



Selskapsmenyer - Middag – Fløien Folkerestaurant Sommer 2017



Selskapsmenyer Middag



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 middelalder stil – 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 - Middag – 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.

Fløiens Sommermeny

Sommersalat garnert med Spøkeskinke, Melon og Oliven,
garnert med friske Urter og Krutonger

*

Syltet Ørret
servert med Agurk og Dillolje

*

Rabarbragranite

*

Rosastekt Andebryst servert med friske Grønnsaker, Sjysaus,
ovnsbakte Poteter og Kirsebærmarmelade

*

Sesongens friske Bær
med hjemmelaget Iskrem

*

Kaffe/Te
Pris kr 795,- per person

Sommerfest

Forrett

Grønlandsreker – servert med Aioli og Majones – Brød og Smør
Lune, hvitløksdampede Blåskjell
Kr.165,- pr.pers.

Fra vår grill...

Fløiens Hamburger
BBQ Spare Ribs
Kjøttpølser fra Bønes Gardsmat
Hjemmelagede Dressinger - friske Salater - Potetsalat og Cole Slaw
Brød og Smør
Is og Sorbet med sesongens Bær
Kaffe / Te
KR.475,- pr. pers.

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

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



Selskapsmenyer - Middag – Fløien Folkerestaurant Sommer 2017

Meny 1

Klassisk Rekecocktail
med Melba Toast

*

Rosastekt Kalvefilet på kremet Sopp,
servert med sesongens friske Grønnsaker,
ovnsbakte Småpoteter og Kalvesjy

*

Fløterand med rørte Jordbær
og Mandelstang

*

Kaffe/Te

Pris kr 795,- per person

Meny 2

Velmodnet Spekeskinke
servert med Melonsalat med Honning og
Lime, og Jørnsbergost fra Ostegården

*

Dampet Kveite med friske Asparges,
servert med sesongens Grønnsaker,
dampede Poteter og Hollandaisesaus

*

Fløiens tilslørte Bondepiker

*

Kaffe/Te

Pris kr 785,- per person

Meny 3

Kremet Blåskjellsuppe,
garnert med Blåskjell og Rotgrønnsaker

*

Entrecôte servert med Løkkompott,
Sopp, Rosenkål,
Annapoteter og Rødvinsjy

*

Tre kuler hjemmelaget Is og Sorbet servert i
Krumkake med marinerte Bær

*

Kaffe/Te

Pris kr 745,- per person

Meny 4

Butterdeigskrustade med Reker,
Aromasopp og Asparges i Hvitvinnssaus

*

Ovnsbakt Brosme servert med
bakte Grønnsaker, dampete Poteter og
Tomat- og Kaperssmør

*

Sjokolademousse i Mandelkurv
med Sitrusssalat

*

Kaffe/Te

Pris kr 685,- per person

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

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



Selskapsmenyer - Middag – Fløien Folkerestaurant Sommer 2017

Meny 5

Syltet Ørret
servert med Agurk og Dillolje

*

Villsafilet servert med friske Grønnsaker,
ovnsbakte Småpoteter og
kremet Soppsaus

*

Hjemmelaget Sjokolade- og
Kirsebærparfait med marinerte Frukter

*

Kaffe/Te

Pris kr 685,- per person

Meny 6

Skalldyrkremssuppe
garnert med Reker og strimlede
Grønnsaker

*

Dampet Laksefilet garnert med
Aspargestopper, servert med friske
Grønnsaker, dampede Poteter og
Smørsaus

*

Rabarbrakompott
med Vanilje- og Krokankrem

*

Kaffe/Te

Pris kr 635,- per person

Mottagelse

*En enkel samling på Fløyens topp med en smak av Vestlandet
og en spektakulær utsikt.*

Serveres mellom kl.12:00 og 18:00 og er ikke beregnet som en full middag!

Panert Plukkfisk med Ramsløkmajones
Jørnsberg fra Ostegården med Eplekompott
Ørretsalat på Toast
Lefse med Jomfrusild med Rødbeter og Løk
Lefse med Spekeskinke og Urtekrem
Gravet Hjort med Flatbrød

Pris kr 365,- per person

*Maten på våre Buffeter vil bli merket med allergener på stedet, men også her kan vi tilpasse
dersom det er et ønske.*

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

WWW.BELLEVUE.NO | TELEFON 55 33 69 99 | BOOKING@BELLEVUE.NO



Husets Buffet

FORRETTER

Gravet Ørret fra Osterøy med Sennepssaus
Hvitvinsdampede Blåskjell
Skagen på Rugbrød
Grønlandsreker med Majones
Roastbiff med Remulade
Varmrøkt Skinke fra Brakstad med Waldorfsalat
Panert Plukkfisk med Ramsløkmajones
Krabbesalat i Butterdeig
Spekeskinke fra Brakstad med Eggerøre

Salater og Dressinger
Brød og Smør

HOVEDRETTER

Transjeres i lokalet

Langtidsstekt Lammelår med
friske Grønnsaker, ovnsbakte Poteter
og Rødvinsjy
Ovnsbakt Ørretfilet med
Grønnsaksjulienne, Agurksalat, kokte Poteter og
Smørsaus

DESSERTER

Hjemmelaget Karamellpudding med Wienerkrem
Fløiens tilslørte Bondepiker
Frisk Fruksalat med Krem
Hjemmelaget Konfektkake
Ostekake med Børsaus

Lokale Oster med tilbehør

Kaffe/Te

Pris kr 875,- per person

Maten på våre Buffeter vil bli merket med allergener på stedet, men også her kan vi tilpasse dersom det er et ønske.