

# SELSKAPSMENY

2019

---

**NB:** Selskapsmenyen gjelder et minimum av 30 personer, hvor hele selskapet bestiller en og samme meny.

---

  
**ROCKHEIM**  
*Panorama* .....

## NÆR OG FJERN

Denne buffeten er en fantastisk kombinasjon av smaker fra jordens alle hjørner, laget med kortreiste norske råvarer. Spennende smaker du kanskje ikke har vært innom tidligere.

Småpotet vendt i urter fra Frosta  
Poké Rockheim style  
Jambalaya med trønderbeter  
Akevittmarinerte reker i potetlefser  
“Cold cuts” og ost fra Midt-Norge  
Bolinhos med klippfisk fra Vega  
Jamaican Jerk Chicken  
Clam chowder «red curry»  
Hjemmelaget brød  
Tapenade  
Hummus  
Rouille

565,- pr. pers

## JUNK & FUNK BUFFET

Her har vi laget en rimelig junk food meny inspirert fra det kreolske kjøkken. At den har en god pris betyr ikke at det går ut over kvalitet eller kreativitet. Er dere ute etter en god buffet som passer til alle, så er dette noe for deg.

Spicy kyllingvinger  
Spareribs marinert i IPA  
Chicken sticks med chipotlemajones  
Quesadillas med cheddar  
Croque monsieur  
Red slaw  
Chipotle bønner  
Country fries  
Garlic mash

425,- pr. pers

# SET MENY

Ikke alle vil ha buffét, så her har vi  
satt sammen en meny til tallerkenservering.  
Du velger selv om du vil ha  
3, 4 eller 5 retter.

## **FYLDIG POTET- OG PURRELØKSUPPE**

Serveres med syltet løk, trøffelkrem og gressløk olje.

---

## **BOHLINOS**

Med chipotlemajones, fritert gulrot

---

## **CONFITERT OKSEBRYST**

Rotsellerikrem, bete- og potetsalat,  
saus tilsmakt brent hvitløk

---

## **OST**

Kong Sverre fra Orkladal Ysteri,  
tomatmarmelade og kjeks

---

## **SJOKOLADEKAKE "NEMESIS"**

Saus på salt karamell og  
bringebærsorbet

3-retter: 525,-

4-retter: 615,-

5-retter: 695,-

Prisene er per person



## PØLSEBUFFET

Perfekt til større selskap hvor det ikke trengs bord, bestikk eller fat. En tøff buffet, helt i Rockheim`s ånd. Spises stående, til en tøff konsert, foredrag eller lignende.

3 typer grove pølser fra Trondheim slaktehus

Klassisk Wiener

Fint pølsebrød

Grovt pølsebrød

Lomper

Karriketchup

Chiliketchup

Honey mustard

Sennep

Coleslaw

Chipotle aioli

Syltet løk

Ristet løk

Agurksalat

Pickles

Kimchi

275,- pr. pers.

## MINGLEMAT

En enkel buffet og bespising som egner seg til mat før en museumsrunde eller konsert, eller kanskje som nattmat i et bryllup etc. Det er ikke en fullgod middag og bør kompletteres med noe større, før eller etter.

Spekepølse

Oliven

Hummus

Aioli

Foccacia

95,- pr. pers.

## STREETFOOD

Fingermat som det var tenkt det skulle være.  
Kaldt og varmt til å gjerne spise med fingrene, sammen med noe godt  
i glasset. Her står vi og spiser, og lar den gode  
samtalen styre showet.

Won-ton

Böhlins

Vietnamesiske vårruller

Jamaican Jerk Chicken

Steam buns med confitert svineside

Bruschetta med søte tomater og tapenade

Ost fra Midt-Norge

Chorizo

Naanbrød med koriander og chilikrem

365,- pr. pers

## SPEKEMATBUFFET

Det mest klassiske av norsk mat. Flere typer spekemat med tilbehør.  
Passer både stående og sittende.

Spekeskinke fra Oppdal

Morrpølse

Viltpølse

Fenalår

Hjemmelaget potetsalat

Eggerøre

Eggesalat

Seterrømme

Rødløk

Syltet agurk

Flatbrød

Hjemmelaget brød

395,- pr. pers



## APERITIFF

|   |       |
|---|-------|
| <b>PROSECCO VIGNANA</b>   | 96,-  |
| Ren fruktaroma i retning pære og hvit melon.<br>Tørr med en lett sødme. 100% Giera. |       |
| <b>APEROL SPRITZ</b>  | 110,- |
| Aperol, prosecco, appelsin  |       |

## FATØL

|  |      |
|--|------|
| <b>DAHL`S 0,4</b>  | 84,- |
| En gylden, aromatisk og smaksrik pils med god maltsødme, tydelig fruktighet og fint avstemt bitterhet. |      |

## FLASKEØL

|   |       |
|---|-------|
| <b>LAMO WIT</b>   | 105,- |
| Belgisk hveteøl med koriander, Appelsinskall og nype.                 |       |
| <b>REINA SAISON</b>   | 105,- |
| Ufiltrert saison, tørrhumlet med Ella og Bravo humle.                 |       |
| <b>SOMMERN18</b>  | 105,- |
| En frisk og fruktig pale ale fra Trondheims minste bryggeri.          |       |
| <b>AUSTMANN HOPPY BLONDE</b>  | 105,- |
| Frisk, fruktig og blomsterpreget lukt.                                |       |
| <b>EGO SUBTLE DARKNESS</b>  | 119,- |
| Det er en veldig godt balansert øl, med både røstetthet og bitterhet. |       |
| <b>CARLSBERG NON. ALC</b>   | 49,-  |
| Vårt alkoholfrie alternativ   |       |



## HVITVIN

**MASTIA SOAVE** 92,-/455,-  
Lettdrikkelig, tørr. Allround.  
Garganega Trebbiano.

**RIESLING DREISSIGACKER** 119,-/545,-  
Preget av sitrus, eple og fersken.  
Tørr og saftig med god fruktighet. Økologisk.  
Passer fantastisk til fisk og skalldyr.

**CHABLIS VICTOR BERARD** 595,-  
Klassisk tørr chardonnay. Friske innslag  
av sitrus og grønne epler. Passer til reker  
og hvit fisk. 100% Chardonnay.

## RØDVIN

**ATORRANTE** 92,-/455,-  
Husets. Allround vin. God alene,  
enda bedre med mat. Malbec.

**BARBERA D`ALBA PERTINACE** 119,-/545,-  
Fyldig vin med fott fruktkonsentrasjon og  
elegant syre. 100% Barbera.

**CÔTES DU RHÔNE ARMOIRIES** 595,-  
God sødme med litt kryddertoner. Fruktig vin  
med fin tanninstruktur. Allround vin til kjøtt.  
Grenache, Syrah, Mourvedre.

## DRIKKEPAKKER

**ØLPAKKE** 299,-  
Her setter vi sammen spennende  
øl til din meny.

**VINPAKKE** 395,-  
Vin satt sammen til smakene  
i menyen du har valgt.

**VIN- OG ØLPAKKE** 355,-  
En god miks, du skjønner greia.

**JUICEPAKKE** 199,-  
Et fantastisk alkoholfritt  
alternativ av lokale juicer.

