

*...for deg som lar kvalitet bestemme...*



Etabl. 1899

**Bellevue**  
CATERING

## *Kvalitetsmat – der du er...*

*Serveres også på Spisestedet Troidhaugen,  
selskaper fra 10 - 60 personer.*

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

- *Fingermat / Tapas*
- *Skalldyrbord*
- *Snitter & Sandwich*
- *Søte Fristelser fra vårt Konditori*
- *Buffet & Grill*
- *Selskapsmenyer med kokk – der du er...*
- *Priser & Betingelser*

*Catering fra Lyststedet Bellevue er basert på den samme maten som du finner i restauranten vår. Velger du Selskapsmeny, leveres derfor disse også av kokk, og om ønskelig servitører, dekketøy og borddekorasjoner.*



## Fingermat / Tapas

Velg selv, minimum 6 retter

- Lammekotelett provencale 55
- Glasert Andebryst på Brioche 55
- Andelevermousse på Toast 55
- Lammebolle med pikant saus 55
- Svineconfit med Surkål 55
- Roastbeef på Toast 55
- Leverpostei på Rugbrød 55
- Spekeskinke i Lefse med Eggekrem 55
- Marinert Hjort på Toast med gelé 55
- Kyllingrullade, Urter & Aprikos 55
- Skagen – Reker og Løyrom i Dillrømme 55
- Reker på Toast 55
- Akevittmarinert Laks fra Svanøy med Asparges 55
- Carpaccio av Hval med Urteolje og hvit Geitost 55
- Kongekrabbe på Toast 55
- Grov Fiskekake 55
- Tunfisk med Sesamfrø 55
- Brandade – Tørrfisk 55
- Oljebakt Ørret på Rugbrød 55
- Løkpai 55
- Råmarinerte Kamskjell 125
- Gratinerte Sjøkreps 125
- Østers 125
- Gåselever 125
- Løyrom 125
- Ostetartlett 45
- Grønnsaker 45
- Salater 45
- Brød & Smør 45
- Poteter, saltbakte 45

### Dessertes – fra vårt Konditori

- Konfektkake 40
- Fruktterte 40
- Ostekake 40
- Konfekt, per stk 12

Minimum 10 personer for leveranse

### Standardmeny:

- Lammekotelett
- Kyllingrullade
- Spekeskinke i Lefse
- Oljebakt Ørret
- Løkpai
- Skagen, Reker i dillrømme
- Saltbakte poteter
- Brød & Smør

365 per person

### De lux meny:

- Lammekotelett
- Svineconfit
- Kyllingrullade
- Spekeskinke i Lefse
- Skagen, Reker i dillrømme
- Spekeskinke i Lefse
- Oljebakt Ørret
- Råmarinert Kamskjell
- Løkpai
- Saltbakte poteter
- Brød & Smør

465 per person

### Mottakelser:

- Marinert Hjort på Toast med gelé
- Oljebakt Ørret på Rugbrød
- Gåselever på Toast
- Løyrom
- Ostekrem
- Skagen - Reker og Løyrom i Dillrømme
- Petit Four (til kaffen)

Per person 295

## Skalldyrbord – det beste...

- Hjerteskjell
- Østers naturell
- Kamskjell
- Blåskjell
- Fersk Hummer
- Reker
- Krabbe
- Sjøkreps
- Kongekrabbe
- Salatbord
- Brød & Smør
- Dressinger og sauser

### Dessertes – fra vårt Konditori

- Konfektkake
- Fruktterte
- Ostekake
- Crème Brulée

Det beste fra Havet, ferskt og elegant.  
Råvarer kan variere noe.  
Minimum 10 personer for leveranse

Per person 745 inklusive dessert

SMÅ AV  
HYSTEN

Kan serveres på  
Troidhaugen mot et  
serveringstillegg på  
20% av menypris.



BELLEVUE RESTAURANTER

## Snitter

- Ferske Reker med Majones 38
- Røkelaksrullade 38
- Roastbeef med Remulade 38
- Sennepsglasert Skinke med Russisk Salat 38
- Brie med Chutney 38

4 stk for 139

## Sandwich

- Røkelaks med Eggesalat 55
- Spekeskinke med Kremost, tilmakt med Urter 55
- Roastbeef med Remulade 55
- Skagen – Reker og Løyrom i Dillrømme 55
- Brie med en smakfull Chutney 55

3 stk for 149

PS! Serveres ikke på Troidhaugen

## Søte Fristelser

fra vårt Konditori til deg...

- Konfekt 15
- Sitronterte 355
- Bellevues Konfektkake 465
- Hvit Dame med makronbunn 695
- Bellevues Ostemoussekake 495
- Sjokolademoussekake 465
- Fransk Epleterte 465
- Hjemmelaget Is 85
- Himmelsk Fruksalat 75

*Et lite utvalg av våre kaker, spør etter vår kakebrosjyre  
(Kaker til 16 personer, konfekt per stk, is per liter)*

PS! Serveres ikke på Troidhaugen

Obs!  
4 Snitter og  
Hvit Dame  
185

## Piknik:

*Vi gjør i stand Pikniknett med utsøkt innhold – for deg å ta med der du måtte ønske (Tur på Fløyen...). Velg fra Smørbrød og Snitter. Spør oss på telefon!*

## Buffet

### Kaldmat

- ✓ Røkelaks fra Svanøy
- ✓ Ferske Reker
- ✓ Lune Blåskjell
- ✓ Roastbeef med Remulade
- ✓ Spekemat med Eggerøre

### Varmmat

- ✓ Helstekt Lammelår
- ✓ Oksefilet Wellington
- ✓ Saltbakt Ørret

### Tilbehør

- ✓ Friske Grønnsaker
- ✓ Salatbord
- ✓ Dressinger og sauser
- ✓ Brød & Smør

### Dessertter – fra vårt Konditori

- ✓ Konfektkake
- ✓ Frukttartlett
- ✓ Ostekake
- ✓ Crème Brulée

Minimum 20 personer for leveranse

Per person 645

## Grill – med / uten kokk

### På Grillen

- ✓ Marinerte Kyllinglår
- ✓ Helstekt Oksefilet
- ✓ Marinert Lammecarré
- ✓ Godvikspølse
- ✓ Foliebakt Laks
- ✓ Skalldyrspyd

### Tilbehør

- ✓ Salaterbord
- ✓ Dressinger og sauser
- ✓ Brød & Smør

### Dessertter – fra vårt Konditori

- ✓ Konfektkake
- ✓ Fruktterte
- ✓ Ostekake
- ✓ Crème Brulée

Minimum 20 personer for leveranse

Per person 645

Kan serveres på  
Troidhaugen mot et  
serveringstillegg på  
20% av menypris.

# Selskapsmenyer – der du er eller på Troidhaugen...

Minimum 15 personer

## *Svinefilet*

### **Tomatsalat**

med Asparges Småtomater, Basilikum og Nøtter, servert med Spekeskinke og Honningdressing

### **Svinefilet**

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

### **Druestrudel**

servert med hjemmelaget Vaniljekrem

### **Kaffe / Te**

Meny 1  
Per person 555

## *Ovnsbakt Breiflabb*

### **Gåselevermedaljong**

på Sauternes sirup garnert med Fiken servert med nybakt Brioche

### **Ovnsbakt Breiflabb**

garnert med Skalldyr, servert med friske Grønnsaker, Rødvinsaus og Potetpuré

### **Bellevues smakfulle Desserttallerken**

med det beste fra Bellevues eget konditori.

### **Kaffe / Te**

Meny 2  
Per person 685

## *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 Rødvinsjy. Château Poteter

### **Crème Brulée**

Bellevues eksotiske Fruktar nedlagt i Likør, i Karamellkurv

### **Kaffe / Te**

Meny 3  
Per person 635



Kan serveres på Troidhaugen mot et serveringstillegg på 20% av menypris.



## Hjortefilet

**Friske Asparges**  
garnert med Tomatconcassé og  
Tomatvinaigrette- sorbet

**Helstekt Hjortefilet**  
servert med friske Grønnsaker, Enebærsjy  
og Dauphinoise Poteter. Rognebærgelé

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

**Kaffe / Te**

Meny 4  
Per person 665

## Dampet Kveite

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

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

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

**Kaffe / Te**

Meny 5  
Per person 635

## Selskapsmeny

Velger du en av våre  
Selskapsmenyer kommer  
Lyststedet Bellevue til deg "der du  
er" - hjemme, på jobben, eller et  
annet sted etter ditt ønske.

Vi leverer med egen Kokk - for å  
sikre deg den kvaliteten du søker  
fra oss. Vi stiller også gjerne med  
servitører og utstyr slik at du på  
en enkel måte kan være  
gjest i ditt eget selskap

**Selskapsmenyene  
kan også serveres på:**

[ ]  
*Trodhangen*  
S P I S E S T E D E T

Velbekomme!

### **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!

# Bellevue Restauranter

## Lyststedet Bellevue

De Bergenske Lyststeder som står i dag er alle reist på slutten av 1700-tallet i en økonomisk oppgangstid. Lyststedene ble bygget for å underholde kjøpmannen og hans forretningsforbindelser og for å bekrefte eierens posisjon. Lyststedet Bellevue ble bygget i 1796 av Lauritz Holte Wentzel, en av byens ledende kjøpmenn. Mathilde og Erik Herman Jernstrøm overtok stedet i 1899. Fra den tid har Bellevue vært drevet som restaurant – hovedsaklig knyttet til samme familie – og blir i dag drevet av familiens 4. generasjon, Eric Saudan. Lyststedet Bellevue er "Byens bestestue", med et kontinentalt kjøkken basert på de beste norske råvarer og matopplevelser i særklasse. Bellevue holder åpent for selskaper året rundt – på forespørsel.

## Fløien Folkerestaurant

Arkitekt Einar Oscar Schou (1877-1966) var blant initiativtakerne bak planene om Fløibanen og Fløirestauranten i 1912. Etter at Fløibanen ble åpnet i 1918 fortsatte arbeidet med selve restauranten. Bygget ble innviet den 13. juli 1925 og Bergen hadde fått sitt landemerke på toppen av byens mest besøkte fjell. Da kommunen ved AS Bergen Tomteselskap i 1984 kjøpte bygningen var den i en elendig forfatning og bystyret besluttet senere å rive den. Høsten 1991 inngikk Eric Saudan og Lyststedet Bellevue leiekontrakt med AS Bergen Tomteselskap og rivningsvedtaket ble opphevet. Etter omfattende renovering ble dørene gjenåpnet den 13. juni 1992 under navnet Fløien Folkerestaurant. Utsikten over Bergen; på Fløiens topp – 320 meter over havet. Fløien Folkerestaurant tilbyr vår tids norske kjøkken til lukkede selskaper året rundt, og i à la carte restauranten i sommerhalvåret. Kafeteriaen er åpen hver lørdag og søndag, og daglig i sommerhalvåret med tilknyttet uteservering på terrassen.

## Bryggen Tracteursted

Bryggen i Bergen er et av Unesco's "Verdens Kulturarvsteder". Bryggen Tracteursted, anno 1708, er en del av Svensgården og ligger i Bryggestredet innerst på Bryggen. Stedet består av Schøtstuen, Ildhuset, Stallen og Høyloftet. Schøtstuen var et samlingssted for de hanseatiske kjøpmenn, geseller og læregutter, hvor de kunne spise varme måltider i belyste og varme lokaler. Svengårdens Schøtstue er fredet og den eneste som fortsatt står på sin opprinnelige plass. Selve ordet Schøtstue (skyttingsstova) er avledet av det å skyte sammen til måltidet og også opprinnelsen til hilsenen "takk for skiftet". Maten ble tilberedt i Ildhuset, det eneste stedet i Svenggården hvor det var lov å tenne ild. Bygget har vært brukt til restaurantdrift fra rundt 1970, og ble gjenåpnet av Eric Saudan som "Bryggen Tracteursted" i 2002. Bryggen Tracteursted består av en à la carte restaurant og en skjenkestue med uteservering som holder åpent hver dag i sommerhalvåret. Et moderne kjøkken inspirert av bergensk og hanseatisk matkultur tilbyr smakfulle småtterier i Skjenkestuen og spesialiteter som bl.a. "Prinsefisk", "Røkerumpe" og "Bergens surstek" i à la carte restauranten. Lukkede selskaper hele året.

## Spisestedet Troidhaugen

Troidhaugen var hjemmet til Edvard Grieg fra april 1885 til han døde i 1907. Grieg bodde på Troidhaugen med sin kone, Nina Hagerup når han var hjemme i Norge, for det meste om sommeren. Edvard Grieg kalte selv bygningen «mitt beste opus hittil», selv om den ble tegnet av hans fetter, arkitekten Schak August Steenberg Bull. Bygningen er tegnet i historisme. Den er en typisk trevilla fra det 19. århundre med panoramatårn og en stor veranda. Uvanlig for den tiden var de store vinduene, som Grieg ønsket for å få mye lys og luft inn i huset. Dette medførte at boligen var kald om vinteren, men på denne årstiden var ekteparet allikevel som oftest ute og reiste. Det var Nina som foreslo navnet Troidhaugen, fordi huset ligger på haugen ved siden av Troiddalen. Bellevue Restauranter har overtatt serveringen på Troidhaugen, og mat og drikke blir selvfølgelig levert av Bellevue Catering direkte fra Lyststedet Bellevue. Vi ønsker at arrangement som holdes på Troidhaugen også inkluderer et kulturelt innslag fra Edvard Grieg ettersom vi er opptatt av opplevelse og historie ved alle våre steder.

*"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."*

*Gjelder ikke Selskapsmeny*



## Bellevue Catering – Kvalitetsmat der du er...

Vår catering er basert på vår kompetanse. Vi leverer, kokkelerer og serverer – varm mat kommer med kokk som standard – en kvalitetsstandard! Ta med deg opplevelsen av å gå på en utsøkt restaurant der du er...

Med utgangspunkt i våre tre restauranter 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 en utsøkt matopplevelse, 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 – inklusive i prisen. 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...



## Priser

<b>Minimum antall for Leveranse</b>	<b>10 – 15 personer</b>
<b>Minimum antall for Henting selv</b>	<b>5 personer</b>
Kokk(er)	Inklusive ved leveranse av selskapsmeny, skalldyrbord og hageselskap
Transport	Inklusive ved leveranse av selskapsmeny, skalldyrbord og hageselskap
Transport	300,-
Hovmester	450,- per time
Servitør(er)	250,- per time per servitør
Dekketøy	75,- per kuvert
Borddekorasjon	55,- per person
Menykort	15,- per person
Bordkort	5,- per person
Henting av utstyr neste dag	300,-
Småleveranser opptil 20 personer	Betaling på stedet, om ikke annet avtalt
Større leveranser over 20 personer	Betaling på stedet eller faktura, fakturagebyr 50,-

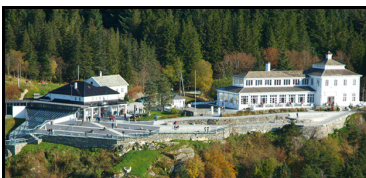
## Betingelser

- Selskapsmenyer leveres med kokk, og kan bestilles fra 15 personer eller flere.
- Fingermat, Skalldyrbord og Lett bespisning leveres fra 10 personer eller flere.
- Hageselskap leveres med kokk, og kan bestilles fra 20 personer eller flere.
- Om du henter selv, kan du bestille for 5 personer eller flere.
- Søte Fristelser kan hentes på Lyststedet Bellevue, henting avtales eller leveres ved annen bestilling med leveranse.
- Bellevue Catering leverer i Bergen kommune.
- All mat levert fra Bellevue Catering er basert på de beste råvarene – en kvalitetsstandard.



### Lyststedet Bellevue

Selskapslokaler  
10 - 220 personer  
Totalt 350 personer



### Fløien Folkerestaurant

Selskapslokaler  
10 - 300 personer  
Totalt 450 personer

Kafeteria med Suppebuffé  
Kafé- og Terrasse meny  
À la Carte restaurant



### Bryggen Tracteursted

Selskapslokaler  
10 - 60 personer  
Totalt 180 personer

Lunsj og Smakfulle Småtterier  
À la Carte restaurant



### Spisestedet Troidhaugen

Selskapslokaler  
15 - 60 personer  
Totalt 200 personer (aperitif)

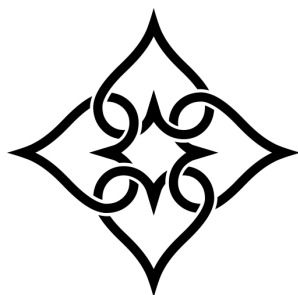
Kafé

**Kontaktinformasjon:**  
Bellevuebakken 9, 5019 Bergen

**Telefon: 55 33 69 99**

[booking@bellevue.no](mailto:booking@bellevue.no)

[www.bellevue.no](http://www.bellevue.no)



**DE HISTORISKE**  
hotel & spisesteder

#### À la Carte bordbestilling online

*(inntil 8 personer)*

**Fløien Folkerestaurant** (sommer)

**Bryggen Tracteursted**

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

Besøk oss på:

**facebook**

**Bellevue Restauranter**

