

SELSKAPSMENY

2020

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

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
Gyoza med ramsløksdip
Akevittmarinerte reker i potetlefser
"Cold cuts" og ost fra Midt-Norge
Bolinhos med klippfisk fra Vega
Satay Chicken
Clam chowder «red curry»
Hjemmelaget brød
Tapenade
Hummus
Rouille

585,-

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
Foccacia
Aioli

425,-



SET MENYER

Er det nu engang en feiring så er det vel stas å få sitte ved bordet for å få mat og drikke servert. Sjekk våre 3-retters menyer her.

MENY 1

BOHLINOS

Med chipotlemajones, fritert gulrot.

CONFITERT OKSEBRYST

Rotsellerikrem, sopp, beter fra Frosta, pommes Anna saus tilsmakt brent hvitløk.

SITRONTERTE

Syltet fennikel, appelsin skum.

545,-

Meny 2

FRØYALAKS

Serveres med syltet løk, trøffelkrem og gressløk olje.

REINSDYR

Steinsoppsaus, potetterte, løk-krem, bakte pærer.

SJOKOLADEKAKE "NEMESIS"

Saus på salt karamell, sprø marengs og sorbet.

595,-

Ønsker du å utvide menyen med en rett så er det alltid godt med litt ost eller en liten sjokolade til kaffen!

OST

Kong Sverre fra Orkladal Ysteri, tomatmarmelade og kjeks.

75,-

PETIT FOUR

En liten sjokolade til kaffen blir den perfekte avslutningen.

35,-



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 konsert, foredrag eller lignende.

3 typer grove pølser

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. Denne menyen passer like bra sittende eller som ståendes, og lar den godesamtalen styre showet.

Won-ton

Bohlinos

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

395,- 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

PROSECCO VIGNANA	96,-
Ren fruktaroma i retning pære og hvit melon. Tørr med en lett sødme. 100% Giera.	
BULMER'S	82,-
Tørr sider servert med isbiter og frukt.	
APEROL SPRITZ	115,-
Aperol, prosecco, appelsin.	
HENDRICK'S OG TONIC	145,-
Hendrick's gin, tonic, agurk.	

FATØL

DAHL'S 0,4	87,-
En gylden, aromatisk og smaksrik pils med god maltsødme, tydelig fruktighet og fint avstemt bitterhet.	

FLASKEØL

LAMO WIT	110,-
Belgisk hveteøl med koriander, appelsinskall og nype.	
REINA SAISON	115,-
Ufiltrert saison, tørrhumlet med Ella og Bravo humle.	
1664 BLANC	115,-
Fruktig med noter av fersken, aprikos, sitrus, lys brødbakst og et lett krydret preg.	
AUSTMANN HOPPY BLONDE	115,-
Frisk, fruktig og blomsterpreget lukt.	
CRABBIES GINGER BEER	110,-
Tørr ingefær øl.	
CARLSBERG NON. ALC	49,-
Vårt alkoholfrie alternativ.	

HVITVIN

MASTIA SOAVE 96,-/475,-

Lettdrikkelig, tørr. Allround.
Garganega Trebbiano.

RIESLING DREISSIGACKER 125,-/595,-

Preget av sitrus, eple og fersken.
Tørr og saftig med god fruktighet. Økologisk.
Passer fantastisk til fisk og skalldyr.

CHABLIS VICTOR BERARD 620,-

Klassisk tørr chardonnay. Friske innslag
av sitrus og grønne epler. Passer til reker
og hvit fisk. 100% Chardonnay.

RØDVIN

ATORRANTE MALBEC 96,-/475,-

Husets. Allround vin. God alene,
enda bedre med mat. Malbec.

BARBERA D`ALBA VAREJ 125,-/595,-

Fyldig vin med fott fruktkonsentrasjon
og elegant syre. 100% Barbera.

CÔTES DU RHÔNE ARMOIRIES 620,-

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, vi bruker øl fra lokale bryggerier
i Midt-Norge.

VINPAKKE 395,-

Vin satt sammen til smakene
i menyen du har valgt, her får du viner du
kanskje ikke har smakt eller sett før.

VIN- OG ØLPAKKE 355,-

En god miks, du skjønner greia.

JUICEPAKKE 199,-

Et fantastisk alkoholfritt
alternativ av norske juicer.

