

To Rom og Kjøkkens Cateringmeny

Denne menyen serveres som buffet, der man forsyner seg selv og spiser sittende, med tallerken, kniv og gaffel. Den kan også tilpasses til å kunne spises stående, med tallerken, gaffel og klips for glass.

Vi benytter i all hovedsak lokale råvarer fra Trøndelag.

Er det behov for tilpasninger eller andre ønsker, ta kontakt med booking@2rok.no. Bestilling av Cateringmeny er mulig for minimum 10 personer, og når vi har kapasitet.

MENY 595,-

Skagenrøre

ferske reker, dill, rødløk
egg, melk, skalldyr, sennep

Soyamarinert ørret fra Hitra

soya- og sesammajones, vårløk
soya, sesam, fisk, sennep, egg

Kyllingvinger fra Ytterøy

glasert med szechuanpepper-glaze
sesam, soya, hvete, bygg, melk (smør), sulfitt

Langtidsbresert høyrygg fra Trøndelag

sjysaus, stekt løk
melk (smør), sulfitt, sennep

Quinoasalat

urtegremolata, lokale grønnsaker
melk (ost)

Hjemmelaget hummus

olivenolje, sprøtt bakverk
hvete, sesam

Stekte poteter fra utvalgte gårder i Trøndelag

toppet med Høvding Sverre ost fra Orkladal Ysteri
melk (ost)

Langtidsmodnet spekeskinke fra Trøndelag

To utvalgte oster fra Trønderske ysteri

melk (ost)

Hjemmelaget fruktkompott

sulfitt

Bakt hvitløksmajones

egg, sennep

Nystekt focaccia

hvete

DESSERT 85,-

Sitronkrem, luftig marengs og kjekssmuler

egg, melk (smør)