



# RICK'S

## STUENE

### SELSKAPSMENYER

1.  
Fisk og Skalldyrtallerken  
Ishavsroye og Marinert Ørret, Kamskjell  
og Scampi, servert på seng av Basilikumsalat  
eller  
Rick's Stuenes Fisk & Skalldyrsuppe  
En kraftig skalldyrsuppe med Ørret,  
Kamshatkakrabbe  
Couvertbrød  
\*  
Rosastekt Rensdyrfilet  
Selleripurè, Rosenkål og Hardangerplomme  
Mandelpoteter og Fløtesaus  
\*  
Karamell og nøtterkurv  
Fylt med cointreau marinerte Frukt  
Sitronmelis og vaniljekremis  
  
Kr. 535,-
2.  
  
Ørret Terrin  
Med Chili og Ingefær, ristede Scampi  
Rømmedressing og Ruccula salat  
Toast  
  
eller  
Aspargessuppe  
Herlig, kremet suppe med Frisk Asparges  
Couvertbrød  
\*  
Entrecôte av Stjernekalv  
Grønnsakssymfoni  
Råstekte Mandel Poteter  
Burgundersaus  
\*  
Cappuccino Fromage  
Servert med salat av friske skogsbær og  
Sjokoladesaus med en twist av Honning  
  
Kr. 455,-
3.  
Ovnsbakt Kamskjell og Scampi  
Mild Selleripurè, Hvitløk og Beurre Blanc  
Nystekt couvertbrød  
  
eller  
Velmoden Spekeskinke med Frisk Asparges  
Melonsalat og vinaigrette med sitronpepper  
Gressini.  
\*  
Kalvefilet med Fløtesaus Dijon  
Stekt Spekeskinke og Rotgrønnsaker  
Krydderbakt Roswald Potet  
  
\*  
Sabayonnegratinerte Bjørnebær  
Varme, marinerte Bjørnebær, servert med  
Fløteis og hjemmelagde krumkaker  
  
Kr. 495,-
4.  
  
Lakserose fylt med Skalldyrmousse  
Lun Beurre Blanc tilsmakt med Sitrus  
  
\*  
Marinert Lammefilet  
Urtemarinert og Rosastekt ytrefilet  
Ratatouille og Røsti Poteter  
Lammesjysaus  
  
\*  
Cappuccino Fromage  
Servert med salat av friske skogsbær og  
Sjokoladesaus med en twist av Honning  
  
Kr. 490,-



# RICK'S

## STUENE

---

- 5.
- Andebryst med ristede Valnøtter  
Servert med Paté og Sirup av appelsin og portvin  
Krutonger
- eller
- Hummerkremsuppe  
Med Hummer, Kjørvel og Cognac.  
Couvertbrød  
\*
- Oksemedaljong av Indrefilet  
Sopp og Rødløkskompott  
Frisk smørdampet Asparges  
Pommes Dauphin og Balsamicosaus  
\*
- Karamell og nøtterkurv  
Fylt med marinerte Frukter  
Sorbet og vaniljekremis
- Kr. 520,-
- 6.
- Spansk Spekeskinke med Frisk Asparges  
Melonsalat med Urte og Grønnsaksvinaigrette  
Gressini.  
\*
- Helstekt, Urtemarinert Lammelår  
Braiserte Grønnsaker  
Fløtegratinerte Poteter og Lammesaus med Rosmarin  
\*
- Sabayonnegratinerte Bjørnebær  
Varme, marinerte Bjørnebær, servert med Fløteis og hjemmelagde krumkaker
- Kr. 445,-
- 7.
- Skalldyrtallerken Rick's Stuenes  
Ett flott utvalg av Skalldyr servert med Frisk salat og Fyldig Kaviardressing.  
Urtebrød.
- \*
- Grillet Tartarbiff av Ørret og Kveite  
Sjalottløk  
Syrlig Smørsaus med Sitronpepper  
\*
- Desserttallerken Rick's Stuenes  
Søtlig Dessertkake servert med Friske frukter,  
Bær Coulie og Sorbet
- Kr. 480,-
- 8.
- Ovnsbakt Kamskjell og Scampi  
Mild Selleripurè, Hvitløk og Beurre Blanc  
Nystekt couvertbrød
- eller
- Rick's Stuenes Fisk & Skalldyrsuppe  
En kraftig skalldyrsuppe med Ørret, Kamshatkakrabbe  
Couvertbrød
- \*
- Urte og Sennepsmarinert Svinefilet  
Kremet Rotgrønnsaker med tilsmakt med Timian.  
Rick's Poteter med løk og Ingefær  
Demiglace dijon.  
\*
- Panna Cotta med Sorbet  
Marinerte Frukter  
Bærcoulis
- Kr. 475,-



# RICK'S

STUENE

---

9.

Mild, fyldig Kamskjellsuppe  
Med Grønnsaker Julienne.  
En smaksopplevelse.  
Couvertbrød

\*

Pannestekt Breiflabb Medaljong  
Dampet Spinat og Korn og Grønnsaksrapsodi  
Duchesse poteter, Skalldyrkremsaus

\*

Husets Dessertkake  
Sjokolademoussekake med  
Bringebær og Pasjonsfruktcoulis

Kr. 505,-

0.

Hvitløk og Chilimarinert Scampi  
Tzatziki og Persilleolje  
Foccatiabrød

\*

Ovnsbakt Kveite  
Potetpure med fennikel  
Grønnsaksbukett  
Kremet Spinatsaus

\*

Frisk Mangosorbet  
Servert med Tropiske Frukter  
Lime og Jorbærcoulis.

Kr. 485,-

## Høst-Vinter 2008

### Revy- og teatermeny:

Urtebakt Ishavsrye  
Kamskjell på en Seng av Salat  
Servert med Ishavskaviar  
og Ramsløkrømme

\*\*\*

Lammefilet  
Med Ristet Sopp  
Smørdampet Grønnsaksbukett  
Bakt Krydder Potet  
Portvinsjy



# RICK'S

## STUNE

\*\*\*

### Sjokolademousse Kake

Med Kanelstekt Eple  
og Frisk Multecouli

\*\*\*

kun kr. 415,-

(kun hovedrett og dessert kr. 335,-)

## JULEMENY

### Forretter

Fisk og Skalldyrtallerken Ishavsroye og Marinert Ørret, Kamskjell og Scampi servert på seng av Basilikumsalat	kr 110,-
Ovnsbakt Kamskjell og Scampi Mild Selleripurè, Hvitløk og Beurre Blanc Nystekt couvertbrød	kr. 98,-
Hummerkremssuppe Med Hummer, Kjørvel og Cognac. Couvertbrød	kr.125,-

### Hovedretter

Lutefisk med Ertepurre Baconfett og Mandelpoteter	kr. 385,-
Nydampet Pinnekjøtt Hjemmelaget Kålrotpurrè, pinnefett	kr. 385,-
Svineribbe med Rødkål og svsker	kr. 345,-
Juletallerken med Pinnekjøtt og Svineribbe	kr. 395,-

Prisene ovenfor inkluderer 2 ganger servering av hovedrett

Pannestekt Breiflabb Medaljong Dampet Spinat og Grønnsaksrapsodi Duchesse poteter, Skalldyrkremssaus	kr. 255,-
--	-----------

Oksemedaljong av Indrefilet Sopp og Rødløkskompott, Frisk smørdampet Asparges, Pommés Dauphin og Balsamicosaus	kr. 248,-
--	-----------



# RICK'S

## STUENE

---

### Desserter

Riskrem med Jorbærsaus	kr. 84,-
Multekrem med Krumkake	kr. 104,-
Varme Marinerte Multer med Is og Krumkake	kr. 114,-
Karamell og nøtterkurv Fylt med marinerte Frukter	
Sorbet og vaniljekremis	kr. 125,-

### Vår Anbefaling:

#### Varm Julebuffet

Pinnekjøtt, Lutefisk og Svineribbe,  
samt en stor dessertbuffet  
med Karamellpudding, Riskrem, Multekrem, julekaker, frukter, sjokolademousse og dessertkake

KUN kr. 525,-

(minimum 25 pers)

---

Kaffe/te, kr. 35,- Blomster/ lys/ lokale, kr. 25,-

Overtid etter kl. 01.00: kr. 30,- pr time pr gjest, mulighet for bar/dans til 02.00, ute til 02.30

Faktura vil være pålydende det antall som bekreftes 48 timer før arrangementet.

Rick's Stuenes  
Veiten 3 5012 Bergen  
Tlf. 55553120  
E- post: [post@ricksstuene.no](mailto:post@ricksstuene.no)  
Hjemmeside: [www.ricksstuene.no](http://www.ricksstuene.no)



# RICK'S

## STUE NE

### KONFIRMASJONSMENY.

#### FORRETTER / SUPPER:

Aspargessuppe eller Blomkålsuppe med couvertbrød	Kr. 95.-
Rekecocktail servert med melbatoast og thousand islands	Kr. 92.-
Canape med røkelaks og eggerøre	Kr. 85.-

#### HOVEDRETTER :

Lammestek med grønnsaker	Kr. 225.-
Kalvestek Forrestiere servert med grønnsaker	Kr. 240.-
Røkt Svinekam med grønnsaker	Kr. 235.-
Dampet eller stekt laks servert med agurksalat og kokte poteter	Kr. 235.-
Helstekt okse indrefilet servert med broccoli, bearnaise og fløtegratinerte poteter.	Kr. 255.-

#### DESSERTER:

Iskake Rick`s	Kr. 94.-
Moccafroimage	Kr. 88.-
Hjemmelaget karamellpudding	Kr. 86.-
Desserttallerken med Sjokolademousse og Vaniljeis	Kr. 110,-
Kaffe	Kr. 35.-
Leie av Blomster og lys, lokaleie	Kr. 45,-
Medbragte kaker, tillegg pr. pers.	kr. 30,-
Vi kan også ta i mot bestilling av kaker.	
Mineralvann pr. flaske	Kr. 36,-

Vi gjør oppmerksom på at hovedrett serveres 1 gang.

Dersom 2 ganger er ønskelig beregnes et tillegg på 40%.

Serveringspenger, garderobe og lokaleie er inkludert i prisene.

Barn mellom 3 og 12 år beregnes 50 % av menypris.

Faktura vil være pålydende det antall som bekreftes 48 timer før arrangementet.

Ønskes andre menyforslag, vennligst be om vår store selskapsmeny.