



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 ristet urtepanko, syltet fennikel, fritert rispaper og sitrusmajones.

Krydderstekt hjort

Pommes Anna, jordskokkpurè, kremet steinsoppsaus, bakte grønnsaker, rørte tyttebær

Kirsebærpannacotta

Med brente mandler og sitruscreme

695,-

MENY 2

Lettsaltet kveite

Serveres med blomkålpure, soyasmør med bacon, grantateple

Andebryst

Serveres med terrine på rotgrønnsaker, sesongens primører, rødvinnsaus tilsmakt solbær

Sjokoladecake "Nemesis"

Serveres med sjokoladeterte, fløyelsmyk appelsincreme og crumble.

755,-

Vegetarmeny

Rødbetstartar

Syrlig fennikel, syltet løksalat og ristet urtepanko

Bakt selleri

Pommes Anna, sesongens primører, soyasmør.

Sjokoladecake "Nemesis"

Serveres med sjokoladeterte, fløyelsmyk appelsincreme og crumble.

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
585,-

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

355,- pr. pers.

MINGLEMAT

En enkel bespisning som egner seg til mat før en museums runde 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

125,- pr. pers.

UTVIDET MINGLEMAT/FINGERMAT

Ved større mottakelser eller stående arrangement.

Alt fra menyen minglemat og i tillegg:

Hush puppies
Gyoza
Kyllingsticks med spicy marinade
Spansk tortilla
Terte fylt med varmrøkt laks og kremost
Modnet norsk ost

315,-



APERITIFF

Prosecco	125,-
Ren fruktaroma i retning pære og hvit melon. Tørr med en lett sødme. 100% Giera.	
Aperol Spritz	175,-
Aperol, prosecco, appelsin.	
Granskauen og Tonic	175,-
Gin fra Stokkøya.	
Rørosdrikke	75,-
Fra Røros bryggeri, alkoholfri.	

FATØL

Dahl`s	110,-
En gylden, aromatisk og smaksrik pils med god maltsødme, tydelig fruktighet og fint avstemt bitterhet.	

FLASKEØL

Brooklyn Lager	129,-
Austmann Hoppy Blonde	145,-
Frisk, fruktig og blomsterpreget lukt.	
Crabbies Ginger Beer	135,-
Tørr ingefærøl.	
Carlsberg Non. Alc	79,-
Vårt alkoholfrie alternativ.	

Større utvalg finnes alltid på plass



HVITVIN

Husets vin	135,-/655,-
100% Sauvignin Blanc. Frisk hvitvin med en flott smak av friske druer	
Riesling Dreissigakker	185,-/795,-
Preg av sitrus, eple og fersken. Tørr og saftig med god fruktighet. Økologisk.	
Chablis Victor Berard	895,-
Klassisk tørr Chardonnay, Friske innslag av sitrus og grønne epler. 100% Chardonnay.	

RØDVIN

Husets vin	135,-/655,-
Husets. Italiensk allround vin. God alene, enda bedre med mat.	
Barbera D´Alba Varej	185,-/795,-
Fyldig vin med flott fruktkonsentrasjon og elegant syre.	
Valpolicella Ripasso	895,-
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 455,-

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

Vinpakke 595,-

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 475,-

En god miks, - du skjønner greia.

Juicepakke 265,-

Et fantastisk alkoholfritt alternativ av norske juicer og brus.

KAFFE OG AVEC

Kaffe	45,-
Bache VSOP	175,-
Bache XO	210,-
Baileys	105,-

Øvrig brennevin og likør på forespørsel.



GRUNNBELØP

Selskap på kveldstid blir påført et grunnbeløp på
kr. 13.500,-
(6500,- på dagtid)*

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.

