



## *Kvalitetsmat – der du er...*

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

***Selskapsmenyene serveres også på Spisestedet Troidhaugen***



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

## Innhold

➤ Fingermat / Tapas	4
➤ Skalldyrbord	4
➤ Lett Bispising	5
➤ Hageselskap	5
➤ Søte Fristelser fra vårt Konditori	5
➤ Selskapsmenyer med kokk – der du er...	6
➤ Selskapsmenyer servert på Spisestedet Troldhaugen	6
➤ Priser & Betingelser	7

## Ta med hjem – alt klart!

*”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*



# Selskapsmenyer

## – der du er, med kokk...

Lyststedet Bellevue, 2010

Kjære Gjest,

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.

*Inklusiv 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. 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!**

(...gjelder Selskapsmenyer, se lenger bak...)

Velbekomme,  
Bellevue Restauranter



Eric Saudan  
Innehaver



---

### **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

3



## Fingermat Tapas

Tapas er blitt en farsott og serveres i mange versjoner og kvaliteter.

Vi tar utgangspunkt i vår klassiske bakgrunn og setter opp en spennende meny av gode smaker med kvalitet og eleganse.

Overrask dine gjester med neste generasjon tapas.

Spør oss gjerne om sammensetninger!

### Desserter – fra vårt Konditori

	Per person
▪ Konfektkake	40
▪ Fruktterte	40
▪ Ostekake	40
▪ Konfekt, per stk	12

## Lyststedet Bellevues Fingermat minimum 6 retter

Per person

▪ 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 Urtekrem	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 Sjøkrepss	125
▪ Østers	125
▪ Gåselever	125
▪ Løyrom	125
▪ Oster	125
▪ Grønnsaker	45
▪ Salater	45
▪ Brød & Smør	45
▪ Poteter, saltbakte	45

Vi anbefaler meny:

<b>Lammekotelett</b>	125
<b>Svineconfit</b>	125
<b>Kyllingrullade</b>	125
<b>Skagen</b>	125
<b>Kongekrabbe</b>	125
<b>Oljebakt Ørret</b>	45
<b>Løkpai</b>	45
<b>Brød &amp; Smør</b>	45
<b>430 per person</b>	45

Minimum 10 personer for leveranse

## Skalldyrbord – det beste...



### Skalldyrbord

- Hjerteskjell
- Østers
- Kamskjell
- Blåskjell
- Fersk Hummer
- Reker
- Krabbe
- Sjøkrepss
- Kongekrabbe
- Brød & Smør
- Dressinger



Minimum 10 personer for leveranse

Vi velger blant de beste råvarer havet kan gi oss  
Sjøkrepss – Kamskjell – Blåskjell – Kongekrabbe – Østers  
er eksempler på noe av det vi kan foreslå.

Litt kan det variere fra dag til dag, men opplevelsen garanterer vi!  
Vårt Skalldyrbord leveres med spennende tilbehør, Salater og Brø

Per person 745 inklusive desserter

### Desserter – velg fra:

- Konfektkake
- Fruktterte
- Ostekake
- Crème Brulée



# Lett bespising

## Snitter

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

**139 for 4 stk**

*Minimum 10 personer for leveranse*

Litt lekker mat til forskjellige anledninger. Mottagelser, markeringer og møter – snitter laget med spesiell vekt på kvalitet som med rette kan kalles luksussnitter. Vi anbefaler fire snitter per gjest og gjerne en søt ettersmak fra vårt Konditori som prikken over i-en.

## Sandwich – dobbeltdekker

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

**149 for 3 stk**

*Minimum 10 personer for leveranse*

Litt mer mat og annet tilbehør, men samme kvalitet, når du trenger en real lunsj. Vi anbefaler to til tre sandwich per person – og selvfølgelig noe søtt etterpå.

**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. Velg fra Smørbrød og Snitter. Spør oss på telefon!

## Hageselskap – med kokk

### Hageselskap

#### ... med Buffé

- Helstekt Lammelår
- Oksefilet Wellington
- Saltbakt Ørret
- friske Grønnsaker

#### ... eller Grill

- Helstekt Oksefilet
- Marinert Lammecarré
- Godvikpølse
- Foliebakt Laks
- Skalldyrspyd

*Minimum 20 personer for leveranse*

Benytt våre lange, lyse kvelder til å invitere på Hageselskap. Vi stiller i stand en helaften for deg og dine gjester med alt fra smakfulle Forretter som setter aftenen i gang til det lekreste Dessertbord så syndig at det er vel verdt utskjeielsen... og derimellom Grillmat levert med kokk eller transjering av Hovedrett.

Per person 645 inklusive forettsbuffé og desserter

### Desserter

Fra vårt eget Konditori kommer de lekreste fristelser – **bakverk og desserter** – laget av dyktige fagfolk med internasjonal erfaring – og av de aller beste råvarer

### Forrettsbuffé

- Røkelaks fra Svanøy
- Ferske Reker
- Gratinerte Sjøkreps
- Lune Blåskjell
- Roastbeef med Remulade
- Marinerte Kyllinglår
- Spekemat med Eggerøre
- Utvalg av Salater
- Dressinger og sauser
- Brød & Smør

## Søte Fristelser fra vårt Konditori til deg...

**Hjemmelaget...** fra vårt eget Konditori kommer de lekreste fristelser – bakverk og desserter – laget av dyktige fagfolk med internasjonal erfaring – og av de aller beste råvarer!

- |                            |     |               |
|----------------------------|-----|---------------|
| ▪ Konfekt                  | 12  | (per stk.)    |
| ▪ Sitronmarengskake        | 355 | (12 personer) |
| ▪ Bellevues Kofektkake     | 465 | (12 personer) |
| ▪ Hvit Dame med makronbunn | 595 | (12 personer) |
| ▪ Bellevues Ostekake       | 325 | (12 personer) |
| ▪ Sjokolademoussekake      | 355 | (12 personer) |
| ▪ Fransk Epleterte         | 325 | (12 personer) |
| ▪ Hjemmelaget Is           | 85  | (per liter)   |
| ▪ Himmelsk Fruktalat       | 75  | (per person)  |

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

Minimum 15 personer

## 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**

Meny 1  
Per person 580  
Per person 745 servert på Troidhaugen

## 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**

Meny 2  
Per person 630  
Per person 785 servert på Troidhaugen

## 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**

Meny 3  
Per person 620  
Per person 775 servert på Troidhaugen

## 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**

Meny 4  
Per person 520  
Per person 645 servert på Troidhaugen

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  
Spisestedet Troidhaugen**

Velbekomme!

## Dampet Kveite

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

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

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

**Kaffe / Te**

Meny 5  
Per person 560  
Per person 695 servert på Troidhaugen

## 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.*

**Lam som Pottekjøtt**  
på friske Salater og Rømme

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

**Bryggens Plommedessert**  
tilsmakt med Krydder og servert med pisket Krem

**Kaffe / Te**

Meny 6  
Per person 490  
Per person 645 servert på Troidhaugen

## 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)	Inklusivt ved leveranse av selskapsmeny, skaldyrbord og hageselskap
Transport	Inklusivt ved leveranse av selskapsmeny, skaldyrbord 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 21 personer	Betaling på stedet eller faktura, fakturagebyr 50,-

## Betingelser

- Selskapsmenyer leveres med kokk, og kan bestilles fra 15 personer eller flere.
- Fingermat, Skaldyrbord 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.

## Prøv også:

Lyststedet Bellevue – Fløien Folkerestaurant – Bryggen Tracteursted – Spisestedet Troldhaugen



### Åpningstider – sommer:

#### Lyststedet Bellevue

**Selskapslokaler:**

*hver dag hele året*

#### Fløien Folkerestaurant

**Selskapslokaler:**

*hver dag hele året*

**Kafeteria med Suppebuffé:**

*10.00 – 22.00 hver dag*

**Kafé- og Terrassemeny:**

*10.00 – 22.00 hver dag*

**À la Carte restaurant:**

*17.00 – 23.00 hver dag*

#### Bryggen Tracteursted

**Selskapslokaler**

*hver dag hele året*

**Lunsj og Smakfulle Småtterier:**

*10.00 – 22.00 hver dag*

**À la Carte restaurant:**

*17.00 – 23.00 hver dag*

#### Spisestedet Troldhaugen

**Selskapslokaler**

*hver dag hele året*

**Kafeteria**

*09.00 – 18.00 hver dag*

### Kontaktinformasjon:

Bellevuebakken 9, 5019 Bergen

Telefon:

**55 33 69 99**

Telefaks:

55 33 69 89

E-post:

booking@bellevue.no

Internett:

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://www.facebook.com/bellevue.no)

Besøk oss på: 



**DE HISTORISKE**  
hotel & spisesteder