

SELSKAPSMENYER

Fløien 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.

Vi har tatt frem kjente og glemte smaker og satt sammen et utvalg av selskapsmenyer. Ønsker du å sette sammen en egen meny er det selvfølgelig mulig.

Vi ønsker at alle skal ha en god opplevelse hos oss og vi tilpasser gjerne våre menyer til gjester med spesielle behov. Kontakt oss i dag så hjelper vi deg svært gjerne med planleggingen av ditt arrangement.



BERGEN

Utforsk smakene av et bugnende Vestland. Måltidet starter med en Bergensk Fiskesuppe, en populær rett blant de lokale og vi lager den på klassisk vis med Teskjeboller, Grønnsaksjulienne og Portulakk. Surstek av Ytrefilet skal selvfølgelig ikke mangle i denne menyen. I Bergen legges steken i sur melk, noe som gir en helt annen og rundere sursmak. Avslutt middagen med Flømri, en bergensk dessert du kanskje ikke har hørt om.

BERGENSK FISKESUPPE Laget på klassisk vis med Teskjeboller(små fiskeboller) og Grønnsaksjulienne

YTREFILE SOM SURSTEK
bakte Rotgrønnsaker, syltet Småløk,
ovnsbakte Småpoteter og Fløtesaus

FLØMRI
med marinerte Apelsinbåter

KAFFE/TE

kr 755,- per person

LOKAL

Omgitt av hav, dype fjorder og høye fjell, og med rikelig tilgang på saftige fjellbeiter, produserer regionen førsteklasses råvarer fra sjø og land. En smaksopplevelse med det beste regionen har å by på.

AKEVITTGRAVET LAMMEFILET
syltet Gulrot og Sidermarinerte Blåbær

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

KONFEKTKAKE
Bringebær, Bringebærcoulis, Vaniljeis og Krokan

KAFFE/TE

kr 745,- per person

EN KLASSIKER

Utgangspunktet for denne menyen er ferske råvarer. Med Blåskjellsuppe som en klassisk forret og norsk kalv kombinert med norske grønnsaker i sesong. Butterdeigsbakst med friske frukt og hjemmelaget vaniljekrem er en smakfull avslutning på middagen.

BLÅSKJELLSUPPE
Blåskjell, hølvet Fennikel og Dillolje

KALVEENTRECOTÉ
sesongens Grønnsaker,
ovensbakte Poteter og Rosmarinsjy

BUTTERDEIGSBAKST
med Frukt og Vaniljekrem

KAFFE/TE

kr 735,- per person

SMAK AV HAVET

Her er en meny med alt det gode havet har å by på. Velsmakende suppe med sjøkreps hale og fritert persille etterfulgt av en av havets delikatesser, breiflabb servert med en velsmakende hollandaise saus. Det er aldri feil å avslutte med en hjemmelaget Sjokolade- og Kirsebærparfait.

SKALLDYRKREMSUPPE
Sjøkreps hale og fritert Persille

DAMPET BREIFLABB
Ertepuré, ovnsbakte Gulrøtter,
kokte Poteter og Hollandaise saus

HJEMMELAGET SJOKOLADE- OG KIRSEBÆRPARFAIT
Karamellsaus og Kirsebær

KAFFE/TE

kr 795,- per person

ELEGANT

Vi har sammensatt en smakfull og elegant meny som passer til å markere store begivenheter. Gratinert hummer er forretten med det lille ekstra og gir en frisk, smakfull og fin start på måltidet. Lammecarré er fantastisk råvare og når den marineres med friske urter gir dette kjøttet en uforglemmelig smak. Avslutt måltidet med en nydelig frisk dessert.

½ GRATINERT HUMMER

Toast

URTEMARINERT LAMMECARRÉ

sesongens Grønnsaker, Annapoteter og Tymiansjy

IS OG SORBET

Mandelflarn og marinerte Bær

KAFFE/TE

kr 855,- per person

ØNSKER DU EN VEGETARMENY?

Aspargeskremssuppe
med Aspargestopper og Krutonger

NØTTESTEK

Vår Nøttestek lages av en blanding av Nøtter, Linsjer og friske Grønnsaker. Serveres med en smakfull Tomatsalsa, friske Asparges, Squash og Urteolje

RABARBRASUPPE

garnert med Jordbær, syltet Rabarbra, Rømme og Urter

KAFFE/TE

kr 625,- per person

HUSETS BUFFET

minimum antall personer 50

KALDT

GRAVET ØRRET - Sennepssaus
SKAGEN - Reker og Løk i Dillrømme garnert med
Ørretrogn. Rugbrød.
PANERTE PLUKKFISKBOLLER - Tangmajones
SYLTET LAKS - Agurk og Dillolje
ROASTBIFF - syltet Løk og Remulade
VARMRØKT SKINKE FRA BRAKSTAD - Waldorfsalat og Sennep
HONNINGGLASERT KYLLING - Valnøtter
TOMATSALAT - Basilikum og Løk
SALAT - Avocado, Pærer og Blåostdressing
POKE - Råmarinert norsk Laks med friske Salater,
Grønnsaker, Byggryn og Tang
FRISK GRØNN SALAT
DRESSINGER
BRØD OG SMØR

VARMT

LAMMEMØRBRAD - Rosmarinsjy
OVNSBAKT KVEITE - Smørsaus
Bakte Rotgrønnsaker og to typer Poteter

SØTT OG GODT

HJEMMELAGET KARAMELLPUDDING - Wienerkrem
FLØIENS TILSLØRTE BONDEPIKER
FLØTERAND - rørte Bær
FRISK FRUKTSALAT - Krem
HJEMMELAGET KONFEKTKAKE
NORSKE OSTER - ristede Nøtter og Marmelade

KAFFE / TE

Husets Buffet kr 975,- per person
Kaldt & Søtt og Godt kr 745,- per person
Varmt & Søtt og Godt kr 745,- per person

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.

SUPPER & GRYTER

FLØIENS KREMEDE FISKESUPPE

Safran, Fisk og Skalldyr
Brød & Smør

Pris kr 315,- per person (med påfyll)

FISK- OG SKALLDYRGRYTE

Røkt Torsk, Laks, Blåskjell og Reker med Fennikelcrudite,
syltet Gresskar i Hvitvinsaus servert med kokte Poteter

Pris kr. 375,- per person (serveres med påfyll)

VILTGRYTE

Rotgrønnsaker, kokte Poteter og rørte Tyttebær

Pris kr 375,- pr person (serveres med påfyll)

BETASUPPE

Brød og Smør

Pris kr 275,- per person (med påfyll)

SØTT OG GODT

FLØIENS SJOKOLADEKAKE

rørte Jordbær

Pris kr 145,- per person

TILSLØRTE BONDEPIKER

på Fløiens vis med Eplesirup

Pris kr 145,- per person

Kaffe/Te kr 55,- per person

Det lille ekstra

APERITIFF

«En drikk som nytes før måltidet ofte sammen med «noe å bite i» navnet kommer fra latin – aperire – å betyr å åpne.»

1 glass musserende med påfyll fulgt av 2 smakfulle kanapéer:

Skagen - Toast med Reker og Ørretrogn i Dillrømme

Toast med Andebryst med syltet Løk

Kr 365,- per person

NATTMAT

Nattmat - på veien hjem – ofte kveldens høydepunkt!

BERGENSK FISKESUPPE med Rundstykke

Kr 195,- per person

BETASUPPE med Rundstykke

Kr 195,- per person

HOTDOG FRA VÅR PØLSEBOD - Brød eller Lompe. Ta gjerne mer en 1!

Kr 135,- per person

VINPAKKE

Kontakt oss – vi anbefaler passende viner til din meny!

ALERGIER

Vi ønsker at alle skal ha en fin opplevelse hos oss og vi tilpasser gjerne våre menyer til gjester med spesielle allergier/dietter og behov, men trenger da beskjed om dette i god tid på forhånd.

MENYER

Kontakt oss gjerne om du ønsker å oppgradere en av menyene til en 4 eller 5 retters middag!