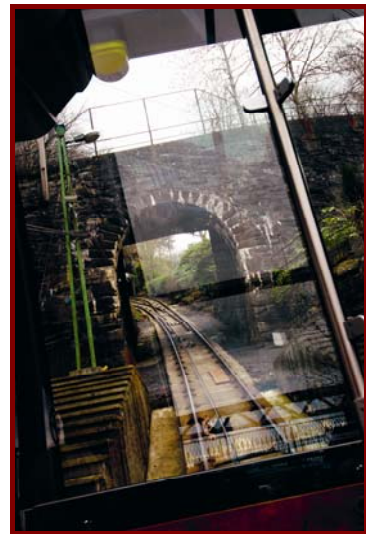




Selskapsmeny Sommer 2010



Fløien Folkerestaurant

... med Bergen for dine føtter...

Bellevue Restauranter
... en del av Bergens historie!



Historie Fløien Folkerestaurant



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.

Bellevue Restauranter
... en del av Bergens historie!



SELSKAPSMENYER

Fra vårt velutstyrte kjøkken...
Alle våre menyer er tilberedt av de beste råvarer med ektefølt omsorg og interesse av dyktige fagfolk

Kyllingsbryst fra Løken Gård

Fløiens Laksetartar servert med en liten Salat og Rugbrød

Kyllingbryst fra Løken Gård servert med en Salat av sesongens Grønnsaker og en klassisk Estragonkremsaus

Frukt og marinerte Bær i Mandelkurv servert med Eggedosis

Kaffe

Meny 1

Per person 535
Per person 395 som lunch

Helstekt mørnet Entrecôtekam

Rikt garnert kremet Skalldyrsuppe tilsmakt med Cognac

Helstekt mørnet Entrecôtekam servert med sesongens Grønnsaker, Hasselnøttsjy og bakte små Poteter

Hjemmelaget Konfektkake med marinerte Frukt

Kaffe

Meny 3

Per person 645

Dampet Ørretfilet

Røkt Andebryst servert med en frisk Løkkompott med Rosiner og Appelsin i sirup

Dampet Ørretfilet garnert med Skalldyr, servert med Basilikumsaus, friske Grønnsaker og en lun Potetsalat

Fløiens tilslørte Bondepiker med Pæresirup

Kaffe

Meny 2

Per person 545
Per person 415 som lunch

Ovnsbakt Breiflabb

Vellagret Spekeskinke fra Brakstad på salat av friske Asparges tilsmakt med Sherrysirup

Ovnsbakt Breiflabb på frisk Spinat, servert med Tomatragout, sesongens Grønnsaker, Timianpoteter og en mild Peppersaus

Fløiens delikate Frukterte med Hjemmelaget Vaniljesaus

Kaffe

Meny 4

Per person 665

Kylling fra Løken Gård & Dampet Ørretfilet kan bestilles som lunch

**Bellevue Restauranter
... en del av Bergens historie!**

Selskapsmeny



Lammefilet

Stekte Kamskjell på en mild Selleripuré
garnert med Rødbetmarmelade

Grillet Kveite på Nøttesmør servert
med glasert Pastinakk med Urter

Champagnegranité

Lammefilet servert med salat av friske
Grønnsaker, Urtebakte Poteter og en
kraftig Lammesjy

Hjemmelaget Sjokolademousse
med Jordbærsalat med Myntesirup

Kaffe

Meny 5

3-retter Per person 685
5-retter Per person 865

Rosastekt Hjortepomme

Friske Skalldyr på Salat
garnert med Nøtter, Epler fra Hardanger og
Sidervinaigrette

Rosastekt Hjortepomme med bakt Fiken,
Viltsjy tilsmakt med Rognebær,
friske Grønnsaker og Småpoteter

Fløiens Isparfait med Nøttebunn, servert
med rørte Bær og Urter på Honningspeil

Kaffe

Meny 6

Per person 695



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!

Per person
Per person

3-retter med kaffe 575
5-retter med kaffe 810



Bellevue Restauranter
... en del av Bergens historie!

Selskapsmeny



Bergensk Aften

320 meter over havet, ved Fløibanens øvre stasjon, ligger Fløien Folkerestaurant høyt hevet over hverdagslivets mas og byens støy.

Restauranten - åpnet 1925 - er tegnet av den kjente arkitekt Einar Oscar Schou og er, med sin særpregede arkitektur og spesielle beliggenhet, utvilsomt en av Bergens best kjente bygninger og en attraksjon i seg selv.

Kombinert med en av våre "Bergensmenyer" og typisk bergensk underholdning - Buekorps og Munnspillorkester - 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.

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

Prinsefisk

Lam som Pottekjøtt på friske Salater
med Rømme

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

Hjemmelaget Napoleonskake
fra vårt Konditori med Børsaus

Kaffe

Per person 3 retter 575
Per person 4 retter 675

Meny A

Per person 625

Meny B

Bellevue Restauranter
... en del av Bergens historie!

Selskapsmeny



I all enkelhet...

*Med smak av Tradisjon og enkel Glede...
Gjerne i forbindelse med en velgjørende tur på Fløien*

Ekte Bergensk Fiskesuppe garnert
med Fiskeboller og Grønnsaksjulienne
Brød & Smør

Per person 165

Brennsnut – Bergensk Betasuppe
med Kjøtt og Grønnsaker
Brød & Smør

Per person 165

Serveres med påfyll...

Fløiens Fisk- og Skalldyrgryste garnert
med Grønnsaker servert med Rouille
og Olivenbrød

Per person 270

Viltgryste med rørte Tyttebær
servert med kokte Poteter og
Grønnsaker

Per person 270

Fløiens lune Eplekake
med pisket Krem

Pris per person 95

Kaffe

Per person 40

Andre menyer

Vårt kjøkken setter sin ære i å bidra til at alle skal kunne hygge seg på Fløien Folkerestaurant. God kunnskap om allergier og matfilosofier muliggjør smakfulle løsninger og, gir du beskjed på forhånd vil vi tilrettelegge på aller beste måte.

Bellevue Restauranter
... en del av Bergens historie!

Selskapsmeny



Fløien Folkerestaurant – en del av...



DE HISTORISKE
hotel & spisesteder

De historiske Hotel & Spisesteder

De Historiske er en unik medlemsorganisasjon bestående av mange av Norges mest sjarmerende hotell og spisesteder. For å få tildelt en slik tittel kreves det et bevisst forhold til vertskapsrollen, der historiefortelling danner rammen for opplevelsene innen overnatting og gastronomi.

Med fortiden som ramme, ønsker vi å skape nye historier for våre gjester gjennom spennende opplevelser. Håpet er at disse historiene kan fortsette å leve i gjestenes minne lenge etter at de er kommet hjem.

Mer informasjon finnes på
www.dehistoriske.no

Matvegen - øst til vest eller omvendt...

Naturen mellom Oslo og Bergen varierer og setter farge på alle sanseopplevelsene underveis, bare forsterket av de kulinariske møtene våre kokker, servitører og vertskapet vil gi deg.

Oslo – Geilo – Bergen – Lom – Oslo

Matvegen - med en smak av kyst & fjord

De beste råvarer fra Norges kyst- og fjordområder på godt norsk kjøtt og sjømat tilbys i vår matveg. Spesielt fra havets spiskammer vil mange av de utvalgte spisesteder og hoteller servere sjømat i toppklasse – sjømat hentet fra kysten av Norge.

Fevik – Stavanger – Bergen – Trondheim – Mosjøen – Lofoten



Smak av kysten

... 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.

Med fokus på kvalitet, sesong, ernæring, menyutvikling og historiefortelling har bedriftene kvalifisert seg til å bære det nyetablerte kvalitetsstempelen Smak av kysten. Hvert spisested legger sin stolthet i å tilby deg sesongens aller beste lokale råvarer. Nettopp det gir en helt spesiell opplevelse - vinterfersk kysttorsk, vårsild og brosme, sommerens makrell og høstfest med skalldyr.

Smak på hver årstid!

Mer informasjon finnes på www.smakavkysten.no

Bellevue Restauranter
... en del av Bergens historie!

Selskapsmeny



Prøv også:

Bryggen Tracteursted



Lyststedet Bellevue



Åpningstider:

Lunsj og Smakfulle Småtterier:
À la Carte restaurant:

10.00 – 22.00
17.00 – 23.00

Selskapslokaler hele året hver dag

Kontaktinformasjon:

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

À la Carte bordbestilling online (inntil 8 personer)

Fløien Folkerestaurant
Bryggen Tracteursted

Gjelder fra mai via bellevue.no / dehistoriske.no



DE HISTORISKE
hotel & spisesteder



BELLEVUE RESTAURANTER

Bellevue Restauranter
... en del av Bergens historie!

Selskapsmeny