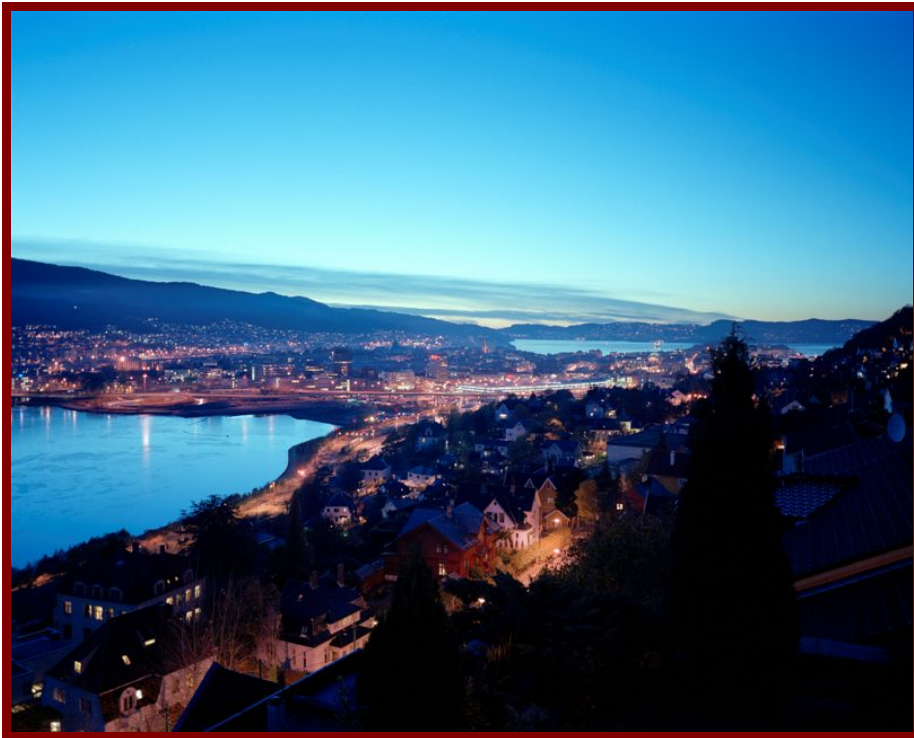




Selskapsmeny Vinter 2009/10



Utsikt fra Lyststedet Bellevue

Lyststedet Bellevue

... litt over den Bergenske hverdag...

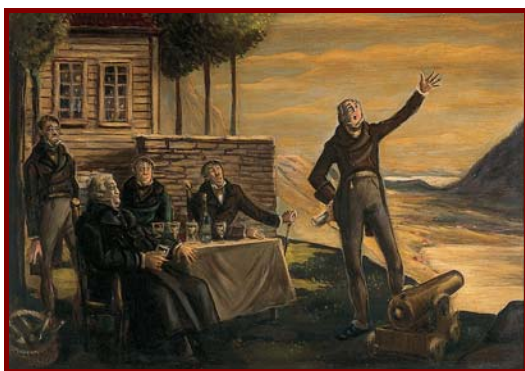
Bellevue Restauranter
... en del av Bergens historie



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 bispren Johan Nordahl Brun deltok ved det lystige bord, hvor sangen lød til pokalenes klang.

Man ga salutt 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, omtentksom og profesjonell service, gjør et besøk til en opplevelse du sent vil glemme.



SELSKAP PÅ 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, omtenkfull 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:

Sesongmeny
Inspirert av sesongen
og markedets beste
råvarer

Mathildes menyer
Er en del av vår historie-
og oppkalt etter
Bellevues grunnlegger
Mathilde Jernstrøm

Selskapsmenyer
- 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.

SESONGMENY

Vår Sesongmeny er basert på gode lokale råvarer, tilpasset sesongen og er tilberedt med omhu av dyktige fagfolk. Velbekomme!

Jordskokksuppe

garnert med Blåskjell

Mandelpanert Brosme

på en Spinat- og Eplesalat

Bellevues Tyttebærgranité

Bryst av Skogsdue

servert med stuede Morkler, Portvinsjy, friske Grønnsaker og Fjellmandelpoteter. Ripsgelé

Norsk Blåost "Kraftkar"

servert med syltet Kvann og hjemmelaget Nøttebrød

Plommeterte

med Bellevues hjemmelagede Ingefær Is
Kaffe / Te

Pris pr. person kr. 930,-

Pris pr. person som 3-retter kr. 730,-

MATHILDES MENYER

Navnet henviser til Mathilde Jernstrøm som, sammen med sin mann Erik Herman Jernstrøm, startet driften av Restaurant Bellevue i 1899.

Vi presenterer gjerne Lyststedet Bellevues historie og disse menyer som gir deg og dine gjester et innblikk i vår arv og historie.

Menyene er en eksakt gjengivelse av måltider servert på Bellevue i Mathildes tid. En kan derfor trygt si at disse overdådige menyer viser det beste fra det gamle bergenske selskapsliv og en viktig del av Lyststedet Bellevues kulinariske arv



Meny A

Krustader

Kalvebrissel – Champignons.

Hønsesuppe

m.Boller

Fisketimbaler à la Bellevue

Hummer – Asparges

Dyreryg

*Ristede Kastanjer
Æbler i Caramel- Grønnsaker*

Isbrød

Kransekage

Kaffe

Pris pr. person kr. 930,-

Meny B

Suppe Financière

Avkokt Laks
Sauce Hollandaise

Timbal à la Reine
Tunge

Sauce Toulouse

Stangasparges

Syltede Frugter

Kylling
Agurksalat

Jordbær
Is – Kransekake

Kaffe

Pris per person kr. 960,-

SELSKAPSMENYER

Meny 1

Cocquille Saint-Jacques

Lettstekt ferskt Kamskjell i Potetskål med Selleripuré tilsmakt med Trøffelolje, garnert med Granateple i sin sirup

Filet d`Agneau aux Herbes

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

Gâteau de mousse au chocolat

Bellevues Sjokolademoussekake med Aprikos- og Appelsin kompott tilsmakt med Safran

Kaffe / Te

Pris pr. person kr. 710,-

Meny 2

Langoustines aux Herbes

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

Filet de boeuf rôti

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

Crème brûlée

Crème Brulée fulgt av Bellevues Solbærsorbet i Karamellkurv

Kaffe / Te

Pris pr. person kr. 760,-

Meny 3

Fois gras au sirup de Sauternes

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

Baudroie cuite au four

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

Délices de Bellevue

Bellevues smakfulle desserttallerken med det beste fra Bellevues eget konditori.

Kaffe / Te

Pris pr. person kr. 745,-

Meny 4

Mille feuille aux Fruits de Mer

Fisk og Skalldyr i en smakfull Skalldyrsaus anrettet i Krustade.

Filet de Porc au Salvia

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

Fruits marinés a la glace Vanille maison

Bellevues marinerte Bær servert med hjemmelaget Vaniljeis

Kaffe / Te

Pris pr. person kr. 645,-

Meny 5

Turbot cuit à la vapeur

Dampet Piggvar på frisk Spinat
servert med Hvitvinssaus og Butterdeigsgarnityr.

Filet de Cerf

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

Plateau de fromages

Modne Oster
med Nøttebrød og Honning

Sabayonne congelée

Bellevues frosne Multesabayonne
garnert med Multer

Kaffe / Te

Pris pr. person kr. 895,-
3 retter Pris pr. person kr. 795,-

Meny 7

Salade d'Automne

Høstsalat med glasert Andebryst og
Rotgrønnsaker smaksatt med Senneps- og
Honningdressing

Flétan á vapeur

Dampet Kveite servert med friske Grønnsaker,
Trøffelsmør og dampede Mandelpoteter

Gâteau au Fromage maison

Bellevues hjemmelagede Ostekake på en
smakfull Bærsaus

Kaffe / Te

Pris pr. person kr. 675,-

Meny 6

Tartare d'omble chevalier

Tartar av Ishavsørøye med Pepperrotkrem
på sitrussalat.

Homard au Beurre Blanc

Hummermedaljong på Toast med Beurre Blanc
saus og Grønnsaksgarnityr

Sorbet au basilic

Basilikum sorbet

Mamelle de Canard

Rosastekt Andebryst servert
med friske Grønnsaker, Portvinsjy og
Hasselbackpotet. Kirsebærmarmelade

Assiette de glaces

Bellevues Is tallerken –
Hjemmelaget Is i Mandelkurv
garnert med sesongens Bær og Frukter

Kaffe / Te

Pris pr. person kr. 940,-
3 retter Pris pr. person kr. 780,-

Meny 8

Potage d'homard Lady Curzon

Hummerkremsuppe Lady Curzon
garnert med Hummer

Filet de Renne traditionnelle

Reinsdyrfilet servert med sesongens
Grønnsaker, Viltsaus tilsmakt med Rosa Pepper
og stekte små Poteter. Rørte Tyttebær

Soufflé glacé au Grand Marnier

Is soufflé Grand Marnier

Kaffe / Te

Pris pr. person kr. 720,-



... 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.

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!

Smak på hver årstid!



Meny 9 Havets grøde...

Marinerte Kamskjell og Rødbet
i lag servert på en kremet kraft tilsmakt Urter

Sjøkreps
gratinert med Trøffelsmør,
på Beurre Blanc saus med friske Urter

Champagnegranité

Skinnstekt Uer
og lun Skalldyr Salat servert med en
smakfull Appelsinsjy. Fondant Poteter

Blå Ost
med Honning og Valnøtt

Hvit Sjokoladesoufflé
omgitt av friske Bær

Kaffe / Te

Pris pr. person kr. 975,-
Pris per person 4-retters kr. 725,-



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*

Kontaktinformasjon:

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

À la Carte bordbestilling online (inntil 8 personer)

Bryggen Tracteursted via bellevue.no / dehistoriske.no

De historiske
HOTEL & SPISESTEDER
Matvegen

Bellevue Restauranter
... en del av Bergens historie