

Selskapsmeny 2012

Historien
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 mannsamfunn 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 lagerrum, rommet de også enkle kontorer og boligkvarterer for kjøpmenn, geseller og drenger. Bakerst i gårdene lå schøststuen, Hanseatenes felles samlingssted, der de om vinteren fikk servert varme måltider. En Schøststue 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 Schøststuen fra Bergen, de ble ikke gjenoppbygget ettersom byfolket ikke lenger så seg fornøyd med det fellessystem som Schøststuen med tilhørende ildhus var basert på. Tyskerne på Bryggen beholdt imidlertid både Schøststue og ildhus. Derfor ble stuen på våre kanter nytt til helt opp til omkring 1840-årene. I dag er det fire igjen av dem, hvorav Svensgårdens Schøststue er fredet og den eneste som fortsatt står på sin opprinnelige plass.

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

I dag er Svensgårdens Schøststue og Ildhuset, som representerer Schøststuens 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!

Lammelår

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

Prinsefisk
- dampet Torskefilet, garnert med Hummer og Asparges. Hvitvinssaus

Rosastekt lårstykke av Lam
tilsmakt med Ramsløk servert med friske Grønnsaker, urtebakte Poteter og en kraftig Lammesjy

Hjemmelaget Krumkake fylt med Akevittmarinerte Bær
toppet med Vaniljekrem

Kaffe

Meny 3
4-retter per person 795
3-retter per person 655

Stekt Brosme

Bryggens kremede **Blåskjellsuppe** tilsmakt med Cider

Stekt Brosme med friske Grønnsaker, Gultotpuré, kokte Poteter og Urtekremsaus

Akevittmarinerte Bær og Frukt med Vaniljekrem i hjemmelaget Krumkake

Kaffe

Meny 2
Per person 595
Lunsjalternativ per person 455

Persetorsk

Akevittgravet Hjortefilet med Tyttebærkrem på Timiantoast

Persetorsk med glaserte Gulrøtter, kokte Poteter og Eggsmør.

Tradisjonell hjemmelaget **Epleterte** med Vaniljekrem

Kaffe

Meny 1
Per person 555
Hovedrett 2 ganger 695
Lunsjalternativ per person 425

Oppgrader din meny med:

Mellomretter:	Per pers.
Prinsefisk	195
Lokale oster	145
Gravet Hjort	125

Ekstra Dessert:	
Kvedekrem med Engsyre og Rips	105

... på historisk grunn!

Prinsefisk

Spinatsuppe med Egg og Krutonger

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

Bryggens Plommedessert tilsmakt med Krydder og servert med pisket Krem

Kaffe

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.



Meny 6
Per person 645

Okseplomme

Ferske Kamskjell Lettstekt, servert med en mild Eplekompott og en smakfull Feldsalat

Okseplomme sesongens Grønnsaker, ovnsbakte Poteter og Sjysaus garnert med Moreller.

Fløterand med røtte Jordbær

Kaffe

Meny 5
Per person 695

Ryggstykke av Svin

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

Ryggstykke av Svin med frisk Eplekompott, servert med bakte Poteter og en kraftig Sjy

Hjemmelaget Karamellpudding servert med Krem og Karamellsaus

Kaffe

Meny 4
Per person 595
Lunsjalternativ per person 455



Stiftelsen Norsk Matkulturs Menypris 2011

Tradisjonsrike Bryggen Tracteursted mottok i dag utmerkelse for sitt spisekart, som er forankret i bergensk og hanseatisk tradisjon. Prisen ble delt ut av Harald Osa, leder i Stiftelsen Norsk Matkultur, under Matkulturdagen i Mathallen Oslo.

Bryggen Tracteursted har både à la carte-restaurant og skjenkestue. I Skjenkestuen tilbys Smakfulle Småtterier, et stort utvalg av små retter som kan kombineres og settes sammen til et måltid.

– Denne menyen har alt det vi ser etter, når vi jakter på de gode, norske menyene, sier jurymedlem Unn Karin Olsen fra Stiftelsen Norsk Matkultur. – Et særlig pluss gir vi for utvalget av retter. Her er mat med tydelig lokal og historisk tilknytning, som støtter opp om stedets identitet og beliggenhet. En miks av historiefortelling og lokale navn og anekdoter pirrer nysgjerrigheten og matlysten, mener juryen, som foruten Olsen har bestått av Wenche Andersen fra Wenches kjøkken i Godmorgen Norge og redaktør for det nye magasinet Mat fra Norge, Per A. Borglund.

I begrunnelsen heter det videre: – Et enkelt og lettforståelig menyspråk teller også positivt, og alt i alt oppleves menyen som ærlig og uhøytidelig. Den passer godt til et rustikt og tradisjonsrikt bryggemiljø. Med denne menyen på bordet, vet du hvor du er, og når du spiser på Bryggen Tracteursted, smaker du på Bergen.

– Vi har flere mål med å dele ut en menypris, forteller Harald Osa. – Prisen skal bidra til å fremme norsk matkultur og norske råvarer, men viktigere er det å sette fokus på menyspråket, og få bedriftene til å ta menyarbeidet på alvor. Vi mener det er et uforløst potensial for økt salg i å lage gode menyer med et språk som gjestene forstår.

Smakfulle Småtterier

Liten meny (som buffet)

Jomfrusild i lefse med Rødbete, Løk og Rømme

Trerårig kjønnsmoden sild som ikke har rukket å utvikle rogn eller melke. Mye sunt fett og bare den beste silden brukes.

Gravet Ørret med Sennepssaus på Rugbrød

Graving er en gammel måte å konservere mat på, og vernet mot forråtnelse. I dag er gravet mat blitt en delikatesse.

Blåskjell i Eplesider

Spekepølser med Urtekrem og Flatbrød

Speking eller tørking – vannet må ut av kjøttet for å bevare det, og salt og masse erfaring blir benyttet.

Varmrøkt Elg med Tyttebærkrem i Lefse

Leverpostei fra Brakstad med stekt Bacon og syltet Løk

Potetsalat med Vårløk

Sesongens Grønnsaker med Urteolje

Brød & Smør

Tilslørte Bondepiker

Per person 495

**Jubileumsmeny
1-2-3 TIÅR
BELLEVUE RESTAURANTER**

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 nyskaping – satt sammen etter dine ønsker og din sult...*

**- kan også oppleves i vår
À la Carte restaurant nå!**

Smakfulle Småtterier

Stor meny (som buffet)

Lakserogn med Nypotet og Rømme

Bøking - varmrøkt Sild, med Eple- og Rødbetsalat

Solgt som snop og det var ikke uvanlig at far hadde med seg bøking hjem på lørdagskvelden. Fremdeles snadder...

Nubbesild med Nypotet og Rømme

Bergensk Fiskesuppe

Uten tvil den mest kjente Bergenske matrett, med sin spesielle syrlige smak servert med teskjeboller og strimlede grønnsaker.

Akevittmarinert Røkelaks med Asparges og Rømmedressing

Marinert Hjort med Rognebærgele

Spekeskinke med Urtekrem

Kong Oscar "Norge på boks", ristet Brød & Urteolje

Norges største merkevareruksess, og meget bra for potensen...

Pottekjøtt av Lam med Ramløkspuré

Pottekjøtt er en av de gode gamle Bergensrettene. Kjøttet ble lagt i potter og et fettlag dannes øverst og bevarte dermed kjøttet et par måneder.

Svineribbe med Rødkål og "Julesaus"

Tradisjonsrik julemat. I norrøn mytologi ble ribben spist hver dag ettersom den vokste ut igjen like fort som den ble stykket fra grisen.

Sesongens Grønnsaker med Urteolje

Ventebrød med Olje, Ramløksmør og Baconsmør

Tilslørte Bondepiker

Krumkake med Multekrem

Per person 685

Norskere blir det ikke...

Suppler liten eller stor meny med:

Rakfisk på Flatbrød med Rømme og Løk
Nubbesild
Smalahovepaté
Lutefisk i Potetlelse
Pinnekjøtt med Rotmos

Som tillegg per person 195

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 Øvregeaten. 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

Dampet Sei servert med Hvit saus og strimlede Grønnsaker

**Røkt Lammelår med kokte Poteter,
Rotgrønnsaker og Persillesaus**

Bryggens Sviskekompott

- på tradisjonelt vis - servert med fløtemelk og sukker

Kaffe

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

Per person 685

I Pütterstuen - meny

Ferske Kamskjell

servert med Eple og Salvie

Ertesuppe

servert med speket Svinekjake

Skinntekt Torskerygg

marinert Blomkål, Løksmør og ristede Hasselnøtter

Rabarbra- og Nelliksaft

Kjelår

glasert med Lindhonning. Gulrotpure, bakt Jordskokk, ristet Byggryn og Sjø

Syltede frukter

med Tindvedis servert i Karamellkurv

Pütterstuen er oppkalt etter den tyskfødte Friedrich Christian Putter - med borgerskap som kjøpmann i Bergen fra 1766. Bygningen har senere vært på flere hender, men fortsatt finnes hans initialer over vinduet i kanselliet. Lengre var Pütterstuen Svengårdens fornemme landstue med kanselli og diverse rom for så vel husbonde som gesell og drenger, og også med pakkrom i de lavereliggende etasjer. Av det sene 1700-tallsinteriøret er fortsatt store deler inntakt - med listverk, beslag, dører, vinduer og vindusinnfatninger. Og bevart er også - som det eneste innen den fredede bebyggelse - det gamle kanselli! Det var kjøpmannens eget lille private kontor. Denne menyen serveres i Pütterstuen på Bryggen vis a vis Tracteurstedet. Lokalleie kommer i tillegg.

Per person 995



JUBILEUM

BELLEVUE RESTAURANTER
LYSTSTEDET BELLEVUE
FLØIEN FOLKERESTAURANT
BRYGGEN TRACTEURSTED
SPISESTEDET TROLDHAUGEN
BELLEVUE CATERING

Norges beste
meny 2011

1-2-3 TIÅR

Kontaktinformasjon:

Bellevebakken 9, 5019 Bergen
Telefon: **55 33 69 99**
Telefaks: 55 33 69 89
E-post: booking@bellevue.no
Internett: www.bellevue.no

Bestill bord i À la Carte restauranten online nå!
(inntil 8 personer på bellevue.no)

Følg oss på 
Bellevue Restauranter

