



ROCKHEIM
PANORAMA

SELSKAPSMENY 2022

EUROPEAN REGION OG GASTRONOMY

Trøndelag er i 2022 valgt ut som «European region of gastronomy» og Rockheim Panorama er sertifisert som en av restaurantene. Det er vi meget stolte over og vi gleder oss til å vise fram mange av de fantastiske råvarene som kommer fra Trøndelag.

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

EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY MENU

Dette er en spesialmeny der stort sett alle råvarer er tatt fra land, sjø og fjell i Trøndelag. Skal du feire ordentlig og la deg forføre av vår landsdels aller beste råvarer, så velger du denne.

Småpotet vendt i urter fra mikrogartneriet i Trondheim.
Sukkersaltet laks fra Frøya, eggekrem av egg fra Storkvikne Gård.
Hel, bakt kveite fra Frøya Gourmet.
Potetlelse fra Frosta Lefsebakeri, fylt med hjemmerøkt laks.
Ost fra Orkladal Ysteri.
Bakte rødbeter fra Frosta med Chevre fra Grindal Ysteri.
Potetkroketter med sopp fra Trøndersopp.
Steam-buns fylt med kylling fra Ytterøy og hjemmelaget kimchi.
Blåskjell fra Åfjord.
Aioli lagd med egg fra Storkvikne Gård.
Hjemmelaget soppmajones med sopp fra Trøndersopp.
Rouille med fjellmandelpotet.
Hjemmelaget surdeigsbrød.

665,-

EKSTRA TRØNDER LUKSUS

(Tilvalg)

Blini med sikrogn fra Femundmat og pisket Rørosrømme tilsmakt jalapenos.
Hjortetartar på Hitra hjort, fritert skorsonerrot.
Sjokoladekonfekt fra Jentene på tunet.

250,-

EUROPEAN REGION OG GASTRONOMY SET-MENY

Frostabeter gratinert med Chevre fra Grindal Ysteri.
Blini med sikrogn fra Femundmat og pisket Rørosrømme tilsmakt jalapenos.
Hitra hjort med sopp fra Trøndersopp, puré av fjellmandel, grillet løk og sjy.
Ost fra Orkladal Ysteri, tomatmarmelade og rugkjeks.
Bakte pærer, krem på skjørst fra Røros, ristet granola fra Lykkemat og is fra Reins Kloster.

3-retter 635,-

5-retter 795,-

TIL KAFFEN

Konfekt fra Jentene på tunet 39,-

TRØNDERSK DRIKKEPAKKE

Se side 9



SET-MENYER

Er det feiring så er det stas å sitte ved bordet og få mat og drikke servert. Her er våre 3-retters menyer:

MENY 1

Bohlinos

Med chipotlemajones, fritert grønnkål

Confitert oksebryst

Gresskarkrem, sopp fra Trøndersopp, beter fra Frosta, Pommes Anna og rødvinssaus tilsmakt brent hvitløk

Sitronerte

Lakriskokte bær, granola

565,-

MENY 2

Kveite

Serveres med syltet løk, saus med sikrogn fra Femundmat, urter fra Trondheim mikrogartneri og reddik.

Andebryst

steinsoppsaus, potetterte, bakt løk, gulrotkrem.

Eple med nemesis

Krydderkrem, crunch, sprø marengs

595,-

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

Ost

Ost fra Orkladal Ysteri, tomatmarmelade og kjeks.

85,-

Petit four

En liten sjokolade fra Jentene på Tunet til kaffen blir den perfekte avslutningen på det gode måltidet.

39,-



JUNK & FUNK BUFFET

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

Spicy kyllingvinger
Spareribs marinert i chimichurri
Chicken sticks med chipotlemajones
Quesadillas med cheddar
Tostadas med syltet løk, avokado og mango
Eple og chili salsa
Ensalada mixta
Coleslaw
Country fries
Garlic mash
Foccacia & Aioli

445,-

ROCKHEIM ALL STAR

Denne buffeten er en fantastisk kombinasjon av trønderske råvarer med smaker fra alle verdenshjørner. Her finner du spennende smaker du kanskje ikke vært innom tidligere.

Fjellmandel vendt i urter og flaksalt
Tartar «Rockheim»
Ost og spekemat fra Trøndelag
Kveite med tomatrisotto
Kyllingsticks servert med soppmajones
Blåskjell fra Åfjord i asiatiske smaker
Bohlinos med rouille
Gyoza med soya og sesamsaus
Taboulleh med linser og urter fra Frosta
Tapenade
Hummus
Hjemmelaget brød & Aioli

595,-

EKSTRA LUKSUS

(Tilvalg)

En av våre flinke kokker kommer ut og stiller seg i restauranten, - trancherer og serverer et utvalg av sesongens kjøtt med tilbehør. Godt, flott og litt ekstra kult.

250,-



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 bespisning 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 fra Oppdal

Oliven

Hummus

Aioli

Foccacia

95,- pr. pers.



APERITIFF

Prosecco Vignana	96,-
Ren fruktaroma i retning pære og hvit melon. Tørr med en lett sødme. 100% Giera.	
Øl fra Reins Kloster	115,-
Flere smaker er mulig, serveres i 0,33cl flaske.	
Aperol Spritz	120,-
Aperol, prosecco, appelsin.	
Granskauen og Tonic	145,-
Gin fra Stokkøya.	
Tyttebærdrikk	65,-
Fra Røros, alkoholfri.	

FATØL

Dahl`s	89,-
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. Brygget av Dahl`s Bryggeri i Trondheim.	
Reins Kloster	115,-
Flere smaker å velge i.	
The Bayer And The Beast	115,-
God karamelfarget Bayer. Brygget av Røros Bryggeri.	
Austmann Hoppy Blonde	115,-
Frisk, fruktig og blomsterpreget lukt.	
Crabbies Ginger Beer	115,-
Tørr ingefærøl.	
Carlsberg Non. Alc	49,-
Vårt alkoholfrie alternativ.	
No Buzz No Fuzz	65,-
Alkoholfri øl fra Røros.	



HVITVIN

Mastia Soave	98,-/485,-
Lettdrikkelig, tørr, allround. Garganega Trebbiano.	
Riesling Dreissigakker	125,-/595,-
Preg av sitrus, eple og fersken. Tørr og saftig med god fruktighet. Økologisk.	
Chablis Victor Berard	630,-
Klassisk tørr Chardonnay, Friske innslag av sitrus og grønne epler. 100% Chardonnay.	

RØDVIN

Attorante Malbec	98,-/485,-
Husets. Allround vin. God alene, enda bedre med mat. Malbec.	
Barbera D'Alba Varej	125,-/595,-
Fyldig vin med flott fruktkonsentrasjon og elegant syre.	
Valpolicella Ripasso	650,-
God sødme med kryddertoner. Klassisk Ripasso. God til vilt.	



DRIKKEPAKKER

Drikkepakker kan man velge til våre set-menyer. Her velger vi ut de som markedet har å tilby akkurat nå og gjerne drikke som de fleste kanskje ikke har prøvd tidligere.

Ølpakke 299,-

En spennende ølmeny.
Med øl fra lokale bryggerier i Trøndelag.

Vinpakke 455,-

Vin satt sammen av smakene i menyen du har valgt. Her får du viner du kanskje verken her smakt eller sett før.

Vin- og ølpakke 375,-

En god miks, - du skjønner greia.

Trønderpakken 495,-

Her er det smaker av øl, brennevin og noen lokale smaker fra vår region.

Juicepakke 225,-

Et fantastisk alkoholfritt alternativ av norske juicer og brus.



GRUNNBELØP

Selskap på kveldstid blir påført et grunnbeløp på kr. 9500,-*

Dette inkluderer:

Museumsvakt, ordensvakt, vasking, bruk av projektor og lerret, dekking med hvite duker, servitører, bartendere, garderobe, evt. medbrakte kaker, anlegg for spilling av mekanisk musikk og rigging av restaurant etter eget ønske. Ekstra vaktbehov kan komme i tillegg ved større selskap.

*Grunnbeløp kan korrigeres i forkant hvis behovet viser seg å bli mindre enn beskrevet.

KANSELLERING

Frister for kansellering og øvrige bestillingsfrister blir gitt i tilbud ved reservasjon.

