



ROCKHEIM
PANORAMA

SELSKAPSMENY

I femte etasje på Rockheim finner dere restaurant Rockheim Panorama. Her har dere en fantastisk utsikt over Trondheimsfjorden som er med og setter stemningen. På Rockheim Panorama tilbyr vi de ypperste råvarer fra Trøndelag sammen med spennende smaker fra resten av verden. Lar dere temaet vårt på Rockheim Panorama være vert for dere, kommer dere få en unik opplevelse.

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

SET-MENYER

Er det feiring så er det stas å sitte ned og få mat og drikke servert ved bordet. Alle setmenyer serveres med hjemmelaget surdeigsbrød og brunet smør. Vi tilpasser våre menyer ved allergier eller forespørsel om vegetar/vegan.

NB: Tilpassing til allergier eller vegetar/vegan må meldes ifra minimum 2 dager i forveien.

Her er våre 3-retters menyer:

MENY 1

Frøyalaks

Lågtemperert laks serveres med syrlig agurk og eggesaus tilsmakt dill.

Confitert andelår

Linserragu, perleløk, fritert parmesanpotet og sesongens grønnsaker.

Limepannacotta

Med fransk marengs og crumble

655,-

MENY 2

Lettrøkt kveite

Serveres med syltet løksalat, fritert purre og brynet hollandaise saus.

Okse indrefilet

Langstekt okse indre, serveres med lun gulrotpure tilsmakt rosmarin, confitert løk, bakt småtomat, hvitløkspotet og estragon- og rødvinnsaus

Deformert cheesecake

Passionsfrukt cheesecake, med karamelisserade popcorn

735,-

Vegetarmeny

Rødbetstartar

Syrlig agurk, syltet løksalat og fritert purre

Bakt selleri

Linsecassoulet, bakt småpotet, lun gulrotpure og bakt småtomat

Deformert cheesecake

Passionsfrukt cheesecake, med karamelisserade popcorn

535,-



TILLEGGSMENY

Ønsker du å utvide menyen med en rett anbefaler vi ost eller en liten sjokolade til kaffen.

OST

Ost fra Orkladal Ysteri, tomatmarmelade og kjeks
145,-

PETIT FOUR

En liten sjokolade fra Jentene på Tunet til kaffen.
Perfekt avslutning på det gode måltidet

49,-



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
Blackened south-west beef
Terte med hjemmerøkt laks
Birria Tacos fylt med langtidsstekt kjøtt og cheddar ost
Conchiegle pasta med røktlaks og soyabønner
Bakt blomkål med cous-cous og urter
Ceasar potetsalat, med bacon, krutonger og parmesandressing
Gyros med grønnsaksfyll
Garlic potatoes
Chimichurri
Bakte grønnsaker
Brynt pisket smør
Grønn chili-majones
Foccacia & Aioli
535,-

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
Blackened Brisket
Ost og spekemat fra Trøndelag
Kveite med tomatrisotto
Ovnsbakt blomkål med hollandaise
Røkte blåskjell fra Åfjord
Aguachile
Gyoza med soya og sesamsaus
Taboulleh med bønner og linser fra Frosta
Parmesandressing
Hummus
Hjemmelaget surdeigsbrød
Brunet smør

715,-

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.

295,-



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

295,- 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 fra Oppdal

Oliven

Hummus

Aioli

Focaccia

115,- pr. pers.

Utvidet minglemat ved større mottakelser eller stående arrangement.
Spekepølse fra Oppdal, Oliven, Hummus Aioli, Focaccia, Norsk spekeskinke, Hush Puppies, Ost fra Orkladal, Spansk tortilla.

315,-



APERITIFF

Prosecco Vignana	119,-
Ren fruktaroma i retning pære og hvit melon. Tørr med en lett sødme. 100% Giera.	
Aperol Spritz	165,-
Aperol, prosecco, appelsin.	
Granskauen og Tonic	165,-
Gin fra Stokkøya.	
Rørosdrikke	75,-
Fra Røros bryggeri, alkoholfri.	

FATØL

Dahl's	105,-
En gylden, aromatisk og smaksrik pils med god maltsødme, tydelig fruktighet og fint avstemt bitterhet.	

FLASKEØL

The Bayer And The Beast	145,-
God karamellfarget Bayer. Brygget av Røros Bryggeri.	
Austmann Hoppy Blonde	145,-
Frisk, fruktig og blomsterpreget lukt.	
Crabbies Ginger Beer	135,-
Tørr ingefærøl.	
Carlsberg Non. Alc	69,-
Vårt alkoholfrie alternativ.	

Større utvalg finnes alltid på plass



HVITVIN

Poesi San Lorenzo	125,-/605,-
100% Garganera druer fra Verona. Frisk hvitvin med en flott smak av friske druer	
Riesling Dreissigakker	165,-/775,-
Preg av sitrus, eple og fersken. Tørr og saftig med god fruktighet. Økologisk.	
Chablis Victor Berard	795,-
Klassisk tørr Chardonnay, Friske innslag av sitrus og grønne epler. 100% Chardonnay.	

RØDVIN

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

Vi har alltid noe ekstra på lager, kanskje noe du ikke har smakt tidligere?
Eller har du kanskje en favoritt drue? Spør oss gjerne.



DRIKKEPAKKER

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

En drikkepakke er i utgangspunktet 4 glass og serveres til våre setmenyer (1 glass til forrett, 2 glass til hovedrett og 1 glass til dessert). Ved valg av drikkepakke må hele selskapet velge en og samme pakke.

Ølpakke 395,-

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

Vinpakke 535,-

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 425,-

En god miks, - du skjønner greia.

Juicepakke 245,-

Et fantastisk alkoholfritt alternativ av norske juicer og brus.

KAFFE OG AVEC

Kaffe	45,-
Bache VSOP	165,-
Bache XO	210,-
Baileys	105,-

Øvrig brennevin og likør på forespørsel.



GRUNNBELØP

Selskap på kveldstid blir påført et grunnbeløp på kr. 11.500,-*

Dette inkluderer:

Museumsvakt, ordensvakt, vasking, bruk av projektor og lerret, dekking med hvite duker og hvite tøyservietter, 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.

