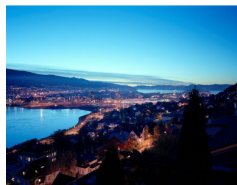


Selskapsmenyen er komponert som en anbefaling, og med smaker i tankene. Ved å oppgrader menyen gjør du også opplevelsen komplett! Velbekomme!

*Menyen blir presentert*



## Lunsj Menyer:

### *Pannestekt Laks*

**Røkt Andebryst**  
med sin Postei på  
friske Salater.  
Appelsindressing.

**Pannestekt Laks**  
servert med Agurksalat,  
Sandefjordsmør  
og friske Grønnsaker.  
Dampede Poteter.

**Hjemmelaget  
Epleterte**  
med Vaniljekrem

**Kaffe / Te**

Per person lunsj 525

Meny 1 - lunsj

### *Urtemarinert Lammefilet*

**Porsmarinert  
Røkelaks fra Svanøy**  
med friske Asparges.  
Tartarsaus.

**Urtemarinert Lammefilet**  
servert med friske  
Grønnsaker, Lammesjy  
og stekte Småpoteter.

**Bellevues Istallerken**  
Hjemmelaget Iskrem  
servert med Frukt,  
i Mandelkurv  
garnert med Frukt.

**Kaffe / Te**

Per person lunsj 525

Meny 2 - lunsj

**For flere menyvalg,  
se gjerne aftenens  
selskapsmenyer.**



DE HISTORISKE

55 33 69 99 | [booking@bellevue.no](mailto:booking@bellevue.no) | [bellevue.no](http://bellevue.no)



**Bellevue**  
L Y S T S T E D E T

*... på Lyststedet Bellevue presenteres og transjeres maten inne blant gjestene - en ekte opplevelse, velbekomme.*



## Mat & Opplevelse i Lokalet

### Menyer:

#### *Laksemiddag*

##### **Løyrom**

servert med Rømme,  
Løk og Gressløk.  
Rugbrød

##### **Avkokt Laks**

servert med  
Agurksalat,  
Sandefjordsmør  
og Grønnsakjuliene  
Dampede Poteter

**Frisk Fruktsalat**  
med Krem tilsmakt  
med Vanilje

**Kaffe / Te**

Per person 1 serv. 725  
Per person 2 serv. 825

#### *Lammecarré*

##### **Skalldyrterrin**

Med det beste fra  
havet, Urte crème  
fraiche og Toast.

**Lammecarré**  
servert med friske  
Grønnsaker,  
Lammesjy og  
Potet Anna.

**Bellevues  
Sjokolademoussekake**  
servert med  
Jordbærsorbet  
og en smakfull coulis

**Kaffe / Te**

Per person 825  
Meny 4

#### *Ovnsbakt hel Kveite*

##### **Skalldyrkremsuppe Lady Curzon**

En smakfull  
Kremsuppe, oppkalt  
etter konen til  
visekongen av India,  
tilsmakt med Sherry

**Ovnsbakt hel Kveite**  
med sesongens  
Grønnsaker og  
Urtekremsaus.  
Fondantpotet

**Delikatesser  
fra vårt Konditori  
servert fra Buffet.**  
Et utvalg uimotståelige  
hjemmelagete  
fristelser servert  
fra buffet

**Kaffe / Te**

Per person 795  
Meny 5

#### *Helstekt Indrefilet av Okse*

##### **Vestkystsalat**

En klassisk forret  
bestående av  
Hummer, Reker,  
Blåskjell og Krabbe,  
servert med to  
Majoneser og nybakt  
Baguette

**Helstekt  
Indrefilet av Okse**  
servert med Sopp,  
Spinat og Tomat,  
Sauce Béarnaise,  
Madeirasjy og  
Potet Anna.

**Bellevues Isparfait**  
God hjemmelaget  
Isparfait med syltete  
Frukt, servert med  
Mandelflarn

**Kaffe / Te**

Per person 875  
Meny 6

**Lag aftenen perfekt - oppgrader menyen!**



DE HISTORISKE

55 33 69 99 | [booking@bellevue.no](mailto:booking@bellevue.no) | [bellevue.no](http://bellevue.no)



**Bellevue**  
L Y S T S T E D E T



Selskapsmenyen og historien  
blir presentert. Velbekomme!

## Mathildes Meny:

### Historien

Navnet henviser til Mathilde Jernstrøm som, sammen med sin mann Erik Herman Jernstrøm, startet driften av Lyststedet Bellevue den 11. desember 1899. Menyen som serveres er en eksakt gjengivelse av et måltid servert på Bellevue den 1. april 1922 ved en middag for Hotellstevnet som ble avholdt i Bergen. En kan derfor trygt si at menyen viser noe av det beste fra det gamle bergenske selskapsliv og er en del av Lyststedet Bellevues kulinariske arv.

Vi oppfordrer til et kulturelt innslag, som nok engang bringer deg og dine gjester tilbake til Mathildes storhetstid.



### Mathildes Meny

*Servert første gang den  
1. april 1922*

#### Krustader

*Kalvebrissel – Champignons*

#### Hønsesuppe

*med Boller*

#### Fisketimbaler à la Bellevue

*Hummer – Asparges*

#### Dyreryg

*Ristede Kastanjer  
Æbler i Caramel- Grønnsaker*

#### Isbrød

*Kransekage*

#### Kaffe



DE HISTORISKE

55 33 69 99 | [booking@bellevue.no](mailto:booking@bellevue.no) | [bellevue.no](http://bellevue.no)



Selskapsmenyen er komponert som en anbefaling, og med smaker i tankene. Ved å oppgrader menyen gjør du også opplevelsen komplett! Velbekomme!

Menyen blir presentert



## Selskap (fisk) Menyer:

### Ovnsbakt Breiflabb

#### Gåselever Ballotine

i Rødingelé farsert med Druechutney. Servert med nybakt Brioche

**Ovnsbakt Breiflabb** garnert med Skalldyr, servert med friske Grønnsaker, Rødvinsaus og Potetpuré

**Bellevues smakfulle Desserttallerken** med det beste fra Bellevues eget konditori.

Kaffe / Te

Per person 925  
Meny 8

### Dampet Brosme

#### Gratinerte ferske Sjøkreps

på friske Salater smaksatt med Skalldyrskum – servert med Sitrusvinaigrette

**Dampet Brosme** fulgt av en smakfull Skalldyrragout med Urter, servert med friske Grønnsaker, Rødvinsaus og Fondantpotet.

**Bellevues Sjokoladeanretning** servert med Mandelstang og en fristende Bringebærsirup.

Kaffe / Te

Per person 725  
Meny 9

### Bergensk Torskemiddag

Servers med Portulakk når tilgjengelig

**Bergensk Fiskesuppe** med Grønnsaks-julienne

**Avkokt Torsk** servert med Persillesmør og dampede Poteter. Lever og Rogn etter tilkomst

To ganger servering

**Varme Pannekaker** med Krem og rørte Jordbær

Kaffe / Te

... serveres bare i "torskemånedene"...

Januar, Februar,  
Mars, April,  
September, Oktober,  
November, Desember

Per person to serv. 795  
Per person en serv. 695  
Meny 10



## Havets grøde...

**Carpaccio av Hval** garnert med Eple og Valnøtt. Portvinsirup.

**Krabbe Crème Brulée** på med Taskekrabbe fra Hitra

Tindvedsorbet

**Pannestekt Kveite** med stuete Grønnsaker og Skalldyrkremsaus. Dampete Poteter.

**Norske Oster** med Eplegelé

**Appelsindessert** tilsmakt med Grand Marnier, servert med Småbakst.

Kaffe / Te

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!

Per person 6-retters 995  
Per person 3-retters 795  
Meny 11

Lag aftenen perfekt - oppgrader menyen!



DE HISTORISKE

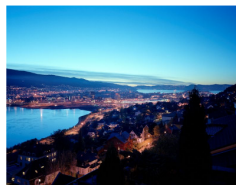
55 33 69 99 | [booking@bellevue.no](mailto:booking@bellevue.no) | [bellevue.no](http://bellevue.no)



**Bellevue**  
L Y S T S T E D E T

Selskapsmenyen er komponert som en anbefaling, og med smaker i tankene. Ved å oppgrader menyen gjør du også opplevelsen komplett! Velbekomme!

Menyen blir presentert



## Selskap (kjøtt & fugl) Menyer:

### Entrecôte av Okse

Skagen  
- en Bellevue  
klassiker

Løyrom og Reker i  
Dillrømme servert  
med Rugbrød.

**Helstekt Entrecôte  
av Okse**  
servert med glaserte  
Småløk, friske  
Grønnsaker og  
Rødvinsjy.  
Château Poteter.

**Crème Brulée**  
servert med Bellevues  
marinerte Salat av  
eksotiske Frukter.

**Kaffe / Te**

Per person 785  
Meny 12

### Svinefilet

**Avocado- og  
Reketimbal**  
servert med Crème  
fraiche dressing.

**Svinefilet**  
marinert i Salvie,  
surret i Bacon  
servert med friske  
Grønnsaker og  
rissolé Poteter.  
Nøttesjy

**Druestrudel**  
servert med  
hjemmelaget  
Vaniljekrem

**Kaffe / Te**

Per person 665  
Meny 13

1-2-3 TIÅR  
BELLEVUE  
RESTAURANTER

### JUBILEUMSMENY

## Rosastekt Andebryst

**Tartar av Ishavsroye**  
med Pepperrotkrem  
på bakt Potet.

**Hummermedaljong**  
servert med Beurre  
Blanc saus  
og Grønnsaksgarnityr

**Basilikum sorbet**

**Rosastekt  
Andebryst**  
servert med friske  
Grønnsaker,  
Portvinsjy, Pommés  
Parisiennes og  
Kirsebærmarmelade

**Bellevues Istallerken**  
Hjemmelaget Is og  
Sorbet i Mandelkurv  
garnert med friske  
Bær og Frukter

**Kaffe / Te**

Per person 5-retters 995  
Per person 3-retters 795  
Meny 14

## Hjortefilet

**Salat**  
av Plommetomat,  
Asparges, Nøtter og  
Basilikum med  
Honingvinaigrette.

**Helstekt Hjortefilet**  
servert med friske  
Grønnsaker,  
Enebærsjy og  
Dauphinoise Poteter.  
Rognebærgelé

**Osteanretning**  
servert med Chutney  
og Rugbrød.

**Frossen Sabayonne**  
tilsmakt Calvados  
- En Bellevue klassiker -

**Kaffe / Te**

Per person 4-retters 975  
Per person 3-retters 895  
Meny 15

Vi feirer 30 år på Bellevue med en tidsriktig og fremtidsrettet meny, servert i historiske omgivelser. Velbekomme!

Lag aftenen perfekt - oppgrader menyen!

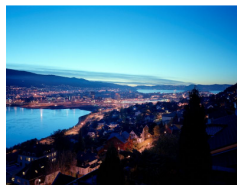


DE HISTORISKE

55 33 69 99 | [booking@bellevue.no](mailto:booking@bellevue.no) | [bellevue.no](http://bellevue.no)



**Bellevue**  
L Y S T S T E D E T



# Buffet & Fingermat Menyer:

## Bellevues Buffet

### Skalldyr

- ✓ Hvitvinsdampede Blåskjell
- ✓ Nykokte Reker med Majones
- ✓ Gratinerte Sjøkreps
- ✓ Kongekrabbe med Mango- og Tomatsalsa
- ✓ Ferske Østers med Sitron og Eddik
- ✓ Skagen - Løyrom og Reker i Dillrømme på Rugbrød
- ✓ Krabbe Crème Brulée med Taskekrabbe fra Hitra

### Fisk

- ✓ Porsmarinert Røkelaks fra Svanøy
- ✓ Ørrettartar på bakt Potet
- ✓ Matjessild i Lefse med Rødbet, Løk og Rømme
- ✓ Fisketerrin med Urtdressing
- ✓ Carpaccio av Akkar

### Kjøtt

- ✓ Roastbeef Wellington med Remulade
- ✓ Enebærrøkt Elg med rørte Tyttebær
- ✓ Bellevues Viltpaté med sin Chutney
- ✓ Gravet Hjortefilet med Portvinsgelé
- ✓ Kyllingleverpaté med Tindvedgelé
- ✓ Pottekjøtt med Urtdressing
- ✓ Røkt Skinke med Waldorfsalat

### Varme retter

- ✓ Lammecarré provençale med Lammesjy
- ✓ Saltbakt Ørret med Hvitvinssaus
- ✓ Smakfull Viltragout med Rognebærgele
- ✓ Friske Grønnsaker og to typer Poteter

### Salater

- ✓ Tomatsalat med Sjalottløk og Basilikum
- ✓ Blandet frisk Salat
- ✓ Harcot Vert med Nøtter og Løk
- ✓ Vinaigrette og Blå Ost dressing

### Desserters – fra vårt Konditori

- ✓ Eksotisk Fruktalat med Myntesirup
- ✓ Ostekake med Bærsaus
- ✓ Bellevues Konfektkake med Appelsinfileter
- ✓ Hjemmelaget Iskrem
- ✓ Crème Brulée
- ✓ Hvit Dame
- ✓ Kaffe / Te

Per person 995  
Meny 16

### Oppgrader med:

1/2 Hummer naturell  
servert ved bordet  
Pris per person: 185

## Fingermat/Tapas

### Mottakelser:

- ✓ Marinert Hjort på Toast med gelé
- ✓ Oljebakt Ørret på Rugbrød
- ✓ Gåselever på Toast
- ✓ Løyrom
- ✓ Ostekrem
- ✓ Skagen – Reker og Løyrom i Dillrømme
- ✓ Petit Four til kaffen

Per person 465  
Meny 17

- ✓ Lammekotelett provençale
- ✓ Glasert Andebryst på Brioche
- ✓ Lammebolle med pikant saus
- ✓ Roastbeef på Toast
- ✓ Spekeskinke i Lefse med Eggekrem
- ✓ Marinert Hjort på Toast med gelé
- ✓ Skagen – Reker og Løyrom i Dillrømme
- ✓ Reker på Toast
- ✓ Akevittmarinert Laks fra Svanøy med Asparges
- ✓ Tunfisk med Sesamfrø
- ✓ Oljebakt Ørret på Rugbrød
- ✓ Ostetartlett
- ✓ Løyrom

Per person 685

### Litt luksus - oppgrader:

- ✓ Kongekrabbe på Toast
- ✓ Råmarinerte Kamskjell
- ✓ Gratinerte Sjøkreps
- ✓ Østers naturell
- ✓ Gåselever på Toast

Som tillegg per person 175

### Desserters – fra vårt Konditori

- ✓ Konfektkake
- ✓ Frukttartlett
- ✓ Ostekake
- ✓ Konfekt
- ✓ Kaffe / Te

Desserters er inklusiv  
Meny 18

### Valget er ditt!

#### Bellevues

**Buffet** for den store lunsj eller middag - et rikt utvalg av spennende og nyskapende retter.

#### Bellevues

**Fingermat** en tapasbuffet - passer godt til et litt mer avslappet selskap, hvor maten blir prikken over i-en i et hyggelig lag.

#### Bellevues

**Mottakelse** er perfekt til de anledninger som krever det lille ekstra.



DE HISTORISKE

55 33 69 99 | [booking@bellevue.no](mailto:booking@bellevue.no) | [bellevue.no](http://bellevue.no)



**Bellevue**  
L Y S T S T E D E T

Velg fra pakkene under - gjør  
menyen fullstendig og  
opplevelsen helt utenom det  
vanlige... Vi ønsker deg og dine  
gjester velbekomme...



## Oppgrader din meny... Valg:

### Pakke 1a Aperitiff

*Det lille ekstra, servert på store sølvbrikker til aperitiffen...*

- Canapé med Gåselever
- Canapé med Løyrom, Rømme og Gressløk
- Canapé med marinert Hjort med gelé og timiankvast
- Canapé med Ostekrem, fiken og marmelade

Per person 165

### Pakke 1b Champagneaperitiff

- 1 glass Champagne
- Østers fra vårt nærmiljø  
– med historie og veiledning

Per person 295

### Pakke 2 Oppgradering av menyen

*Mellomretter gjør menyen rikere, mer innholdsrik, mens  
Hvileretter forbereder ganen på nye inntrykk før hovedretten serveres.*

#### Forretter / Mellomretter, velg fra:

- Skalldyrsanretning 245
- ½ Hummer naturell servert ved bordet 185
- Lun Gåselever på sauternes sirup med Fikensalat 185
- Dampet Piggvar på frisk Spinat i Hvitvinssaus 195
- Bellevues klassiske Skalldyrkremssuppe 145

#### Hvileretter, velg fra:

- Champagne granité 65
- Basilikum sorbet 65

### Pakke 3 Gjør aftenen komplett

#### Salte smaker i baren:

- Utvalgte Oliven
- Nøtteblanding
- Saltstenger
- Hjemmelagete Ostestenger

Per person 85

#### Arabica kaffe fra Colombia - fantastisk aroma.

- støtter barnehjemsbarn i Casita de Belèn, Cali, Colombia

Per person ekstra 20

#### Nattmat – en helaften avsluttes med:

- Bergensk Fiskesuppe, Brød & Smør 145
- Viltbuljong med små Kjøttboller, Brød & Smør 135

### Pakke 4 Frukttat

Lekker Frukthanretning Per person 65



DE HISTORISKE

55 33 69 99 | [booking@bellevue.no](mailto:booking@bellevue.no) | [bellevue.no](http://bellevue.no)



Etabl. 1899

**Bellevue**  
L Y S T S T E D E T



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

# 1-2-3 TIÅR

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!