

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 norsk og bergensk matkultur. 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.

Med sesongbaserte, lokale råvarer gir vi deg en 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. Hanseatene, 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.

Surstek, som er en klassisk vestnorsk kjøttrett som står sterkt i matkulturen i og rundt Bergen. Retten er særlig forbundet med søndagsmiddager, høytider og familiære sammenkomster, og regnes som en av de mest tradisjonsrike rettene på Vestlandet. Surstek lages av storfekjøtt som marineres i flere dager før det brunes og stekes langsomt til det blir mørt og får en karakteristisk syrlig-søt smak.

Jordskokk, en rotgrønnsak kjent for sin nøtteaktige smak, har lange tradisjoner i norsk matlaging. Jordskokk ble dyrket i Norge allerede på 1700-tallet og var en viktig del av kostholdet før poteten tok over.

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, garnert med Teskjeboller (små fiskeboller) og servert med strimlede Rotgrønnsaker og syltet Portulakk

«PRINSEFISK»

dampet Torskefilet på Asparges servert med Hvitvinssaus og garnert med Sjøkreps.

og/eller

BERGENSK SURSTEK

servert med rørte Tyttebær og Fløtesaus.

MADEIRAKREM

servert med Mandelflarn

KAFFE/TE

Pris 3 retter kr 895,- per person

Pris 4 retter kr 1045,- per person

HAVGLØD

ANDEBRYST PÅ SALAT

servert med Bete, Gulrotpuré og Bringebær Vinaigrette.

KREMET JORDSKOKKSSUPPE

servert med Jordskokkschips ogtilsmakt med Fingertare.

STEKT BREIFLABB

servert med Løk, Spinat og Rødvinsjy.

FLØTERAND

servert med Bærkompott.

KAFFE/TE

Pris 3 retter kr 825,- per person

Pris 4 retter kr 995,- per person

TØRRFISK

GRATINERT TØRRFISK

servert med Gulrotstuing og Tangsmør.

DAMPET TØRRFISK

servert på Tomat- og Paprika Kompott.

TILSLØRTE BONDEPIKER

Tradisjonell norsk Epledessert laget av Eplekompott, Sukker, Kanel og knust Kavring toppet med pisket Krem.

KAFFE/TE

Pris 3-retter kr 795,- per person

ELEGANT

LØYROM

servert med hakket Løk, Gressløk og Rømme på Blinis.

OVNSBAKTE SJØKREPS

smaksatt med Sitron- og Persillesmør og servert med Fennikel- og Pæresalat.

ROSASTEKT YTREFILET AV KALV

servert med sesongens Sopp og Sjysaus.

FRUKT TARTELETTE

servert med sesongens Frukt og Vaniljekrem.

KAFFE/TE

Pris 4 retter kr 1245,- per person

Pris 3 retter kr. 1045,- per person

GODT Å VITE - NÅR DU VELGER MENY

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

Vi setter gjerne sammen en meny etter deres ønsker, innenfor rammene av vårt konsept. Vi er fleksible og ser gjerne på alternative løsninger for å tilpasse opplevelsen best mulig til deres arrangement.

Våre menyer kan også suppleres med for eksempel østers, ekstra sjømat eller et utvalg av oster for de som ønsker det lille ekstra. Ta gjerne kontakt med oss for forslag og priser.

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.

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