



SELSKAPSMENYER

Mer enn bare mat og drikke!

Oppdag en uforglemmelig matopplevelse midt i det historiske Bryggen, perfekt for deg og dine gjester som søker noe helt spesielt!

Vi er stolte av å drive et av Bergens mest ærverdige spisesteder, der vi hedrer vestlandsk og bergensk matkultur. Med sesongbaserte, lokale råvarer gir vi deg en autentisk smaksreise med røtter i regionens stolte mattradisjoner. Hos oss kan du glede deg over retter som:

Prinsefisk, en av bergensernes viktigste festmiddager. Denne retten fikk navn fra den store begivenheten i sommeren 1856, da Kronprins Carl visekonge i Norge møtes med den Nederlandske prins Vilhelm i byen og har blitt en del av Bergens kulinariske arv.

Bergensk Fiskesuppe som vi tilbereder på klassisk vis garnert med smakfulle Teskjeboller, strimlede Rotgrønnsaker og servert med syltet Portulakk.

Tørrfisk som har vært en viktig del av Bryggens historie i Bergen i århundrer. Hansaene, som dominerte handelsaktivitetene i byen fra 1300-tallet, spilte en nøkkelrolle i tørrfiskhandelen. Vi er en av få restauranter i Bergen som alltid har tørrfisk på menyen.

Akevitt-tilberedte retter, hvor akevittens særegne smaker løfter rettene våre til nye høyder. Prøv for eksempel vår akevittdampede tørrfisk, hvor den subtile kryddertonen av akevitt gir retten en ekstra dybde.

Multer, den norske naturens gull, elsket siden vikingtiden. Disse bærene, rike på vitamin C og mineraler, har vært en del av den norske matkulturen i århundrer og gir desserten en perfekt avslutning.

Restauranten ligger i et av de eldste og best bevarte trehusene i Bergens historiske havnebydel Bryggen. Bygningen dateres tilbake til 1700-tallet og tilbyr besøkende en unik matopplevelse i en sjarmerende og historisk atmosfære.

Hjertelig velkommen!

BERGENSKE SPESIALITETER

Vår surstek skal marineres i surmelk i en uke og denne menyen må derfor bestilles
senest 10 dager i forkant!

De beste retter fra det Bergenske kjøkken, tilberedt med stolthet og
servert med glede. Bergensmaten er mer enn bare mat. Det er kultur og
identitet, det er historien om en by.

BERGENSK FISKESUPPE

Laget på klassisk vis, servert med Teskjeboller (små fiskeboller)
strimlede Rotgrønnsaker og syltet Portulakk

«PERSETORSK»

Sukker-saltet Torskefilet
servert med glaserte Gulrøtter og Eggesmør

og/eller

BERGENSK SURSTEK

servert med rørte Tyttebær og Fløtesaus

FLØMRI

garnert med syltede Frukt.
En dessert som ofte ble servert i de bergenske hjem
og minner litt om en syrlig fløtepudding.

KAFFE/TE

Pris 4 retter kr 1025,- per person

Pris 3 retter kr 825,- per person

PRINSEMIDDAG

REINSDYRTARTAR

smaksatt med syltet Agurk, Løk, Rødbete og Kapers
servert med Eggeplomme og Rugbrød.

«PRINSEFISK»

dampet Torskefilet på Asparges,
garnert med Sjøkreps, og Hvitvinssaus

TILSLØRTE BONDEPIKER

Tradisjonell norsk Epledessert.

KAFFE/TE

Pris kr 835,- per person

TØRRFISK MENY

ROSASTEKT HVAL

servert med sesongens syltede Grønnsaker

DAMPET TØRRFISK

servert med Tomat- og Paprika Chutney
og konfiterte Cherrytomater

FLØTERAND

Laget av Fløte fra Fjørabygdag
og servert med Bringebærkompott.

KAFFE/TE

Pris kr 785,- per person

ELEGANT

GRATINERTE ØSTERS

servert med Spinat og Champignon

OVNSBAKTE SJØKREPS

servert med Sitron- og Persillesmør og Fennikel- og Pæresalat

YTREFILET AV KALV

servert med sesongens Grønnsaker
og Kalvesjy tilsmakt med Rosmarin

SJOKOLADEKREM

tilsmakt med Porter, servert med Sjokoladeganache og Tyttebærsyltetøy

KAFFE/TE

Pris 4 retter kr 1235,- per person

Pris 3 retter kr 985,- per person

NÅR DU VELGER MENY

Våre selskapsmenyer er tilpasset større grupper fra 10 personer og oppover.

For at vi skal kunne gi dere den beste opplevelsen mulig, ber vi om at endelig menyvalg sendes til oss senest 10 virkedager før arrangementet. Vi gjør oppmerksom på at det må bestilles en fellesmeny for alle gjestene.

Vi ønsker at alle skal ha en hyggelig og minnerik opplevelse hos oss. Derfor tilpasser vi gjerne menyen for gjester med allergier, spesielle dietter eller andre behov – vi ber da om å få beskjed om dette i god tid slik at vi kan tilrettelegge på best mulig måte.

Våre selskapsmenyer er tilpasset større grupper fra 10 personer og oppover.

Alle våre hovedretter serveres med sesongens grønnsaker og poteter, nøye utvalgt for å gi en smakfull og balansert opplevelse.

Ta gjerne kontakt med oss dersom dere har spørsmål om menyvalg, eller ønsker å reservere bord til et selskap – vi hjelper dere gjerne!

e-post: booking@tracteuren.no

tel: +47 55 33 69 99