



Bergens Skipperforening Selskapslokale
Restauratør Bjørn Algerøy
Prisliste fra 1/10-2023

For full middagsmeny; 3 retters - er lys, blomsterdekorasjoner, hvite duker og oppdekking til «Kongebord» og «U-bord» inkl. i meny prisen. Minimum 26 voksne.

SUPPER

Pr.person ink.mva

Aspargessuppe, Blomkålsuppe, Sjampinjongsuppe	kr. 90,-
Gul ertersuppe, Betasuppe	kr. 127,-
Hummersuppe, Fiskesuppe	kr. 139,-
Pariserloff til suppe	kr. 13,-

FORRETTER

Cantaloupe melon med Parmaskinke	kr.102,-
Rekecocktail med Thousand Island dressing og Melba toast	kr.113,-
Bresaola med Fanaost – Bresaola italienske varianten av lufttørket saltet biffilet	kr.115,-
Canape med røkt laks fra Lofoten med pepperrotkrem	kr.115,-
Varmrøkt laksemousse med reker og lodderogn	kr.127,-
Avocado med Reker	kr.135,-
Vestkystcocktail med Zhousan Island dressing og Melba toast	kr.141,-
<i>Inneholder; Reker, Kongekrabbe, Hummer, Blåskjell, Lodderogn</i>	

HOVEDRETTER

Lammestek	kr. 255,-
Surstek - <i>marinert oksestek</i>	kr. 286,-
Kalvestek (sesong avhengig)	kr. 347,-
Reinsdyrstek (sesong avhengig)	kr. 387,-
Lammecarre	kr. 440,-
Indrefilet okse	kr. 440,-

Alle retter over serveres 1 gang, det bergenes 250 gr kjøtt pr.person. 3 sorter grønnsaker, poteter og saus.

Raspeballer serveres 2 ganger med <i>sprengt oksebryst, bacon, vossakorv, kålrotst.</i>	kr. 315,-
Persetorsk serveres 2 ganger med <i>gulrøtter, poteter og sandefjorsmør</i>	kr. 377,-
Pinnekjøtt serveres 2 ganger med <i>kålrotstappe, poteter og pinnefett</i>	kr. 424,-

DESSERTER

Iskake (vanlig ferdigkjøpt)	kr. 97,-
Friske jordbær med fløte	kr. 97,-
Riskrem med bringebærsaus	kr. 102,-
Karamellpudding	kr. 109,-
Bringebærparfait <u>eller</u> Skogsbærparfait <u>eller</u> Sjokoladeparfait	kr. 117,-
Multeparfait	kr. 129,-



KAKER

Pr.person ink.mva

Ta med kaker selv, hvor vi lager til kakebord	kr. 22,-
Bløtekake (kremkake)	kr. 66,-
Hvit Dame m/makronbunn – se <i>kanellsnurren.no</i> – innkjøps pris + 15%	

Meny ved småbord

Ved oppdekking til småbord er det ikke krav for 3 retters middag.

Ass. snitter pr. stk.	<i>reker - røkelaks - roastbiff - skinke</i>	kr. 44,-
Karbonadesmørbrød		kr. 69,-
Wienerbrød		kr. 28,-
Buffè – Spekemat	med spekeskinke, fenalår, mårpølse, potetsalat, tomatsalat, eggerøre	kr. 329,-
Buffè – Barbecue	med okse brisket, bratwurst, lammepølse, potetsalat, tomatsalat, foccacia, aioli, ketchup, sennep, agurkmix, stekt og rå løk, barbecuesaus og bearnaisesaus	kr. 395,-
Buffè – Spareribs	med mais, tomatsalat, fløtegratinerte poteter og barbequesaus	kr. 395,-
Buffé – Koldtbord	med reker, røkt ørret, skinke, roastbiff, kyllingklubber, tomatsalat, potetsalat, eggerøre, sprø løk, majones, remulade, loff, grovt brød og godt smør.	kr. 415,-
Buffè – Tapas	med kjøttboller i salsa, scampi m/hvitløk og chili, blåskjell med chorizo, småpoteter i mojosaus, hvetetortilla med røkt ørret, serranoskinke og melon, baconsurrede dadler, tomatsalat, foccacia, aioli, oliven og sweet peppers.	kr. 430,-

Drikke

Springvann er gratis og lett tilgjengelig.

Kaffe / Te	kr 35,-
Cola, Cola light, Mozell, Fanta, Sprite, Clausthaller, Pellegrino	kr. 43,-
Alkoholfri Rødvin, hvitvin, musserende pr. fl.	kr. 250.-

Rød-, hvit-, portvin og musserende er prisen pr. fl. Vinmonopolets pris pluss kr. 250,-
Huset prosecco pr.fl kr 376,- Huset hvitvin pr fl. Kr 357,- Huset rødvin pr.fl Kr 376,-
Ønsker du å se «huset vin» og «bar meny» – send e-post til bjorn@algeroy.no

Lokal leie til Bg Skipperforening:

For gjesteantall inntil 49 personer	kr. 2 700,-
For gjesteantall 50 til 74 personer	kr. 3 000,-
<u>Utleie til medlemmer samt ektefelle/samboere når de feirer sin dag er gratis, samt 10% på all mat.</u>	

Bergens Skipperforeningen's medlemmer har førsterett til lokalet og må da bestille minimum 6 - seks måneder før arrangementa - dato.

Alle priser er pr. person og inkl. 25% mva.

Barn under 2 år er gratis, barn under 12 år er ½ pris.

Musikere som skal ha bespising på kjøkkenet er ½ meny pris.

Antall gjester som er oppgitt dagen før selskapet må betales for.

Betalingsbetingelser er pr. 7. dager ved faktura. Forskudd kan kreves.

