

## 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](mailto:booking@2rok.no).

### MENY 595,-:

#### Skagenrøre

ferske reker, dill, rødløk

*egg, melk, skalldyr, sennep*

#### Torskekrokkett

vårløk, chilimajones

*fisk, egg, gluten, melk, sulfitt, sennep*

#### Kylling 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 kjeksmuler

*egg, melk (smør)*