

Selskapsmeny Sommer 2010



Bryggen Tracteursted

... på Historisk grunn i Bergen...



Historie

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

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

I dag er Svensgårdens Schøtstue og Ildhuset, som representerer Schøtstuens 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!



Selskapsmenyer

Dampet Kveite

Bryggens kremede Blåskjellsuppe
Tilsmakt med Cider

Dampet kveite på Spinat,
servert med friske Grønnsaker,
Gulrotpure, kokte Poteter
og kremet Urtesaus

Akevittmarinerte Bær og Fruktur med
Vaniljekrem i hjemmelaget Krumkake

Kaffe

Meny 1
Per person 695
Per person 525 som lunsj

Glasert Svinebog

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

Glasert Svinebog, fylt med Epler og
Svisker, servert med bakte Poteter
og en kraftig Sjø

Hjemmelaget Karamellpudding

Kaffe

Meny 3
Per person 595
Per person 450 som lunsj

Persetorsk

Klar Soppsuppe, tilsmakt med Portvin.
Garnert med Erter og Sopp

Persetorsk med glaserte Gulrøtter,
kokte Poteter og Eggesmør.

Tradisjonell hjemmelaget Epleterte
med Vaniljekrem

Kaffe

Meny 2
Per person 575
Hovedrett 2 ganger 710
Per person 435 som lunsj

Indrefilet av Okse

Lettstekte Kamskjell servert med en
mild Eplekompott og en smakfull
Feldsaslat

Indrefilet av Okse, sesongens
Grønnsaker, ovnsbakte Poteter
og Sjøsaus garnert med Moreller.

Bryggens Sjokoladeterrin
Servert med Kirsebærkompott

Kaffe

Meny 4
Per person 690
Per person 520 som lunsj

Alle våre menyer kan oppgarderes med følgende mellomretter:

| | |
|-------------------------|----------------|
| Consommé | Per person 100 |
| Prinsefisk | Per person 205 |
| Bryggens granité | Per person 75 |
| Lokale oster | Per person 145 |

Bellevue Restauranter
Ekte Opplevelser – Virkelig kvalitet



Rosastekt Lammefilet

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

Klar Soppsuppe, tilsmakt med Portvin
garnert med Erter og Sopp

Bryggens granité

Rosastekt Lammefilet tilsmakt med
Ramsløk servert med friske Grønnsaker,
Hvitløkstekte Poteter og
en kraftig Lammesjy

Hjemmelaget Krumkake fylt med
Akevittmarinerte Bær toppet med
Vaniljekrem

Kaffe

Meny 5

Per person 875
Per person 655 som lunsj

Bergensk Surstek

Bergensk Fiskesuppe
garnert med Teskjeboller og
Grønnsaksjulienne

Bergensk Surstek servert med
Rotgrønnsaker, og kokte Poteter med en
smakfull saus. Rørte Tyttebær

Bryggens Fruktsuppe, servert
med Vaniljekrem

Kaffe

Meny 6

Per person 595
Per person 450 som lunsj

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 nyskapning – satt sammen etter dine ønsker og din sult...

En Buffet med typiske norske smaker bygget på vår historie og tradisjoner.

Per person inklusive kaffe:

Meny 7
Meny 7

6 småtterier & tilbehør 475 som middag
12 småtterier & tilbehør 715 som middag

360 som lunsj
540 som lunsj

Bellevue Restauranter
Ekte Opplevelser – Virkelig Kvalitet



Aftenbord

Schøtstuene på Bryggen var møtested for Kjøpmannen og de som arbeidet for ham – her spiste man, her festet man, her gjorde man en gard hverdag litt mer utholdelig... I Svendsgården opererte flere eiere og fellesskapet innebar felles måltider hvor alle brakte sin mat. Navnet Schøtstue kommer for øvrig fra gammelt Skotningstofe – stuen der man skyter sammen mat til et felles måltid.

Vi tilbyr et bord med et godt utvalg av:

Norske Oster
Posteier
Spekemat
Røkt og marinert Kjøtt
Sild og Bøkling
Byens beste Brød med smør
Tradisjonsdesserter
Kaffe

Meny 8 Per person 595
Per person 450 som lunsj

Prinsefisk

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.

Hønsesuppe med boller,
tilsmakt med friske urter

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

Bryggens Plommedessert tilsmakt med Krydder
og servert med pisket Krem

Kaffe

Meny 9 Per person 645
Per person 485 som lunsj



Bellevue Restauranter
Ekte Opplevelser – Virkelig Kvalitet



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 Øvregaten. 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

Røkt Lammelår
med Rotgrønnsaker og Persillesaus

Bryggens Sviskekompott

Kaffe

Meny 10

Per person 730
Per person 550 som lunsj

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



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!

Meny 11
Meny 11

Per person, 3-retter med kaffe 610
Per person, 5-retter med kaffe 845

460 som lunsj
635 som lunsj

Bellevue Restauranter
Ekte Opplevelser – Virkelig Kvalitet



Bryggen Tracteursted – 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
Ekte Opplevelser – Virkelig Kvalitet

Prøv også:

Fløien Folkerestaurant



Lyststedet Bellevue



Åpningstider:

Kafeteria med Suppebuffé: 10.00 – 22.00
Kafé- og Terrassemeny: 10.00 – 22.00
À la Carte restaurant: 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 2010 via bellevue.no / dehistoriske.no



DE HISTORISKE
hotel & spisesteder



BELLEVUE RESTAURANTER

Bellevue Restauranter
Ekte Opplevelser – Virkelig Kvalitet