



Borgstua

Selskapsmeny

Borgstua

Navnet Borgstua (trøndersk uttale: Bårstua) har historisk sus over seg tilbake til middelalderen. I en borg var Borgstua forbeholdt tjenere og krigere, og det var her de oppholdt seg, spiste og sov. Senere i historien hadde alle store gårder og handelssteder sin Borgstue – i utgangspunktet et sted for de mannlige tjenerne. «Bårstuprat» henspeiler på den litt røffe samtalekulturen som preget stedet.

*

Bakte beter

Norske beter som vendes i brynt smør og chevre, fritert kapers blomst og honnings vinegrette.

*

Hjortefilet

Ytre filet av hjort, brekkbønner, sopp, rørte tranebær, kremet viltsaus med einer og Pommes Anna

*

Mandelpannacotta

Marinerte kirsebær, bronze nuggets og pikekysser

595,-

Erichsen

Erichsen solgte og serverte bakverk og kaker gjennom 151 år, før det ble nedlagt i 2007. Nå har vi gjenskapt den populære kafeen i museets byavdeling. Kafeen er ikke en kopi av Erichsen som lå i Nordre gate, men en utstilling hvor vi ved hjelp av autentisk interiør og de viktigste signaturrettene har gjenskapt noe av atmosfæren slik mange husker den.

*

Cafe Erichsens klassiske løksuppe

Med hjemlaget brød og pisket Rørrossmør.

*

Andebryst

Grillet gulrotpure, knutekål og sukker erter vendt i urter, madeirasky

*

Bakt sjokoladekrem

Servert med krydderkokt eple, vaniljeis og kanelchips.

645,-



Litt Ekstra kos

Orkladalost

Serveres med Cognackokte fiken og nøttebrød.

145,-

*

Petit Four

Her blir det servert en liten konfekt fra jentene på Tunet.

39,-

Koldtbord

Klassisk koldtbord for en lunsj med feststemning.

Velg gjerne til en gryterett hvis du skal servere det som en middag.

Reker i dillmajones
Røkt ørret
Grillet kyllingbryst
Hjemmelaget roastbiff
Norsk spekeskinke
Morrpølse
Saunaskinke
Hjemmelaget potetsalat
Waldorfsalat
Eggerøre
Remulade
Italiensk salat
Aioli
Hjemmelaget brød og smør

285,-

Tillegg

Boeuf Bourguignon

Servert med potetpurè.

195,-



Rømmegrøt og spekemat

Klassisk norsk tradisjonsmat. Passer både til fest og hverdag.

Hjemmelaget rømmegrøt

Kanel, sukker og smeltet smør,
serveres med Tronfjell spekeskinke, fenalår og et utvalg av spekepølser
fra Trøndelag, flatbrød og smør fra Røros.

365,-

Trøndertapas

3 sorter pinchos fra Trøndelag, Hitra, Ytterøy og Inderøy

"Rekecocktail"

Tostada med laksetartar, koriander og sprø løk

Ensalada med grønnsaker fra Viken på Frosta

Kyllingspyd med chipotle majones

Spekeskinke fra Oppdal

Ost fra Trøndelag med tomatmarmelade

Marinerte brekkbønner

Lun tortilla med kremet trøndersopp

Saltbakt potet

Focaccia og aioli

545,-

Grillbuffet

Sommer som vinter setter vi pris på en velsmakende grillbuffet.

På sommerstid kan vi tilby grill ute mot et tillegg i prisen, uansett så er det
både godt og sosialt hvor enn du ønsker å få den servert.

Spareribs med hjemmelaget bbq-saus

Spicy kyllingvinger

Buritto fylt med sotet brisket og ostesaus

Eple- og chilisalsa

Grillet små tomater

Marinerte maiskolber

Spicy bearnaise saus

Coleslaw

Brekkbønner og stekt sopp

Roasted potet

Aioli, Chilimajoness og Foccaica

575,-



Pølsebuffet

3 typer grove pølser fra metervare

Wienerpølse

Fint pølsebrød

Grovt pølsebrød

Lomper

Karriketchup

Sriracha majones

Honey mustard

Sennep grov og søt

Coleslaw

Chipotle

Aioli

Syltet løk

Ristet løk

Agurksalat

Pickels

Kimchi

295,-



Alkoholritt

| | |
|--|------|
| Div. mineralvann Pepsi, Pepsi Max, Solo | 49,- |
| Sprudlende drikke fra Røros Forskjellige smaker. | 79,- |
| Kombucha Forskjellige smaker. | 75,- |

Apéritif

| | |
|--|-------|
| Prosecco Vignana Ren fruktaroma i retning pære og hvit melon. Tørr med en lett sødme. 100% Giera. | 119,- |
| Sprudlende drikke fra Røros Forskjellige smaker. | 75,- |
| Aperol Spritz Aperol, prosecco, appelsin. | 165,- |

Øl

| | |
|--|-------|
| Dahls En gylden, aromatisk og smaksrik pils med god maltsødme, tydelig fruktighet og fint avstemt bitterhet. | 105,- |
| Carlsberg Non Alc. Vårt alkoholfrie alternativ. | 69,- |

Spesialbrygg og lokalbrygg kan ordnes på forespørsel.

Hvitvin

| | |
|--|-------------|
| Poesi San Lorenzo Lettdrikkelig, tørr, allround. Garganega. | 125,-/605,- |
| Riesling Dreissigacker Preg av sitrus, eple og fersken. Tørr og saftig med god fruktighet. Økologisk. | 165,-/775,- |
| Victor Berard Chablis Klassisk tørr Chardonnay med friske innslag av sitrus og grønne epler. 100% Chardonnay. | 795,- |

Rødvin

| | |
|---|-------------|
| Poesi San Lorenzo Husets. Allround vin. God alene, enda bedre med mat. | 125,-/605,- |
| Barbera D'Alba Varej Fyldig vin med flott frukt-konsentrasjon og elegant syre. | 165,-/775,- |
| Valpolicella Ripasso God sødme med kryddertoner. Klassisk Ripasso. God til vilt. | 795,- |

Drikkepakker

Fra 425,-

Øl- og vinpakker kan bestilles 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.
Har du noen ønsker, lytter vi selvsagt til det.

Selskapsmeny



Grunnbeløp

Alle selskap som ønsker servering blir påført et grunnbeløp på kr. 300,- per person. I Borgrommet er det kun 150,- per pers (Ved selskap i Borgrommet betales det grunnbeløp for maks 40 pers, ved selskap i Skogheim betales det grunnbeløp for maks 60 pers)

Dette inkluderer:

Leie, vasking, vertskap, bruk av prosjektor og lerret (etter avtale), dekking med hvite duker og servietter, servitører, bartendere, evt. medbrakte kaker, anlegg for spilling av mekanisk musikk og rigging av restaurant/lokale 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 bestillings frister blir gitt i tilbud ved reservasjon.