

Cateringmeny 2025

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.

Meny 595,- + dessert 85,-

Torskekrokkett

vårløk, chilimajones

fisk, egg, hvete, melk, sulfitt, sennep

Fiskeremulade

dagens fangst, crème fraiche, kapers, friske urter

fisk, melk, egg, sennep, sulfitt

Kylling fra Ytterøy

glasert med szechuanpepper-glaze

sesam, soya, hvete, bygg, melk (smør), sulfitt

Spicy kjøttboller

pikant paprikasaus, friske urter

melk, hvete, sennep, egg, soya

Quinoasalat

urtegremolata, lokale grønnsaker

Hjemmelaget hummus

Olivenolje

sesam

Stekte småpoteter

med Høvding Sverre ost fra Orkladal Ysteri

melk (ost)

Langtidsmodnet spekeskinke fra Trøndelag

Lokal ost og hjemmelaget fruktkompott

melk (ost), sulfitt

Bakt hvitløksmajones

egg, sennep

Nystekt focaccia

hvete

Dessert

Vaniljepannacotta med frisk bærsaus

melk

TO ROM OG KJØKKEN
vin brasseri bar