



Selskapsmenyer - Lunsj – Fløien Folkerestaurant Sommer 2017



Selskapsmenyer Lunsj



Etter at Fløibanen ble innviet i januar 1918 startet arbeidet med selve restauranten. Utkastene beveget seg fra et storslått anlegg med tårn og fløyer utført i stein og med storslagne festlokaler i tilnærmet middelalderstil – til det bygg vi kjenner i dag.

Bygget ble innviet den 13.juli 1925 og Bergen hadde fått sitt landemerke på toppen av byens mest besøkte fjell. Praktbygget var tegnet ned til minste detalj, også med ornamenter og interiør, av den anerkjente arkitekten Einar Oscar Schau (1877–1966) som også tegnet Den Nasjonale Scene.

I årene som fulgte var driften mangfoldig og med svært varierende suksess. Kjente aktører fra Hotell- og Restaurantbransjen forsøkte seg, uten å lykkes.

Da kommunen, ved Bergen Tomteselskap, i 1984 kjøpte bygningen var den i elendig forfatning og bystyret besluttet å rive den. Heldigvis ble ikke dette godtatt etter at bl.a Bergen Arkitektforening og Fortidsminneforeningen engasjerte seg i saken.

Høsten 1991 ble det til slutt Lyststedet Bellevue som inngikk leiekontrakt og dørene ble, etter en omfattende renovering, åpnet på nytt den 13. juni 1992.

Restauranten har således stått imot økonomiske nedgangstider og trusler om rivning. Fremdeles ligger den nydelig til oppe på fjellet med utsikt over Bergen by.

Gjester fra hele verden besøker stedet og bringer minner med seg hjem.

Velkommen!

WWW.BELLEVUE.NO | [TELEFON 55 33 69 99](tel:55336999) | BOOKING@BELLEVUE.NO



Selskapsmenyer - Lunsj – Fløien Folkerestaurant Sommer 2017

Vi tilpasser gjerne våre menyer til gjester med spesielle allergier/dietter og behov, men trenger da beskjed om dette i god tid på forhånd.

Meny A

Aspargeskremssuppe garnert med Aspargestopper
og Hvitløkskrutonger

*

Dampet Laksefilet servert med
Agurksalat, dampete Poteter og Rømmesaus med Gressløk

*

Fløiens Ostekake med Bærsaus

*

Kaffe/Te

Pris 2 retter kr 375,- per person

Pris 3 retter kr 475,- per person

Meny B

Gravet Ørret fra Osterøy på frisk Salat,
Servert med Rugbrød og Sennepssaus

*

Villsafilet servert med friske Grønnsaker,
Anna Poteter og kremet Timiansaus

*

Hjemmelaget Konfektkake med
Bringebærsorbet og friske Bringebær

*

Kaffe/Te

Pris 2 retter kr 395,- per person

Pris 3 retter kr 495,- per person



Selskapsmenyer - Lunsj – Fløien Folkerestaurant Sommer 2017

Vi tilpasser gjerne våre menyer til gjester med spesielle allergier/dietter og behov, men trenger da beskjed om dette i god tid på forhånd.

Enkelt, men smakfullt

Fløyen er et yndet turområde og en tur i "skog og mark" vekker ofte appetitten til live. Derfor har vi laget noen retter for deg som ønsker å avslutte turen med et enkelt måltid på Fløyens topp.

LUNSJRETTER

Frisk Salat med hvit Geitost fra Myrdal
garnert med Oliven, Avokado, små Tomater og Krutonger,
servert med husets Eple- og Balsamicodressing, Brød og Smør
Pris kr 175,- per person

Laks og Brosme på stuert Purre og Gulrøtter
servert med dampete Poteter og Skalldyrsaus
Pris kr 285,- per person

SUPPER & GRYTE

Fløiens kremete Fiskesuppe tilsmakt med Safran,
garnert med Fisk og Skalldyr,
serveres med Brød & Smør
Pris kr 245,- per person

Viltgryte med Rotgrønnsaker,
servert med kokte Poteter og rørte Tyttebær
Pris kr 325,- pr person
(serveres med påfyll)

SØTT

Fløiens Sjokoladecake
med rørte Jordbær
Pris kr 110,- per person

Klassisk Epleterte
med Vaniljekrem
Pris kr 110,- per person

Kaffe kr 40,- per person

WWW.BELLEVUE.NO | [TELEFON 55 33 69 99](tel:55336999) | BOOKING@BELLEVUE.NO