Sveggvika
BACALAO HOTEL

ÅPNINGSTIDER

HØST- OG JULESESONG 2026 • UKE 39–50

Vilt & skog • Havets delikatesser • Klippfisksøndag • Julebord

UKE 39–46

Høsthelger

Fredag–lørdag 17.00–21.00
Søndag 13.00–18.00

UKE 47–50

Julebordshelger

Fredag–lørdag 17.00–01.00
Søndag 13.00–18.00

UKE	KONSEPT	ÅPNINGSTIDER
39	Helg med Viltaften, Havets delikatesser, klippfisksøndag	Fre/lør 17.00–21.00 Søn 13.00–18.00
40	Helg med Viltaften, Havets delikatesser, klippfisksøndag	Fre/lør 17.00–21.00 Søn 13.00–18.00
41	Helg med Viltaften, Havets delikatesser, klippfisksøndag	Fre/lør 17.00–21.00 Søn 13.00–18.00
42	Helg med Viltaften, Havets delikatesser, klippfisksøndag	Fre/lør 17.00–21.00 Søn 13.00–18.00
43	Helg med Viltaften, Havets delikatesser, klippfisksøndag	Fre/lør 17.00–21.00 Søn 13.00–18.00
44	Helg med Viltaften, Havets delikatesser, klippfisksøndag	Fre/lør 17.00–21.00 Søn 13.00–18.00
45	Helg med Viltaften, Havets delikatesser, klippfisksøndag	Fre/lør 17.00–21.00 Søn 13.00–18.00
46	Helg med Viltaften, Havets delikatesser, klippfisksøndag	Fre/lør 17.00–21.00 Søn 13.00–18.00
47	Julebordshelg	Fre/lør 17.00–01.00 Søn 13.00–18.00
48	Julebordshelg	Fre/lør 17.00–01.00 Søn 13.00–18.00
49	Julebordshelg	Fre/lør 17.00–01.00 Søn 13.00–18.00
50	Julebordshelg	Fre/lør 17.00–01.00 Søn 13.00–18.00

Bordreservasjon 400 18 192 • post@sveggvika.no

Perfekt for par, familier, vennegjenger og bedrifter

Sveggvika
BACALAO HOTEL

HØST PÅ SVEGGVIKA

HOVEDKONSEPTENE UKE 39–41

Vilt & skog • Havets delikatesser • Søndager på Sveggvika

VILT & SKOG

Annenhver fredag

AMUSE

Croquette med sopp

FORRETT

Skogsoppconsommé med surdeigsbrød, skogsoppsmør og syltet sopp

HOVEDRETT

Stekt Pekal-hjort med kålrabistappe, karrisoppsaus, hasselbackpotet og karamelliserte gulrøtter

DESSERT

Pærekake med yoghurtis, lokal honning og sabayon med mjød fra Averøy

HAVETS DELIKATESSER

Annenhver lørdag

AMUSE

Skalldyrcroquette med rouille og safran

FORRETT

Skalldyrsoufflé med vanilje, wakame og Snøfrisk

MELLOMRETT

Sacchettini fylt med reker, lime og chili i bisque

HOVEDRETT

Fritert sjøkreps med 24-timers sellerirot, beurre blanc og potet

DESSERT

Karamellisert sitronkake med hvit sjokolademousse

SØNDAGER PÅ SVEGGVIKA

Hver søndag • Atlanterhavsveien + god mat + Sveggvika

12.00–15.00 · SØNDAGSLUNSJ

Lavere terskel og lavere pris enn kveldens tre-retter. For familier, par, eldre, lokale gjester, dagsturister og gjester fra Molde/Kristiansund.

15.00–18.00 · SØNDAGSMIDDAG

Kjøkkensjefens søndagsmeny / tre-retters. En rolig utflukt med god mat, utsikt og Sveggvika-stemning.

Bordreservasjon: 400 18 192 • post@sveggvika.no

Sveggvika Bacalao Hotel

sveggvika
BACALAO HOTEL

JULEBORD PÅ SVEGGVIKA

Et annerledes julebord på bestilling

MENY

SMAKER AV JUL, KYST OG LOKALE RÅVARER

AMUSE
Crostine med pinnekjøttconfitte
og tyttebærmajones

FORRETT
Gravet laks med potetpannekake
og lodderogn

MELLOMRETT
Purreløksuppe med røkt laks fra Sveggvika
og grov sennep

HOVEDRETT
Lokal sau tilberedt på fem
forskjellige måter

DESSERT
Appelsin- og multesoufflé med hvit
sjokolademousse og appelsinkaramell

3 retter

740,-

forrett • hovedrett • dessert

5 retter

1 040,-



Tradisjonelt julebord

BUFFÉ

- Pinnekjøtt, kålrabistappe, sky og poteter
- Svineribbe, sprøstekt svor, rødkål, surkål, medisterkaker og sossiser

DESSERT

- Riskrem med bærsaus
- Kjøkkensjefens juleoverraskelse
- Mors hjemmelagde karamellpudding med pisket krem og karamellsaus

649,- per person

Halv pris for barn under 13 år

ÅPNINGSTIDER

Fredag–lørdag 18.00–01.00
Søndag familiejulebord 13.00–18.00

Perfekt for bedrifter, vennegjenger og familier

Bordreservasjon: 400 18 192 • post@sveggvika.no

sveggvika
BACALAO HOTEL



Lunsjmeny søndag

fra kl 13.00

Søndag byr vi på følgende lunsj:

- Burger med bacon syltetøy, brioche og stekte poteter 225,-
- Bacalao med brød og smør 329,-
- Braisert oksebrisket med sellerirotpuré og sjampinjongsaus 205,-
- Sveggvikas boullabaisse (fesksup) 299,-
- Pizza fra 199,-
- Barnepizza 99,-
- Utvalgte desserter 139,-



Søndagsmiddag fra 16.00

Hver søndag til uke 50

Søndag har vi dette å by på:

Dagens 3-retter 740,-

Forrett 219,-

Hovedrett 409,-

Dessert 139,-

Sveggvikas signaturrett – introduksjonspris 499,-

Ovnsbakt klippfisk fra Sigurd Folland
med choronsaus, sellerirotpuré
og utvalgt garnityr fra kjøkkensjefen

SIDEN 1928 SIGURD FOLLAND

Velkommen til en hjemmekoselig søndag på Sveggvika

Bordreservasjon på 400 18 192
eller post@sveggvika.no