



## Selskapsmeny

Ringve  
MUSIKK MUSEUM

## Meny Tordenskiold

Peter Wessel Tordenskiold (1690-1720), sjøhelten fra den store nordiske krig, tilbragte sin barndoms somre på Ringve. Han var ett av familiens atten barn og allerede som trettenåring forlot han hjemmet for å dra til sjøs. Dette ble starten på en militær karrière som skulle ende med adelskap og tittelen viseadmiral.

### Kveite

Glaseret gulrot, petit pois pure, urte berre blanc

### Storfe indrefilet

Bakte cherry tomat, haricot verte, bearnaise og potetkake

### Sjokoladeterrine

Karamellisert hvit sjokolade, solbærskum, anis urt fra Mikrogartneriet Trondheim

585,-

## Meny Victoria

Victoria Bachke (1896-1963) ble født inn i en velstående, russisk familie. Atten år gammel kom hun til Trondheim og ble introdusert for Ringve gård og eieren, Christian Anker Bachke, som ble hennes ektemann.

Da Christian døde i 1946 testamenterte han Ringve til staten Norge med det formål at det skulle etableres to museum på eiendommen: Et Tordenskioldmuseum og et musikkmuseum. Arbeidet med museene ble Victorias oppgave. Hun reiste mye i inn- og utland for å samle inn instrumenter andre gjenstander av musikkhistorisk interesse.

### Urtegravet laks

Urtekrem, syltet frostaløk, sprøtt rugbrød og urter fra Mikrogartneriet Trondheim

### Hjort

Bakte beten, pastinakkpure, sprø grønnkål, pommes Anna og portvinsaus

### Tjukkmelkspudding

Kanelmarinert kirsebær og sjokoladecrumble

625,-

## Koldtbord

Reker i dillmajones  
Røkt ørret  
Grillet kyllingbryst  
Hjemmelaget roastbiff  
Norsk spekeskinke  
Morrpølse  
Saunaskinke  
Hjemmelaget potetsalat  
Waldorfsalat  
Eggerøre  
Remulade  
Italiensk salat  
Aioli  
Hjemmelaget brød og smør

285,-

### TILLEGG

Boeuf Bourguignon  
servert med potetpurè

195,-

## Trøndertapas

Blåskjell fra Åfjord, kremet saus med chorizo, chili og urter  
Reker og krepsehaler i dillmajones  
Tostada med chevice, kveite, tomat marinert i koriander og lime  
Ensalada  
Kyllingspyd med chipotlemajones  
Tronfjell skinke fra Tynset  
Ost fra Orkladal Ysteri  
Tabouleh med linser og brekkbønner, urter fra Frosta  
Hvitløk og urtestekt sopp fra Trøndersopp  
Saltbakt potet  
Foccacia og Aioli

485,-





## Grillbuffet

Sommer som vinter setter vi pris på en velsmakende grillbuffet. På sommerstid kan vi tilby grill ute mot et tillegg i prisen, uansett er det både godt og sosialt hvor enn du ønsker å få den servert.

**Spareribs med husets BBQ-saus**

**Spicy kyllingvinger**

**Porchetta av svin fra Trøndelag**

**Eple- og chilisalsa**

**Grillet småtomater**

**Maiskolbe**

**Bearnaise**

**Coleslaw**

**Brekkbønner marinert i urter fra Trondheim mikrogartneri**

**Bakt fjellmandel**

495,-

## Drikke

### ALKOHOLFRITT

**Div. mineralvann** 45,-

Pepsi, Pepsi Max, Solo

**Sprudlende drikke fra Røros** 75,-

Forskjellige smaker

**Kombucha** 75,-

Forskjellige smaker

### APÉRITIF

**Prosecco Vignana** 99,-

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

**Sprudlende drikke fra Røros** 75,-

Forskjellige smaker

**Aperol Spritz** 135,-

Aperol, prosecco, appelsin

### ØL

**Dahls** 89,-

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

**Carlsberg Non Alc.** 50,-

Vårt alkoholfrie alternativ.

*Spesialbrygg og lokalbrygg kan ordnes på forespørsel.*

### HVITVIN

**Mastia Soave** 105,-/515,-

Lettdrikkelig, tørr, allround.  
Garganega Trebbiano.

**Riesling Dreissigacker** 135,-/650,-

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

**Victor Berard Chablis** 695,-

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

### RØDVIN

**Attorante Malbec** 105,-/515,-

Husets. Allround vin. God alene, enda bedre med mat. Malbec.

**Barbera D'Alba Varej** 135,-/650,-

Fyldig vin med flott frukt-konsentrasjon og elegant syre.

**Valpolicella Ripasso** 695,-

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

### DRIKKEPAKKER

Bestiller du øl- og vinpakker velger vi ut det som markedet har å tilby akkurat nå, og gjerne drikke som de fleste kanskje ikke har prøvd tidligere. Og har du noen spesielle ønsker, lytter vi selvsagt til det.

Fra 425,-

## Grunnbeløp

Alle selskap blir påført et grunnbeløp på kr. 9500,-\*

Dette inkluderer: Vasking, bruk av prosjektor og lerret, dekking med hvite duker, servitører, bartendere, evt. medbrakte kaker, anlegg for spilling av mekanisk musikk og rigging av restaurant/lokale 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.

## KONTAKTINFO

For booking og kontakt:  
[ringve.restaurant@mist.no](mailto:ringve.restaurant@mist.no)

