



Selskapsmeny vår/sommer 2006

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

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 kan vi tilrettelegge på aller beste måte.*

Vi ønsker alle våre gjester - Vel Bekomme!

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.

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. person, 3 retter kr. 525,-

Pris pr. person, 4 retter kr. 620,-

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. person kr. 555,-



Meny 1

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

Sennep- og Honningglasert Svinefilet servert med sauterte Rotgrønnsaker, Estragonkremsaos og Rosewaldpoteter

Pæreterte med Kanelparfait og Solbærsaos

Kaffe

Pris pr. person kr. 475,-

Meny 2

Varmrøkt Røye på friske salater servert med Eple- og Rabarbrakompott

Urtestekt Entrecôte servert med Blomkålsoufflé, Okseglace og råstekte Poteter

Nedlagte Frukter og Bær med Vaniljeis

Kaffe

Pris pr. person kr. 495,-

Meny 3

Hummerkremsuppe tilsmakt med Cognac

Lammefilet smaksatt med Urter servert med Aubergine i lag, kraftig Sjysaus og fløtegratinerte Poteter

Husets Ostekake servert med syltede Aprikoser og Myntecoulis

Kaffe

Pris pr. person kr. 565,-

Meny 4

Vellagret Spekeskinke på Endiviesalat med Melon. Sitrusdressing

Breiflabb og Sjøørret i symfoni servert med grønn Asparges, kremet Skalldyrsaus og smørdampede Poteter

Mørk Sjokolademousse på Vallnøttbunn med Bringebærsaos

Kaffe

Pris pr. person kr. 590,-



Meny 5

Stekte Kamskjell på Appelsinsaus garnert med Pancetta

Kalvemedaljonger med Snittebønner
Provencale, servert med Urtebearnaise og Småpoteter

Stikkelsbærmousse med marinerte Frukter

Kaffe

Pris pr. person kr. 625,-

Meny 6

Avokadosalat garnert med Kongereker tilsmakt med Bringebærvinaigrette.

Farsert Smørflyndre servert med frisk Spinat, Dillkremsauss og kokte Poteter

Eplebeignet vendt i Sukker og Kanel, servert med Vaniljeis

Kaffe

Pris pr. person kr. 525,-

Alle våre Hovedretter serveres med sesongens friske Grønnsaker

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

Kremet Blåskjellsuppe tilsmakt med Sider og Epler

Rosastekt Hjortelår med Soppfrikassé,
Enebærkrydret Viltsaus og rørte Tyttebær.
Dampede poteter

Lun Camembert med Multecoulis

Hylleblomstgelé med Frukter og hjemmelaget Vaniljesaus

Kaffe

Pris pr. person, 3-retter, kr. 560,-

Pris pr. person, 4-retter, kr. 645,-

Meny 8

Skogsoppsuppe parfymert med Trøffelolje

Grillet Fjellørret på smørstekt Spinat og Sidersaus

Helstekt Reinsdyrfilet med Rosenkål og Bacon, Armagnacsaus og Rognebærgelé.
Timianstekte Poteter

Fløiens Isparfait på Fruktcoulis

Kaffe

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

Pris pr. person, 4-retter, kr. 695,-



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 Grønnsaksjuliene
Brød & Smør

Pris pr. pers.kr. 145,-

Betasuppe med Kjøtt og Grønnsaker
Brød & Smør

Pris pr. pers.kr. 145,-

Serveres med påfyll...

Fløiens Fisk & Skalldyrgryste
servert med Ris, Brød og Smør

Pris pr. pers.kr. 235,-

Viltgryste med rørte Tyttebær
servert med kokte Poteter og Grønnsaker

Pris pr. pers kr. 235,-

Lun Eplekake med Is

Pris pr. pers.kr. 75,-

Kaffe kr.35.-