med Erter og Sopp

Bryggens granité

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

Hjemmelaget Krumkake fylt med
Akevittmarinerte Bær toppet med
Vaniljekrem

Kaffe

Pris pr. person kr. 830,-

Meny 6 – Fra det Bergenske kjøkken

Bergensk Fiskesuppe
garnert med Teskjeboller og
Grønnsaksjulienne

Bergensk Surstek servert med
rotgrønnsaker, og kokte Poteter med en
smakfull saus. Rørte Tyttebær

Bryggens Fruktsuppe, servert med
vaniljekrem

Kaffe

Pris pr. person kr. 595,-

Meny 7 Smakfulle Småtterier

I vår tid reiser ikke bare mennesket, men også trender og vaner. Dette forandrer livet vårt – hvordan vi lever, hvordan vi spiser. Vi møtes oftere ute og er mer bevisste på våre valg. Vi har lært mer om å nyte maten, mer om å oppleve forskjellige smaker – sammen. Spania har sin tapas som har vunnet suksess verden rundt – men tapas kan aldri bli norsk...

Derfor har vi på Bryggen Tracteursted utviklet **Smakfulle Småtterier** som gir deg noe av det beste Norge kan fremskaffe av smaker, av tradisjoner og av nyskapning – satt sammen etter dine ønsker og din sult...

En Buffet med typiske norske smaker bygget på vår historie og tradisjoner.

Pris pr. person inkl. kaffe
6 småtterier & tilbehør kr. 475,-
12 småtterier & tilbehør kr. 715,-

Bellevue Restauranter
Ekte Opplevelser – Virkelig Kvalitet



Meny 8 **Aftenbord**

Schøtstuene på Bryggen var møtested for Kjøpmannen og de som arbeidet for ham – her spiste man, her festet man, her gjorde man en gard hverdag litt mer utholdelig... I Svendsgården opererte flere eiere og fellesskapet innebar felles måltider hvor alle brakte sin mat. Navnet Schøtstue kommer for øvrig fra gammelt Skotningstofe – stuen der man skyter sammen mat til et felles måltid.

Vi tilbyr et bord med et godt utvalg av norske Oster, Posteier, Spekemat, røkt og marinert Kjøtt, Sild og Bøklung, og et godt utvalg av byens beste Brød

Tradisjonsdesserter

Kaffe

Pris pr. person kr. 575,-

Meny 9

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.

En av rettene som ble servert var

Hønsesuppe med boller,
tilsmakt med friske urter

Prinsefisk

- dampet Torskefilet på Hvitvinssaus,
garnert med Hummer og Asparges.
Mandelpoteter

Bryggens Plommedessert tilsmakt med Krydder
og servert med pisket Krem

Kaffe

Pris pr. person kr. 610,-



Bellevue Restauranter

Ekte Opplevelser – Virkelig Kvalitet



Meny 10

Hanseatisk aften på Historisk grunn...

- en introduksjon til livet på Bryggen

Bli kjent med våre forfedre Hanseatenes liv på Bryggen. La deg forføre av de syngende og lokkende gatepikene fra Øvregaten. La deg rive med i musikken og spillet. Nyt maten og mjødet, du er nå tilbake i Hanseatenes tid...

Eplesider fra Hardanger
fulgt av små gleder

Fisk i Bolle
med grovt Brød

Røkt Lammelår
med Rotgrønnsaker og Persillesaus

Bryggens Sviskekompott

Kaffe

Menypris kr. 695,-

*Musikk/underholdning kommer i tillegg. Be om pristilbud.
Arrangement kun på forespørsel. Egnet for grupper på 30 - 60 personer*



Meny 11



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. Med ambisjoner om å skape en opplevelse på ditt bord!

Pris pr. person, 3-retter med kaffe kr. 580,-

Pris pr. person, 5-retter med kaffe kr. 810,-

Bellevue Restauranter

Ekte Opplevelser – Virkelig Kvalitet



Bryggen Tracteursted – en del av...



De historiske HOTEL & SPISESTEDER Matvegen

De historiske Hotel & Spisesteder

De Historiske er en unik medlemsorganisasjon bestående av mange av Norges mest sjarmerende hotell og spisesteder.

For å få tildelt en slik tittel kreves det et bevisst forhold til vertskapsrollen, der historiefortelling danner rammen for opplevelsene innen overnatting og gastronomi.

Med fortiden som ramme, ønsker vi å skape nye historier for våre gjester gjennom spennende opplevelser. Håpet er at disse historiene kan fortsette å leve i gjestenes minne lenge etter at de er kommet hjem.

Mer informasjon finnes på
www.dehistoriske.no

Matvegen - øst til vest eller omvendt...

Naturen mellom Oslo og Bergen varierer og setter farge på alle sanseopplevelsene underveis, bare forsterket av de kulinariske møtene våre kokker, servitører og vertskapet vil gi deg.

Oslo – Geilo – Bergen – Lom – Oslo

Matvegen - med en smak av kyst & fjord

De beste råvarer fra Norges kyst- og fjordområder på godt norsk kjøtt og sjømat tilbys i vår matveg. Spesielt fra havets spiskammer vil mange av de utvalgte spisesteder og hoteller servere sjømat i toppklasse – sjømat hentet fra kysten av Norge.

Fevik – Stavanger – Bergen – Trondheim – Mosjøen – Lofoten



Smak av kysten

... et nettverksprosjekt som har til formål å tilføre kunnskap om og øke bruken av sjømat ved å tilby beboere, tilreisende og turister unike opplevelser knyttet til sjømat og kystkultur.

Med fokus på kvalitet, sesong, ernæring, menyutvikling og historiefortelling har bedriftene kvalifisert seg til å bære det nyetablerte kvalitetsstempelen Smak av kysten. Hvert spisested legger sin stolthet i å tilby deg sesongens aller beste lokale råvarer. Nettopp det gir en helt spesiell opplevelse - vinterfersk kysttorsk, vårsild og brosme, sommerens makrell og høstfest med skalldyr.

Smak på hver årstid!

Mer informasjon finnes på www.smakavkysten.no

Bellevue Restauranter
Ekte Opplevelser – Virkelig Kvalitet



Lyststedet Bellevue – Fløien Folkerestaurant – Bryggen Tracteursted



Foto: Lyststedet Bellevue, Fløien Folkerestaurant, Bryggen Tracteursted



BELLEVUE RESTAURANTER

Velkommen til Bellevue Restauranter!

Hvert av våre spisesteder er unikt og har sin egen historie, sin spesielle beliggenhet og et profesjonelt og engasjert personale. Vi har vært i faget i over 100 år, og med det følger det kunnskap og tradisjoner, faglig skikkelighet og det lille ekstra som gir den helt spesielle opplevelsen!

Velbekomme!

Eric Saudan
Innehaver

Bestill bord online!

Husk at du kan bestille bord inntil 8 personer via vår nettside!
Gjelder à la carte på Fløien Folkerestaurant (kun sommer) og Bryggen Tracteursted

Kontaktinformasjon:

Bellevuebakken 9, 5019 Bergen
Tel.: 55 33 69 99 Telefaks: 55 33 69 89
booking@bellevue.no
www.bellevue.no

Bellevue Restauranter
Ekte Opplevelser – Virkelig Kvalitet