



Selskapsmenyer våren 2005 **BRYGGEN TRACTEURSTED**

Meny 1.

Løvtynne skiver av hval med syltet skogssopp.

Dampet kveite med linser, bacon og spinat, persillepoteter og skalldyrsaus.

Varm daddel- og cognackake, nøtter og krem.

Kaffe

Pris pr. pers. kr.565.-

Meny 2.

Bergensk Fiskesuppe med strimlede grønnsaker og teskjeboller.

Persetorsk med glaserte gulrøtter, kokte poteter og eggesmør.

Bryggens Tilsørte Bondepiker.

Kaffe

Pris pr.pers.kr.465.-

Hovedrett 2 ganger servert kr.575.-

Meny 3.

Kamskjell på rosmarinpinne med asparges- og spekeskinkealat.

Helstekt ryggstykke av svin, fylte epler, stekte poteter og sider sju.

Hjemmelaget karamellpudding

Kaffe

Pris pr. pers. kr.495.-

Meny 4.

Gulrot, honning og ingefærssuppe.

Ytrefilet av kalv med sesongens grønnsaker, stekte poteter og sjysaus garnert med moreller.

Parfait av norske bær med pæreskiver.

Kaffe

Pris pr.pers. kr.545.-



Meny 5.

Fra det Bergenske kjøkken

Prinsefisk – dampet torsk
garnert med hummer og asparges,
servert med hvitvinssaus

Bergensk surstek servert med friske grønnsaker,
og kokte poteter. Rørte tyttebær.

Måneskinnsfromage.

Kaffe

Pris pr. pers. kr.485.-

Meny 6.

Vestlandet På Nytt

Vilt-te med timianristet brød

Bergens ansjos på buttedeigsbunn med karamelliserte løk.

Eplecidergranité

Rensdyrsadel med braisert rødkål, rotgrønnsaker
kokte poteter og rødvinssaus.

Utvalg av norske oster med pære chutney.

Sjokolade terrin med karamellsaus.

Kaffe og bakst

Pris pr person kr. 725.-

Bellevue Restauranter AS
Bellevuebakken 9, 5019 Bergen Tel. 55 33 69 99 Faks 55 33 69 89
booking@bellevue.no www.bellevue-restauranter.no
Bellevue Restauranter- Vi innfrir dine forventninger!

2



Meny 7

Gårdeierens Middag

Sesongens småretter...

Orrfugl servert med hjemmelaget gelé, friske grønnsaker, stekte poteter og portvinssjy

Husfruens beste søte fristelser.

Pris pr. pers. kr. 625.-

Tradisjonsfisk

Bryggen Tracteursted er del av det historiske Bergen og vi finner det naturlig å være ambassadør for våre mattradisjoner, spesielt hva gjelder fisk.

Vi tar vare på gamle oppskrifter og retter og bruker disse i vår tid, iblant slik de var, men ofte med en liten tilpassing gjort med respekt for råvaren og tradisjonen.

Vi oppdager stadig nye og spennende muligheter innen området Tradisjonsfisk – vi setter gjerne opp en helt spesiell meny for deg og dine gjester.

Vel bekomme!