

Selskapsmeny 2012



Historien

Fløien Folkerestaurant, beliggende 320 meter over havet - er med sin særpregede arkitektur og spesielle beliggenhet, utvilsomt en attraksjon i seg selv. Fløyen har vært et yndet utfartssted for bergensere og tilreisende i uminnelige tider.

Bygget ble innviet den 13. juli 1925 og Bergen hadde fått sitt landemerke på toppen av byens mest besøkte fjell. Praktbygget var tegnet ned til minste detalj med ornamenter og interiør av Einar Oscar Schau.

I årene som fulgte var driften mangfoldig og med svært varierende suksess. Kjente aktører fra Hotell- og Restaurantbransjen forsøkte seg, de fleste uten suksess.

Da kommunen ved AS Bergen Tomteselskap i 1984 kjøpte bygningen var den i en slik elendig forfatning at bystyret besluttet å rive den. Heldigvis ble ikke dette godtatt uten videre og bl.a. Bergens Arkitektforening og Fortidsminneforeningen engasjerte seg i saken.

Høsten 1991 ble det til slutt Eric Saudan og Lyststedet Bellevue som inngikk leiekontrakt med AS Bergen Tomteselskap. Etter omfattende renovering ble så dørene åpnet på nytt den 13. juni 1992 under navnet Fløien Folkerestaurant.

Restauranten er nå pietetsfullt restaurert, med respekt for arkitektens tankegang, men utstyrt med våre dagers bekvemmeligheter - herunder et moderne kjøkken og alle nødvendige sikkerhetsinstallasjoner.



Etabl. 1925

× FLØIEN ×
FOLKERESTAURANT

Kyllingbryst

Potet- og Purreløksuppe
tilsmakt med Urteolje og
garnert med Krutonger

Kyllingbryst

servert med en Ragout av
sesongens Grønnsaker og
en klassisk
Estragonkremsaus.
Anna Potet.

Friske Frukter og marinerte Bær

servert med
barndommens Eggedosis
i Krumkake

Kaffe

Meny 1
Per person 545

Dampet Laks

Rosastekt Andebryst
med søte Bær og Frukter
på friske Salater

Dampet Laks

med Ertekrem, friske
Grønnsaker og Sitronsmør
servert med Agurksalat
og dampete Poteter.

Fløiens delikate
Fruktkake
med en smakfull
Bærsaussaus

Kaffe

Meny 2
Per person 545



Langtidsstekt

Kalveculotte (del av Mørbrand)

Lune Blåskjell
gratinerte og servert i
Krustade med
Grønnsaksjulienne.

Langtidsstekt Kalveculotte

med Rødløkskompott og
friske Grønnsaker,
Rosmarinsjy og stekte
Småpoteter.

Belleuves delikate
Konfektkake med
Solbærsorbet og Coulis

Kaffe

Meny 3
Per person 625

Ovnsbakt Lysing

Gravet Hjort
på en smakfull salat av
Rotfrukter med Urter og
vår egen Rognebærgelé

Ovnsbakt Lysing

på bakt Løk og Asparges,
servert med Rødvinsjy og
dampete Poteter.

Fløiens tilsørte
Bondepiker
med Pæresirup

Kaffe

Meny 4
Per person 625



1-2-3 TIÅR BELLEVUE RESTAURANTER

JUBILEUMSMENY

Rosastekt Lammecarré

Krabbekremssuppe
med Dillkrem

Pannestekt Steinbit
på Grønnsaksjulienne,
med Kaperssmør

Akevittgranité

Rosastekt Lammecarré
tilsmakt med Kjørvel og
servert med
Rotgrønnsaker
og en smakfull Lammesjy.
Potetpuré

Sitronpudding
med Ostekrem, ristede
Mandler og Bærsaussaus.

Kaffe

Meny 5
3-retters per person 695
4-retters per person 795
5-retters per person 895

Helstekt Pepperentrecôte

Dagens Fangst
anrettet på Skalldyrsaus
med glasserte Grønnsaker

Helstekt

Pepperentrecôte
krydret med Pepper,
servert med kremet Sopp,
Småløk og Rosenkål.
Rødvinsjy og stekte
Småpoteter.

Hjemmelaget Ostekake
med marinerte Bær

Kaffe

Meny 6
Per person 695

Rosastekt Hjortepomme

Stekte Kamskjell
på lun Gresskarpuré
garnert med
sprøstekt Bacon.

Rosastekt Hjortepomme
med bakt Fiken og dagens
Grønnsaker,
Viltsjy og
Anna Poteter.

Fløiens
Isparfait
på Nøttebunn

Kaffe

Meny 7
Per person 745

Sprøstekt Andebryst

Gratinerte Sjøkreps
med Skalldyrsaus

Ovnsbakt Breiflabb
med Spinat og Sopp

Sprøstekt Andebryst
servert med Eplechutney,
sesongens Grønnsaker og
Madeirasjy.
Anna Poteter.

Norske Oster
med frisk Sviskekompott
og Rugbrød.

Hjemmelaget hvit
Sjokolademousse
med Bringebær

Kaffe

Meny 8
3-retters per person 695
4-retters per person 795
5-retters per person 895

Vi feirer 20 år på Fløyen med en
tidsriktig og fremtidsrettet meny,
servert i historiske omgivelser.
Velbekomme!



Etabl. 1925

FLØIEN

FOLKERESTAURANT

Norske Smaker...

Mottakelser

- Grov Kjøttpølse i Sennepssaus
- Lefse med Røkt Ørret og Eggekrem
- Lefse med Spekeskinke og Urtekrem
- Sesampanert Kylling
- Kjøttboller av Lam med Yoghurtdressing
- Røket Elg på Toast

Per person 395

Fingermat/Tapas eller Buffet:

- Grov Kjøttpølse i Sennepssaus
- Lefse med Røkt Ørret og Eggekrem
- Gravet Ørret med Sennepssaus
- Lefse med Spekeskinke og Urtekrem
- Sesampanert Kylling
- Kjøttboller av Lam med Yoghurtdressing
- Spekeskinke fra Brakstad
- Utvalg av Spekepølser med Rømmedressing
- Gravet Hjort med Rognebærgele
- Ytrefilet av Okse med Potetsalat
- Ferske Reker med majones
- Røket Elg med Tyttebær
- Sesongens Salater og Brødbuffet

Per person 585

Dette kommer i tillegg ved Buffet:

- Lammelår transjert i lokalet og rotgrønnsaker
- Bergensk Fiskesuppe
- Lapskaus av Fisk og Skalldyr

Per person 695

Dessert:

- Frisk Frukt
- Sjokoladecake
- Ostekake
- Kaffe

Meny 9
20 personer eller flere

Bergensk Aften

Kombinert med en av våre "Bergensmenyer" og typisk bergensk underholdning - Buekorps og Munnsplorkester - Musikk av Edvard Grieg og Ole Bull - lokale artister - er Fløyen stedet for en ekte Bergensk opplevelse.

Du velger etter anledning og budsjett. Vi garanterer deg en aften dine gjester alltid vil bære med seg. Velg en av menyene under og vi er behjelpelig med underholdning.

Bergensk Surstek Klar Oksehalesuppe

Røkerumpe

med Poteterte og stuede Gulrøtter

Bergens Surstek
i en fyldig Saus servert med Rotgrønnsaker og kokte Poteter

Hjemmelaget
Karamellpudding
med Krem

Kaffe

Meny 10
4-retter per person 695
3-rettes per person 595

(2 uker bestillingsfrist)

Prinsefisk

Lam som Pottékjøtt
på friske Salater med Rømme

Prinsefisk
garnert med Hummer og grønn Asparges, servert med Hvitvinssaus og kokte Poteter

Hjemmelaget
Madeirakrem
med småkaker

Kaffe

Meny 11
Per person 695

Helstekt PepperEntrecôte

Helstekt Pepperentrecôte
krydret med Pepper, servert med kremet Sopp, Småløk og Rosenkål. Rødvinsjy og stekte Småpoteter.

Hjemmelaget Ostekake
med marinerte Bær i Coulis

Kaffe

Meny 12
Per person 425

Svinefilet

Svinefilet
med Bacon, Hasselnøtt og Sjysaus. Stekte Småpoteter.

Belleuves delikate
Konfektkake med Solbærsorbet og Coulis

Kaffe

Meny 13
Per person 395

Laksefrikassé

Laksefrikassé
garnert med Reker og Blåskjell, servert med Smørpoteter.

Hjemmelaget
Epleterte
med Vaniljeis

Kaffe

Meny 14
Per person 395

←
**Lunsj-
menyer**



Etabl. 1925

× FLØIEN ×

FOLKERESTAURANT

Velg gjerne lunsjmeny fra våre 3-retters menyer

På Fløyen opplever du:
Kiosk & Snacks
Kafé & Småretter
Skalldyrgrill
Torget
Selskapslokaler
Totalkapasitet: 500 personer



BELLEVUE RESTAURANTER
LYSTSTEDET BELLEVUE
FLØIEN FOLKERESTAURANT
BRYGGEN TRACTEURSTED Norges beste meny 2011
SPISESTEDET TROLDHAUGEN

1-2-3 TIÅR

I all enkelhet...

Ekte Bergensk Fiskesuppe
garnert med Fiskeboller og Grønnsaksjulienne,
Brød & Smør
Per person 195

Brennsnut - Bergensk Betasuppe med Kjøtt
og Grønnsaker, Brød & Smør
Per person 195

Fløiens Fisk- og Skalldyrgryte
Garnert med Grønnsaker servert med Rouille og
Olivenbrød. Serveres med påfyll...
Per person 295

Viltgryte med rørte Tyttebær
servert med kokte Poteter og Grønnsaker
Per person 295

Fløiens lune Eplekake
med pisket Krem
Pris per person 95

Kaffe
Per person 40

Transport & Fløibanen:

Fløibanen er eneste åpne vei til Fløyen. Selskapsbilletter kan formidles via oss, eller kjøpes direkte via Fløibanen på 55 33 68 00. I spesielle tilfeller kan det søkes om en enkel kjøretillatelse hos Bergen Kommune via www.byfjellene.no.

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](http://www.bellevue.no) nå!
(gjelder sommer, inntil 8 personer på [bellevue.no](http://www.bellevue.no))

Følg oss på



Bellevue Restauranter

Vi feirer 10 år på Bryggen, 20 år på Fløyen og 30 år på Bellevue med tidsriktige og fremtidsrettede jubileumsmenyer - servert i historiske omgivelser. Velbekomme!