



SELSKAPSMENYER 2005 Fløien Folkerestaurant

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

Rocculasalat rikt garnert med røket Ørret, marinerte Reker og grønn Asparges, Urtevinaigrette

Helstekt Lammelår servert med Ratatouille av friske Grønnsaker, fløtegratinerte Poteter og en kraftig Sjysaus

Fløiens Pæreterte med Kanelparfait og Karamellsaus.

Kaffe

Pris pr. pers. kr. 475,-

Meny 3.

Salat med Lime- og Honninggrillet Scampi med Avokadodressing

Grillet Ørretescalope med Dillsabayonne og Grønnsak

Helstekt Indrefilet av Okse med Aubergine i lag, ovnsbakte Poteter og en smakfull Burgundersaus

Mørk sjokoladeparfait med Appelsinchutney

Kaffe

Pris pr.pers. 3-retter, kr.585,-

Pris pr.pers. 4-retter, kr.680,-

Meny 2

Krabbetartelett med friske Salater og Sitrusvinaigrette

Honning- og sesamtilsmakt Kyllingbryst fra Stange gård, servert med Soppterte og Portvinsmør. Rattepoteter

Nedlagte Frukter og Bær med Vaniljeis

Kaffe

Pris pr. pers. 495,-

Meny 4.

Rosastekt Andebryst på friske Salater med Plomme Chutney.

Breiflabbmedaljong med Spinatterte, Parisienne Poteter og en mild Peppersaus,

Konfektkake med Jordbærsorbet og Cointreaumarinerte Frukter på Fruktaucoulis.

Kaffe

Pris pr. pers kr. 575,-



Meny 5

Fløiens Fiskesuppe rikt garnert med Fisk og Skalldyr.

Hvitløkspekket Lammefilet med en Bacon og Bønneragout, fløtegratinerte Poteter og Sjysaus

Tilslørte Byjenter – som sine søstre fra landet, men laget med de beste Plommer

Kaffe

Pris pr. person kr.545,-

Meny 6

Carpaccio av Okse med Parmesanost og Pinjekjerner. Olivenolje

Dampet Laksesuprême servert med friske Asparges og Scampi. Sandefjordsmør og Persillepoteter

Frisk Fruktalat med Krem

Kaffe

Pris pr. person kr.525,-

Viltmenyer

*Gamle dager hadde sesonger – også en Viltsesong.
I dag har moderne teknologi og logistikk visket ut grensene –
Derfor kan vi servere en velsmakende viltmeny - hele året!*

Meny 7

Skalldyrkremsuppe garnert med Skalldyr

Grillet Fjellørret på Smørstekt Spinat og Pæresidersaus

Mørnet Elgfilet med Østersoppsaus, glaserte Gulrøtter, Timianpoteter og Rognebærgelé

Nøttekake med Multekrem

Kaffe

Pris pr. pers. 3 retter kr. 625.-

Pris pr. pers. 4 retter kr. 725.-

Meny 8.

Ørret- og Hummerrulade på Salat med Løyromsaus

Rensdyrstek med Rosenkål, Viltsaus og rørte Tyttebær. Dampede Poteter.

Velmodnet Brie og Blåost med Rugbrød og Sviskepuré

Fløiens Isparfait.

Kaffe

Pris pr. pers. 3-retter, kr. 585.-

Pris pr. pers. 4-retter, kr. 675.-



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 Munnspeillorkester - 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

Spinatsuppe smaksatt med Kjørvel
Røkerumpe med Poteterte og Gulrot.
Hvitvinssaus
Bergens Surstek servert med friske
Grønnsaker og kokte Poteter
Hjemmelaget Karamellpudding med Krem
Kaffe

**Pris pr. pers. 3 retter kr. 495,-
Pris pr. pers. 4 retter kr. 595,-**

Meny B

Pottekjøtt på friske Salater
med Rømmedressing
Prinsefisk garnert med Hummer og grønn
Asparges, servert med Hvitvinssaus og
kokte Poteter
Dronning Mauds Pudding med Fruker
og Brostensbakkels
Kaffe

Pris pr. pers.kr. 545,-



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. pers.kr. 145,-

Betasuppe med Kjøtt og Grønnsaker
Brød & Smør

Pris pr. pers.kr. 145,-

Serveres med påfyll...

Fløiens Fisk & SkalldyrgrYTE
servert med Ris, Brød og Smør

Pris pr. pers.kr. 225,-

ViltgrYTE med rørte Tyttebær
servert med kokte Poteter og Grønnsaker

Pris pr. pers.kr. 225,-

Lun Eplekake med Is

Pris pr. pers.kr. 65,-

Kaffe kr.30.-

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 –
gir du beskjed på forhånd vil vi tilrettelegge på aller beste måte.