



FRESCOHALLEN

Selskapsmenyer

En middag inspirert av historien

EN MIDDAG INSPIRERT AV HISTORIEN

Frescohallens monumentale veggmalier forteller historien om Bergen - byen som gjennom århundrer har vært bindeleddet mellom nord, vest og resten av verden.

Veggene forteller om havet, handelen, menneskene og forbindelsene som formet Bergen. Våre selskapsmenyer er inspirert av disse historiene og bygger på sesongens beste råvarer fra lokale produsenter, norskekysten og naturen rundt oss.

Hver meny representerer én av Frescohallens tre historier:

NORDLANDSVEGGEN

Havet som skapte Norge

BERGENSVEGGEN

Hjertet av handelsbyen

VERDENSVEGGEN

Bergen møter verden

Vi inviterer deg til å velge den historien du ønsker å oppleve.

NORDLANDSVEGGEN

Havet som skapte Norge

3-RETTERS MENY · NOK 995,-

Nordlandsveggen forteller historien om fiskeriene, kystsamfunnene og menneskene som levde av havet. Gjennom generasjoner har tørrfisk, sjømat og havets rikdom vært grunnlaget for handelen mellom Nord-Norge og Bergen. Denne menyen er inspirert av norskekysten og råvarene fra havet.

FORRETT

Kremet skalldyrsuppe

Fisk, blåskjell, hummer, urteolje og nybakt surdeigsbrød

HOVEDRETT

Laks fra Osterøy eller Kylling fra Hummagarden

Smørsaus, sesongens grønnsaker, småpoteter og gressløk

DESSERT

Crème brûlée

Klassisk, silkemyk vaniljekrem med karamellisert sukker

BERGENSVEGGEN

Hjertet av handelsbyen

3-RETTERS MENY · NOK 995,-

Bergensveggen forteller historien om byen mellom de syv fjell - menneskene som bygget Bergen og handelen som gjorde byen til Vestlandets naturlige sentrum. Denne menyen hyller lokale produsenter og klassiske smaker fra Vestlandet.

FORRETT

Stekte kamskjell

Blomkålpuré, brunet smør og ristede hasselnøtter

HOVEDRETT

Storfe fra NYYT

Småpoteter, sesongens grønnsaker og peppersaus

DESSERT

Lun eplekake

Vaniljeis og karamellsaus

VERDENSTEGGEN

Bergen møter verden

3-RETTERS MENY · NOK 995,-

Verdensveggen symboliserer Bergen som internasjonal handelsby. Skip kom til byen med varer, krydder, mennesker og nye impulser fra hele verden - og satte sitt preg på både Bergen og matkulturen. Denne menyen lar norske råvarer møte smaker og inspirasjon utenfra.

FORRETT

Lettrøkt og gravet laks

Persille- og eplesaus, urtemajones, sprø rischips og urter

HOVEDRETT

Grillet kveite

Beurre blanc, sesongens grønnsaker og småpoteter

DESSERT

Vaniljeis med varme lokale bær

Marengs og ristede mandler

VÅRE VINANBEFALINGER

Et utvalg av viner vi anbefaler til selskapsmenyene

BOBLER

Crémant de Bourgogne

NOK 995,-

Diebolt-Vallois Blanc de Blancs Champagne

NOK 1 295,-

HVITVIN

Chablis La Chablisienne

NOK 995,-

Alvarinho Soalheiro

NOK 795,-

RØDVIN

Pinot Noir Bourgogne Icauna

NOK 895,-

Viña Alberdi Rioja

NOK 895,-

VÅR MATFILOSOFI

Hos Frescohallen tror vi at de beste måltidene begynner med de beste råvarene. Derfor samarbeider vi med lokale produsenter og lar menyene følge sesongene gjennom året.

Maten skal være gjenkjennelig, generøs og full av smak - med råvaren i sentrum.

Hver selskapsmeny er skapt med utgangspunkt i historiene som omgir oss: menneskene som formet Bergen, handelen som bygget byen og havet og landskapet som fortsatt definerer Vestlandet.

Velkommen til en middag hvor historie, arkitektur og gastronomi møtes rundt samme bord.