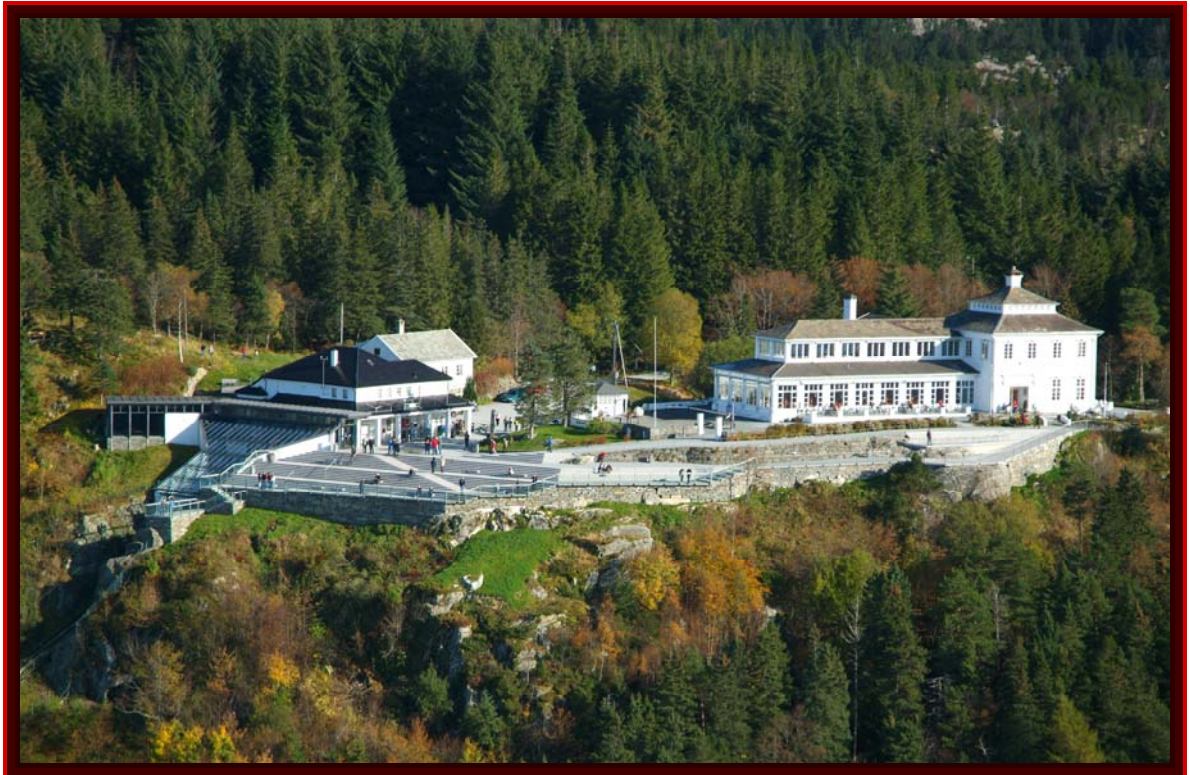




Selskapsmeny Vinter 2009/10



Fløien Folkerestaurant

... med Bergen for dine føtter...

Bellevue Restauranter
Ekte Opplevelser – Virkelig Kvalitet

Selskapsmeny



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 god tatt 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
Ekte Opplevelser – Virkelig Kvalitet

Selskapsmeny



SELSKAPSMENYER

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

Vi ønsker alle våre gjester – Vel Bekomme!

Meny 1

Enebærrøkt Laks på salt
Havrekjeks servert med syltet Agurk
og Urtekrem

Kylling fra Løken Gård
fulgt av Grønnsaker bakt med Ingefær
servert med en sjysaus tilsmakt med
Honning og Appelsin. Stekte Poteter

Frukt og marinerte Bær i Mandelkurv
servert med Eggedosis

Kaffe

Pris pr. person kr. 535,-

Meny 2

Røkt Andebryst på Rødkålkompott
garnert med Rosiner,
servert med syltet Gresskar

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

Fløiens tilslørte Bondepiker med
Pæresirup

Kaffe

Pris pr. person kr. 520,-

Meny 3

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

Pris pr. person 615,-

Meny 4

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 Fruktterte med
Hjemmelaget Vaniljesaus

Kaffe

Pris pr. person kr. 655,-



Meny 5

Stekte Kamskjell på en mild Selleripuré garnert med Rødbetmarmelade

Grillet Kveite med kremet Sennepssaus servert på glasert Pastinakk med Urter

Champagnegranité

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

Hjemmelaget Sjokolademousse på Valnøttbunn servert med Aprikoskompott og Ostekrem

Kaffe

3-retter pr. person kr. 645,-

5-retter pr. person kr. 825,-

Meny 6

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

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

Fløiens Isparfait tilsmakt med Honning, garnert med Nøtter, servert med rørte Bær og Urter

Kaffe

Pris pr. person kr. 660,-



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!

Pris pr. person, 3-retter med kaffe kr. 575,-

Pris pr. person, 5-retter med kaffe kr. 810,-



Bellevue Restauranter
Ekte Opplevelser – Virkelig Kvalitet

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.

Meny A

Klar Oksehaesuppe

Røkerumpe med Poteterte og stuede Gulrøtter

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

Hjemmelaget Karamellpudding med Krem

Kaffe

Pris pr. person 3 retter kr. 575,-

Pris pr. person 4 retter kr. 675,-

Meny B

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 Bærsaus

Kaffe

Pris pr. person kr. 625,-



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

Pris pr. person kr. 165,-

Brennsnut – Bergensk Betasuppe
med Kjøtt og Grønnsaker
Brød & Smør

Pris pr. person kr. 165,-

Serveres med påfyll...

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

Pris pr. person kr. 270,-

Viltgrøte med rørte Tyttebær
servert med kokte Poteter og
Grønnsaker

Pris pr. person kr. 270,-

Fløiens lune Eplekake
med pisket Krem

Pris pr. person kr. 90,-

Kaffe

Pris pr. person kr. 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
Ekte Opplevelser – Virkelig Kvalitet



Fløien Folkerestaurant – en del av...



De historiske HOTEL & SPISESTEDER Matvegen

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
Ekte Opplevelser – Virkelig Kvalitet

Selskapsmeny



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*

For mer informasjon om Bellevue Restauranter eller om et av våre spisesteder, se **bellevue.no**

Bordbestilling online:

Husk at du kan bestille bord inntil 8 personer på Bryggen Tracteursted, og Fløien Folkerestaurant (sommer), via vår nettside!
55 33 69 99 / booking@bellevue.no

Kontaktinformasjon:

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

Bellevue Restauranter
Ekte Opplevelser – Virkelig Kvalitet

Selskapsmeny