



— LUNSIJMENYER —

Bryggen Tracteursted er en intim restaurant med et moderne kjøkken inspirert av bergensk og hanseatisk matkultur.

— MENY A —

SPINATSUPPE
frisk Spinat og Urtekrutonger

«PERSETORSK»
Sukker-saltet Torskefilet, glaserte Gulrøtter,
dampede Poteter og Eggesmør

HJEMMELAGET KARAMELLPUDDING
pisket Krem, Kanelkjes og Karamellsaus

KAFFE/TE

— MENY B —

AKEVITMARINERT RØKELAKS FRA SVANØY
stekt Asparges, Toast og Gressløkrømme

*

SVINENAKKE
friske Grønnsaker, Eple- og Sviskecompott, Annapotet og Sjysaus

*

SJOKOLADEKREM
Porter, Solbær og Karamellkjes

*

KAFFE/TE

Pris 2 retter kr 385,- per person
Pris 3 retter kr 510,- 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.



— SMAKFULLE SMÅTTERIER —

15 - 30 personer

Spansk Tapas er blitt et gastronomisk fenomen – små delikate retter med særpreg gir et innholdsrikt og smakfullt måltid. Det norske kjøkken med sine mange spesialiteter egner seg spesielt godt til denne typen servering – derfor foreslår vi «Smakfulle Småtteri» fra det norske kjøkken - gjerne fulgt av smaker fra vårt utvalg av lokale drikkevarer... Rent vann og frisk luft og et godt beite gir førsteklasses råvarer til et minnerikt måltid.

BRYGGENS SILD

GRAVET ØRRET - Sennepssaus og Rugbrød

KRABBESALAT - Urtetoast

*

SPEKEPØLSER - Gressløkrømme

POTTEKJØTT - Ramsløkspuré

KJØTTBOLLER - Ramsløk i en smakfull Ølsjy

*

HJEMMELAGET PLUKKFISK

SMØRSTEKT TØRRFISK - Sennep og Baconvinaigrette

GODVIKPØLSE FRA BRAKSTAD - karamellisert Løk

*

TILSLØRTE BONDEPIKER

EGGOST - Sukker, Kanel og hakkede Mandler

AKEVITTMARINERTE BÆR - Krumkake

*

Brød og Flatbrød med salt Smør, Persillesmør og Olivenolje

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 – 55 33 69 99 – booking@bellevue.no