



SELSKAPSMENY



Museums-
restaurantene

WWW.MUSEUMSREST.NO





SET MENYER



MENY SØLV

Sukkersaltet laks

Safrans hollandaise, syltet småløk, rugchips og ferske urter.

-

Krydderstekt hjort

Fløtepotet tilsmakt bakt hvitløk, betekompost og honning glaserte grønnsaker, rødvinssaus tilsmakt med stjerneanis.

-

Fløterand

Tindvedgele, eple og kanel, crumble.

705,-

MENY GULL

Kveite

Smørsaus tilsmakt med ramløk og rogn, sprø kikerter og grønnkål.

-

Andebryst

Potetpuré tilsmakt med brunet smør og Høvding Sverre XO, syltet gulrot, bakt persillerot og Madeirasaus.

-

Gateau Marcel

«Klissete» sjokoladecake, marinerte moreller, vaniljekrem og krokan.

785,-





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.

155,-

PETIT FOUR

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

59,-





BUFFETER



«VERDEN RUNDT»

*Her har vi laget en rimelig buffet inspirert fra det verdens kjøkken har og by på.
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, da er dette noe
for deg.*

Kyllingvinger i spicy BBQ glase

Falafel med grønnkål

Langtidsstekt svinenakke «pulled pork» med steambuns og Hoisin

Blackened South-West beef med honning glase

Ukens utvalg av fisk smaksatt med hjemmelaget rub

Fjellpotet med sesam og koriander

Tortilla (Spansk omelett)

Asiatisk agurksalat

Red Coleslaw tilsmakt appelsin

Tomatsalat «Greek style» med fetaost og oliven

Bakte grønnsaker

Chimichurri

Cæsar dressing tilsmakt med Høvding Sverre XO

Ramsløks aioli

BBQ-saus

Hjemmelaget brød

595,-





TRØNDERTAPAS



Tapas der vi tar utgangspunkt i de fantastiske råvarene Trøndelag har å tilby. Når vi mikser det med en tapas tanke, europeiske influenser og en god porsjon matglede så kommer det det ut noe så spennende som dette.

3 sorters pinxos fra Hitra, Ytterøya og Inderøy
«Rekecocktail» med anchochili dressing
Røkte blåskjell fra Åfjord
Krydrete pølser
Tostada med laksetartar, koriander og sprø løk
Lun Tortilla med kremet Trøndersopp
Salat med grillede grønnsaker fra Frosta
Spekemat fra Oppdal
Ost fra Orkladal Ysteri og Gangstad
Saltbakt fjellpotet
Hjemme røkt Frøyalaks med blomkålkrem
Taboulleh med bønner og ferske urter
Cæsar dressing tilsmakt med Høvding Sverre XO
Ramsløksaioli
Surdeigsbrød

745,-

EKSTRA LUKSUS

(Tilvalg til buffet)

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,-





MINGLEMAT

En enkel bespisning som egner seg til mat før en museumsrunde, konsert, eller kanskje som nattmat i et bryllup. Det er ikke en fullverdig middag og bør kompletteres med noe større, før eller etter.

Spekepølse fra Oppdal
Oliven
Ost fra Orkladal Ysteri
Aioli
Foccacia

135,-

UTVIDET MINGLEMAT/FINGERMAT

*Ved større mottakelser eller stående arrangement.
Alt fra menyen minglemat og i tillegg:*

Gyoza
Saltbakt fjellpotet
Steambuns med svinenakke og Hoisin saus
Spansk tortilla
Terte fylt med potet- og ostekrem

335,-





PØLSEBUFFET

*Perfekt til større selskap hvor det ikke trengs bord, bestikk eller fat. En tøff buffet.
Spises stående, til en konsert, foredrag eller lignende.*

3 typer grove krydrete pølser

Klassisk Wiener

Fint- og grovt pølsebrød

Lomper

Karriketchup

Chiliketchup

Honey mustard

Sennep

Coleslaw

Chipotle aioli

Syltet løk

Ristet løk

Agurksalat

Pickles

Kimchi

355,- pr. pers.





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 set-menyer (1 glass til forret, 2 glass til hovedrett og 1 glass til dessert).

Ved valg av drikkepakke må hele selskapet velge en og samme pakke.

Øl pakke

475,-

En spennende ølmeny med øl fra lokale bryggerier i Trøndelag.

Vinpakke

625,-

Vin satt sammen av smakene i menyen du har valgt. Her får du viner du kanskje verken har smakt eller sett før.

Vin- og ølpakke

495,-

En god miks, - du skjønner greia.

Juicepakke

275,-

Et fantastisk alkoholfritt alternativ.





HVITVIN

Husets vin

100% Sauvignin Blanc.
Frisk hvitvin med
en flott smak av friske druer.

Glass/flaske

145,-/675,-

Riesling Dreissigakker

Preg av sitrus, eple og fersken.
Tørr og saftig med god fruktighet.
Økologisk.

195,-/825,-

Chablis Victor Berard

Klassisk tørr Chardonnay,
friske innslag av sitrus og
grønne epler. 100% Chardonnay.

895,-

RØDVIN

Husets vin

Husets
Italiensk allround vin.
God alene, enda bedre med mat.

145,-/675,-

Barbera D´Alba Varej

Fyldig vin med flott fruktkonsentrasjon
og elegant syre.

195,-/825,-

Valpolicella Ripasso

God sødme med kryddertoner.
Klassisk Ripasso. God til vilt.

895,-





APERITIFF

Prosecco

Ren fruktaroma i retning pære og hvit melon.
Tørr med en lett sødme. 100% Giera.

145,-

Aperol Spritz

Aperol, prosecco og appelsin.

185,-

Rørosdrikke

Fra Røros bryggeri. Alkoholfri.

85,-

ØL

Dahl`s

En gylden, aromatisk og smaksrik pils med god
maltsødme, tydelig fruktighet og fint avstemt bitterhet.

119,-

Carlsberg Non. Alc

Vårt alkoholfrie alternativ.

79,-

FLASKE ØL

Det finnes alltid et større utvalg av flaske øl og øl på boks på
plass





KAFFE OG AVEC

Kaffe 45,-

Bache VSOP 175,-

Bache XO 210,-

Baileys 105,-

Øvrig brennevin og likør på forespørsel, egen barkart finns på plass.





GRUNNBELØP

Arrangement og selskap blir påført et grunnbeløp på følgende:
Rockheim Panorama/Victoriasalen: kr. 15.000,- (6500,- på dagtid)

Borgrommet: 200,- per person

Tavern: 2500,-

Øvrige rom og lokaler på Sverresborg: 400,- per person

Dette inkluderer:

Museumsvakt, ordensvakt, vasking, bruk av projektor og lerret, dekking med hvite duker og hvite servietter, servitører, bartendere, garderobe, evt. medbrakte kaker og rigging av restaurant etter eget ønske. Ekstra vaktbehov kan komme i tillegg ved større selskap.

INFO:

Alle priser i menyen er per person og inkludert MVA

Hele selskapet må velge samme meny, likevel kan vi tilpasse for allergier og vegetarianer. Vi tilpasser ikke for kostholdsvalg eller andre smakspreferanser.

All spesialkost skal meldes inn senest 1 dag i forkant av arrangementet.

Ønsket bordoppsett må meldes inn senest 1 uke i forkant av arrangementet.

KANSELLERING

Frister for kansellering og øvrige bestillingsfrister blir gitt i tilbud ved reservasjon.

