



Est. 1925

**FLØIEN**  
FOLKERESTAURANT

## — SELSKAPMENYER —

*Fløyen Folkerestaurant ligger høyt hevet over hverdagslivets mas og støy.*

*Utsikten fra Fløyen er den vakreste i Bergen.*

*Vi står for tradisjon, godt håndverk og gode råvarer,  
for å kunne tilby de beste produktene til våre kunder.*

## — APERITIFF PÅ FLØYEN —

*Det finnes ingen bedre måte å starte kvelden med en aperitiff på Fløyens topp.*



Ett glass Musserende  
Skagen på Toast  
Andebryst med syltet Løk på Toast

Pris kr 235,- per person

*Aperitiffen kan utvides til en mottagelse – kontakt oss for tilbud.*

## — NATTMAT —

Hvert selskap trenger noe godt å styrke seg på ut på natten!  
Vi kan tilby alt fra supper til smakfulle pølser fra vår Pølsebod. Spør oss om tilbud.

## — VINPAKKE —

Kontakt oss. Vi setter sammen passende vinpakke til valgt meny!

*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 1 —

FLØIENS REKECOCKTAIL  
Cocktaildressing og Melba Toast

ROSASTEKT KALVEFILET  
bakte Jordskokker, syltet Småløk og kremet Sopp,  
ovnsbakte Småpoteter og Kalvesjy

FLØTERAND  
rørte Bær og Mandelstang

KAFFE/TE

Pris kr 795,- per person

---

— MENY 2 —

VELMODNET SPEKESKINKE  
Melonsalat med Honning og Lime,  
Jønsbergost fra Ostegården

DAMPET KVEITE  
frisk Spinat, sesongens Grønnsaker,  
dampede Persillepoteter og Hollandaisesaus

TILSLØRTE BONDEPIKER  
servert på klassisk vis

KAFFE/TE

Pris kr 785,- per person

---

— MENY 3 —

BLÅSKJELLSUPPE  
Blåskjell, høvlede Fennikel og Dillolje

ENTRECÔTE  
Rødløkkompott, stuert Sopp, Aspargesbønner,  
Annapoteter og Rødvinsjy

HJEMMELAGET IS OG SORBET  
Krumkake og marinerte Bær

KAFFE/TE

Pris kr 745,- per person

— MENY 4 —

ANDEBRYST  
Feldsalat, hjemmelaget Fruktkompott

OVNSBAKT BROSME  
Ertepuré, bakt Gulrot, ristet Bacon,  
dampete Poteter og Kaperssmør

SYLTET PÆRE  
brente Mandler

KAFFE/TE

Pris kr 685,- per person

---

— MENY 5 —

SYLTET ØRRET  
Agurk, ristet Rugbrød, Rømme og Dillolje

VILLSAUFILET  
sesongens Grønnsaker,  
ovnsbakte Poteter og Rosmarinsjy

HJEMMELAGET SJOKOLADE- OG KIRSEBÆRPARFAIT  
Karamellsaus og Blåbær

KAFFE/TE

Pris kr 685,- per person

---

— MENY 6 —

SKALLDYRKREMSUPPE  
kremete Reker og Urteolje

DAMPET ØRRET  
strimlede Rotgrønnsaker, Agurksalat,  
dampede Poteter og Smørsaus med Persille

KONFEKTKAKE  
Bringebær, Bringebærcoulis, Vaniljeis og Krokan

KAFFE/TE

Pris kr 635,- 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.*

# — HUSETS BUFFET —

Minimum 25 personer

## **KALDT**

GRAVET ØRRET fra Osterøy med Sennepssaus

SKAGEN på Rugbrød

PANERT PLUKKFISK med Chilimajones

SYLTET LAKS med Agurk og Dillolje

ROASTBIFF med syltet Løk og Remulade

VARMRØKT SKINKE fra Brakstad med Waldorfsalat og Sennep

KYLLING med Peanøtter og Koriander

TOMATSALAT med Mozzarella og Basilikum

SALAT AV GRØNNE BØNNER med Valnøtter

PASTASALAT med Reker, Avokado og Dill

## **VARMT**

LANGTIDSSTEKT SVINECARRÉ med Rødvinsjy

OVNSBAKT KVEITE med Smørsaus med Egg og Kapers

bakte Rotgrønnsaker

to typer Poteter

## **SØTT OG GODT**

HJEMMELAGET KARAMELLPUDDING med Wienerkrem

FLØIENS TILSLØRTE BONDEPIKER

FLØTERAND med rørte Bær

FRISK FRUKTSALAT med Krem

HJEMMELAGET KONFEKTKAKE

MAKRONER; PIKESKYSS og BRENTE MANDLER

NORSK Ost med Nøtter og Marmelade

KAFFE/TE

HUSETS BUFFET - kr 875,- per person

KALDT & SØTT OG GODT – kr 625,- 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.*