



Borgstua

Selskapsmeny

Borgstua

Navnet Borgstua (trøndersk uttale: Bårstua) har historisk sus over seg tilbake til middelalderen. I en borg var Borgstua forbeholdt tjenere og krigere, og det var her de oppholdt seg, spiste og sov. Senere i historien hadde alle store gårder og handelssteder sin Borgstue – i utgangspunktet et sted for de mannlige tjenerne. «Bårstuprat» henspiller på den litt røffe samtalekulturen som preget stedet.

*

Surdeigstoast med reker

I dillmajones tilsmakt med akevitt fra Steinviksholmen,
toppes med sikrogn fra Femunden.

*

Indrefilet Provencalsk

Storfe fra Trondheims slaktehus serveres med stekt Trøndersopp,
bakte tomater, grønne bønner og rødvinssjy
tilsmakt med sort hvitløk.

*

Rømmemousse

Rullet i pistasj, trønderbær kompott og puffet havregrøt.

525,-

Erichsen

Erichsen solgte og serverte bakverk og kaker gjennom 151 år, før det ble nedlagt i 2007. Nå har vi gjenskapt den populære kafeen i museets byavdeling. Kafeen er ikke en kopi av Erichsen som lå i Nordre gate, men en utstilling hvor vi ved hjelp av autentisk interiør og de viktigste signaturrettene har gjenskapt noe av atmosfæren slik mange husker den.

*

Cafe Erichsens klassiske løksuppe

Med hjemlaget brød og pisket Rørossmør.

*

Kveite

Servert med ertepure og bakte små tomater,
neper og gulrot julienne vendt i urter fra Trondheim mikrogartneri,
Hollandaise saus og fondantpotet.

*

Bakt sjokoladekrem

Servert med krydderkokt eple, vaniljeis og kanelchips.

555,-



Litt Ekstra kos

Orkladalost

Serveres med Cognackokte fiken og nøttebrød.

125,-

*

Petit Four

Her blir det servert en liten konfekt fra jentene på Tunet.

35,-

Koldtbord

Klassisk koldtbord for en lunsj med feststemning.

Velg gjerne til en gryterett hvis du skal servere det som en middag.

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

245,-

Tillegg

Boeuf Bourguignon

Servert med potetpurè.

190,-



Rømmegrøt og spekemat

Klassisk norsk tradisjonsmat. Passer både til fest og hverdag.

Hjemmelaget rømmegrøt

Kanel, sukker og smeltet smør,
serveres med Tronfjell spekeskinke, fenalår og et utvalg av spekepølser
fra Trøndelag, flatbrød og smør fra Røros.

345,-

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

445,-

Grillbuffet

**Sommer som vinter setter vi pris på en velsmakende grillbuffet.
På sommerstid kan vi tilby grill ute mot et tillegg i prisen, uansett så 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,-



Pølsebuffet

3 typer grove pølser fra metervare

Wienerpølse

Fint pølsebrød

Grovt pølsebrød

Lomper

Karriketchup

Sriracha majones

Honey mustard

Sennep grov og søt

Coleslaw

Chipotle

Aioli

Syltet løk

Ristet løk

Agurksalat

Pickels

Kimchi

285,-

Alkoholfritt

Div. mineralvann Pepsi, Pepsi Max, Solo	45,-
Sprudlende drikke fra Røros Forskjellige smaker.	75,-
Kombucha Forskjellige smaker.	75,-

Apéritif

Prosecco Vignana Ren fruktaroma i retning pære og hvit melon. Tørr med en lett sødme. 100% Giera.	96,-
Sprudlende drikke fra Røros Forskjellige smaker.	75,-
Aperol Spritz Aperol, prosecco, appelsin.	125,-

Øl

Dahls En gylden, aromatisk og smaksrik pils med god maltsødme, tydelig fruktighet og fint avstemt bitterhet.	83,-
Carlsberg Non Alc. Vårt alkoholfrie alternativ.	50,-

Spesialbrygg og lokalbrygg kan ordnes på forespørsel.

Hvitvin

Mastia Soave Lettdrikkelig, tørr, allround. Garganega Trebbiano.	95,-/475,-
Riesling Dreissigacker Preg av sitrus, eple og fersken. Tørr og saftig med god fruktighet. Økologisk.	125,-/595,-
Victor Berard Chablis Klassisk tørr Chardonnay med friske innslag av sitrus og grønne epler. 100% Chardonnay.	630,-

Rødvin

Attorante Malbec Husets. Allround vin. God alene, enda bedre med mat. Malbec.	95,-/475,-
Barbera D 'Alba Varej Fyldig vin med flott frukt-konsentrasjon og elegant syre.	125,-/595,-
Valpolicella Ripasso God sødme med kryddertoner. Klassisk Ripasso. God til vilt.	650,-

Drikkepakker

Fra 395,-

Øl- og vinpakker kan bestilles til våre set-menyer.
Her velger vi ut de som markedet har å tilby akkurat nå og gjerne drikke som de fleste kanskje ikke har prøvd tidligere.
Har du noen ønsker, lytter vi selvsagt til det.

Selskapsmeny



Grunnbeløp

Alle selskap som ønsker bistand med oppdekk,
nedrigg og servering blir påført et grunnbeløp på kr. 3500,-*
(ved Skogheim er det 5500,-)

Dette inkluderer:

Vasking, bruk av prosjektor og lerret (etter avtale),
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.