



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 en og samme meny.

## EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY MENY

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.  
Potetlefse 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 Frostå, Pommes Anna og rødvinssaus tilsmakt brent hvitløk

#### Sitronerte

Lakriskokte bær, granola

565,-

---

### MENY 2

#### Kveite

Serveres med syltet løk, saus med sikrogn fra Femundmat og gressløk olje.

#### Reinsdyr

Reinsdyr fra Røros, steinsoppsaus, potetterte, bakt løk, krydderkokte pærer.

#### 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**

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

## **FATØL**

<b>Dahl`s</b>	89,-
En gylden, aromatisk og smaksrik pils med god maltsødme, tydelig fruktighet og fint avstemt bitterhet.	

## **FLASKEØL**

<b>Lamo Wit</b>	110,-
Belgisk hveteøl med koriander, appelsinskall og nype. Brygget av Dahl`s Bryggeri i Trondheim.	
<b>Reins Kloster</b>	115,-
Flere smaker å velge i.	
<b>The Bayer And The Beast</b>	115,-
God karamelfarget Bayer. Brygget av Røros Bryggeri.	
<b>Austmann Hoppy Blonde</b>	115,-
Frisk, fruktig og blomsterpreget lukt.	
<b>Crabbies Ginger Beer</b>	115,-
Tørr ingefærøl.	
<b>Carlsberg Non. Alc</b>	49,-
Vårt alkoholfrie alternativ.	
<b>No Buzz No Fuzz</b>	65,-
Alkoholfri øl fra Røros.	



## HVITVIN

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

## RØDVIN

<b>Attorante Malbec</b>	98,-/485,-
Husets. Allround vin. God alene, enda bedre med mat. Malbec.	
<b>Barbera D'Alba Varej</b>	125,-/595,-
Fyldig vin med flott fruktkonsentrasjon og elegant syre.	
<b>Valpolicella Ripasso</b>	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.

