



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!*

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 Bispisning	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 service 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!

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 Asparagus	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	55
▪ Gratinerte Sjøkrepser	55
▪ Østers	55
▪ Gåselever	55
▪ Løyrom	55
▪ Oster	55
▪ Grønnsaker	55
▪ Salater	55
▪ Brød & Smør	55
▪ Poteter, saltbakte	55

Vi anbefaler meny:

Lammekotelett	125
Svineconfit	125
Kyllingrullade	125
Skagen	125
Kongekrabbe	125
Oljebakt Ørret	45
Løkpai	45
Brød & Smør	45
430 per person	45
	45

Desserter – fra vårt Konditori

Per person

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

Minimum 10 personer for leveranse

Skalldyrbord – det beste...



Skalldyrbord

- Hjerteskjell
- Østers
- Kamskjell
- Blåskjell
- Fersk Hummer
- Reker
- Krabbe
- Sjøkrepser
- Kongekrabbe

- Brød & Smør
- Dressinger



Minimum 10 personer for leveranse

Vi velger blant de beste råvarer havet kan gi oss
Sjøkrepser – 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 Brød

Per person 745 inklusive dessert

Desserter – velg fra:

- Konfektkake
- Fruktterte
- Ostekake
- Crème Brulée



Lett bespisning

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 Løyrom 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

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

Hageselskap

... med Buffé

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

... eller Grill

- Helsteckt 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 utskeielsen... 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

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 fulgt 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 Rødvinsjy.
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,
Rødvinssaus 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 Fruktur
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



BELLEVUE RESTAURANTER

Priser

Minimum antall for Leveranse	10 – 15 personer
Minimum antall for Henting selv	5 personer

Kokk(er)	Inklusive ved leveranse av selskapsmeny, skaldyrbord og hageselskap
Transport	Inklusive 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 20 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 Troidhaugen



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 Tracterusted

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 Troidhaugen

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



DE HISTORISKE
hotel & spisesteder

À la Carte bordbestilling online (inntil 8 personer)

Fløien Folkerestaurant
Bryggen Tracteursted

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

Besøk oss på:

facebook