



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

Kveite

Røkt blåskjellskum, sik rogn fra Femunden, nepe

Hjortefilet

Rødvinnssaus, trøffelpotet, selleripure, syltet løk

Kaffe og sjokolade pannacotta

Mandel Crème "Amaretto"

595,-

MENY 2

Laksecarpaccio

Sitrus, kapersmajones, syltet løk, vårløk, urter fra Trondheim Mikrogartneri

«Lamrack»

Rosmarinsky, potetpuré, bakte rotgrønnsaker, confitert tomat

Sjokolade terrine

Mynte krokan, ferskost tilsmakt lime, kjeks

645,-

MENY 3

Sotet Tunfisk

Sautert sjalottløk, soyareduksjon, urtecreme, friterte rotgrønnsaker

Andebryst

Linsecassoulet, bakt småpotet, selleri, rosenkål

Deformert cheesecake

Kryddercreme, bær

735,-



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
115,-

PETIT FOUR

En liten sjokolade fra Jentene på Tunet til kaffen.
Perfekt avslutning 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
Tigerreker i habanero og koriander
Birria Tacos fylt med langtidsstekt kjøtt og cheddar ost
Ceviche med chili og koriander
Taboulleh med bønner- og linser fra Frosta
Spansk tortilla
Pico de gallo med eple
Parmesandressing
Hummus
Coleslaw
Søtpotet fries
Garlic mash
Foccacia & Aioli
485,-

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.

275,-



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 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

Focaccia

95,- 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.

275,-



APERITIFF

Prosecco Vignana	105,-
Ren fruktaroma i retning pære og hvit melon. Tørr med en lett sødme. 100% Giera.	
Aperol Spritz	145,-
Aperol, prosecco, appelsin.	
Granskauen og Tonic	155,-
Gin fra Stokkøya.	
Rørosdrikke	65,-
Fra Røros bryggeri, alkoholfri.	

FATØL

Dahl's	96,-
En gylden, aromatisk og smaksrik pils med god maltsødme, tydelig fruktighet og fint avstemt bitterhet.	

FLASKEØL

The Bayer And The Beast	135,-
God karamellfarget Bayer. Brygget av Røros Bryggeri.	
Austmann Hoppy Blonde	135,-
Frisk, fruktig og blomsterpreget lukt.	
Crabbies Ginger Beer	125,-
Tørr ingefærøl.	
Carlsberg Non. Alc	59,-
Vårt alkoholfrie alternativ.	
No Buzz No Fuzz	69,-
Alkoholfri øl fra Røros.	



HVITVIN

- | | |
|--|-------------|
| Poesi San Lorenzo | 105,-/515,- |
| 100% Garganera druer fra Verona. Frisk hvitvin med en flott smak av friske druer | |
| Riesling Dreissigakker | 145,-/685,- |
| Preg av sitrus, eple og fersken.
Tørr og saftig med god fruktighet. Økologisk. | |
| Chablis Victor Berard | 695,- |
| Klassisk tørr Chardonnay, Friske innslag av sitrus og grønne epler. 100% Chardonnay. | |

RØDVIN

- | | |
|--|-------------|
| Poesi San Lorenzo | 105,-/515,- |
| Husets. Allround vin. God alene, enda bedre med mat. | |
| Barbera D'Alba Varej | 145,-/685,- |
| Fylldig vin med flott fruktkonsentrasjon og elegant syre. | |
| Valpolicella Ripasso | 695,- |
| God sødme med kryddertoner.
Klassisk Ripasso. God til vilt. | |



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. (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 345,-

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 395,-

En god miks, - du skjønner greia.

Juicepakke 245,-

Et fantastisk alkoholfritt alternativ av norske juicer og brus.

KAFFE OG AVEC

Kaffe	45,-
Bache VSOP	145,-
Bache XO	185,-
Baileys	105,-

Øvrig brennevin og likør på forespørsel.



GRUNNBELØP

Selskap på kveldstid blir påført et grunnbeløp på kr. 10.500,-*

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.

