



Selskapsmenyer – Middag – Bryggen Tracteursted - Sommer 2017



Selskapsmenyer Middag



Omkring 1360 ble Bryggen i Bergen etablert som Hanseatisk "kontor" og Tyskerne kom til å dominere handelen til og fra Bergen i de neste 400 år. Eksport av tørrfisk fra Nord Norge og import av korn fra kontinentet var hovedgrunnlaget for deres virksomhet.

Selv om størstedelen av gårdene på Bryggen var oppført som lagerrom, rommet de også enkle kontorer og boligkvarter for kjøpmenn, geseller og drenger. Bakerst i gårdene lå Schøtstuene, Hanseatenes felles samlingssted. Her de fikk servert sine måltider, hadde festlokale for det gode lag, seg imellom eller med gjester, og dessuten samlingslokale ved viktige anledninger. I dag er Svengårdens Schøtstue anno 1708 – bygget etter brannen i 1702 - og Ildhuset, som representerer Schøtstuens kjøkken, en del av Bryggen Tracteursted.

Våre menyer er inspirert av Vestlandsk og Bergens matkultur, basert på de beste lokale råvarer. I vår skjenkestue kan vi friste med et levende utvalg av lokalt øl, samt et bredt utvalg av norsk Akevitt. Spør oss gjerne om våre smaksbrett med Øl og Akevitt, samt våre «Smakfulle Småtterien».

Velkommen til bords!

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 – Bryggen Tracteursted - Sommer 2017

Bergenske spesialiteter

De beste retter fra det Bergenske kjøkken tilberedt med stolthet og servert med glede.

Bergensk Fiskesuppe
med Teskjeboller og strimlede Rotgrønnsaker
*
«Prinsefisk»
dampet Torskefilet på Hvitvinnsaus,
garnert med Hummer, Asparges og dampete Poteter
og/eller
Bergensk Surstek servert med sesongens Grønnsaker,
dampede Poteter, rørte Tyttebær og Kremsaus
*
Sherryfromasj med syltet Frukt og søt Kjeks
*
Kaffe/Te

Pris 4 retter kr 860,- per person

Pris 3 retter kr 685,- per person

Meny 1

Velmodnet Spekeskinke servert med
Eggekrem og bergensk Vannkringle
*
«Persetorsk»
Sukker-saltet Torskefilet servert med
glaserte Gulrøtter, dampede Poteter og
Eggesmør
*
Hjemmelaget Karamellpudding
servert med Krem, Kanelkjeks og
Karamellsaus
*
Kaffe/Te

Pris kr 695,- per person

Meny 2

Liten Salat med Andebryst,
ristede Mandler og Eplesirup
*
Pannestekt Brosme med friske Grønnsaker,
Rødløkskompott, Potet- og Selleripure og
Blåskjellsaus
*
Akevittmarinerte Bær servert med
Krumkake og Vaniljekrem
*
Kaffe/Te

Pris 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.

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



Selskapsmenyer – Middag – Bryggen Tracteursted - Sommer 2017

Meny 3

Akevittmarinert Røkelaks fra Svanøy servert
med stekt Asparges, Toast og
Gressløkrømme

*

Ovnsbakt Svinenakke med Honning og
Sennep

servert med friske Grønnsaker, Eple- og
Sviskekompott, Annapotet og Sjysaus

*

Fløterand med
rørte Jordbær og Mandelstang

*

Kaffe/Te

Pris kr 645,- per person

Meny 4

Frisk Salat med Reker og
Sukkererter. Ciderdressing

*

Hjorteragout i Viltsaus
med sesongens Grønnsaker, stekte Poteter
og Rognebærgelé.

*

Friske Bær og Frukter
med Eggedosis

*

Kaffe/Te

Pris kr 775,- per person

Kystens smaker

Rent vann og frisk luft og et godt beite gir førsteklases råvarer til et minnerikt måltid.

Blåskjellsuppe garnert med Blåskjell, Spinat og Urteolje

*

Villsau tilberedt på to måter
servert med Løkkompott, ovnsbakte Småpoteter
og Sjysaus

*

«Eggost» - tradisjonell Vestlandsdessert
laget av Kefir, Egg og Melk
servert med Fløte, hakkede Mandler,
Sukker og Kanel

*

Kaffe/Te

Pris kr 725,- 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 | BOOKING@BELLEVUE.NO



Selskapsmenyer – Middag – Bryggen Tracteursted - Sommer 2017

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 Småtterier» fra det norske kjøkken - gjerne fulgt av smaker fra vårt utvalg av lokale drikkevarer...

Bryggens Sild

Gravet Ørret med Sennepssaus og Rugbrød
Krabbesalat med Urtetoast

*

Spekepølser med Gressløkrømme
Pottetekjøtt med Ramsløkspuré
Kjøttboller tilsmakt med Ramsløk i en smakfull Ølsjy

*

Hjemmelaget Plukkfisk
Smørstekt Tørrfisk med Sennep og Baconvinagette
Godvikpølse fra Brakstad med karamellisert Løk

*

Tilslørte Bondepiker
Eggost med Sukker, Kanel og hakkede Mandler
Akevittmarinerte Bær med Krumkake

*

Kaffe/Te

Utvalg av ferske Brød og Flatbrød med salt Smør, Persillesmør og Olivenolje

Pris kr 685,- per person

I vår skjenkestue kan vi friste med et levende utvalg av lokalt øl, samt et bredt utvalg av norsk Akevitt. Spør oss gjerne om våre smaksbrett med Øl og Akevitt, samt våre «Smakfulle Småtterier».

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 – Bryggen Tracteursted - Sommer 2017

Tørrfiskaften

Tørrfisk er usaltet fisk – for det meste Torsk – som er naturlig tørket av sol og vind på reisverk av tre kalt Hjell eller Fiskehesjer. Å tørke mat er verdens eldste kjente konserveringsmetode, og tørket fisk er holdbar i årevis. Tørrfisk er en gammel konserveringsmetode også i Norge, og ordet Torsk kommer fra det gammelnorske «Turskr», som er et sammendrag av «Turrfisk» (tørrfisk). I løpet av århundrene er det utviklet flere varianter av tørket fisk som Klippfisk og Boknafisk

Tørrfisk var av stor betydning for handelen på Bryggen over hundrevis av år og skapte store verdier for byen. Tørrfisk, Tran og Sild fra Nord Norge ble sendt ut i Europa og Korn, Salt og andre varer ble importert til Norge. Tørrfisk er Norges lengst vedvarende eksportartikkel og den samfunnsøkonomisk mest lønnsomme eksportvaren gjennom århundrene.

Mye av Tørrfisk fant veien til det katolske Europa hvor man praktiserte å faste hver onsdag og fredag gjennom ikke å spise animalske fødevarer – altså måtte man ty til fisk og grønnsaker. Tørrfisk ble det perfekte svar på dette behovet gjennom sin holdbarhet og ble en etterspurt vare bla. i Italia, som fremdeles i dag har en sprell levende Tørrfisktradisjon.

Vel bekomme!

APPETITTVEKKER

«Montecato» - Tørrfiskkrem - servert på Toast

MENY

Grønn Ertesuppe garnert med dampet Tørrfisk og sprøstekt Fenalår.

*

«Baccala alla Vicentina»

Tørrfiskgryte fra Veneto i Italia

servert med Polenta, smaksatt med Løk og Parmesan

*

Smørstekt Tørrfisk

med Rødbet, Purreløk og ovnsbakte Småpoteter, servert med kremet Løksaus tilsmakt med Ramsløk

*

Eggebubbert

garnert med Mandler og Bringebær

*

Kaffe/Te

Pris kr 745,- 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