

# 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](mailto: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  
*melk (ost)*

Hjemmelaget hummus  
olivenolje, sprøtt bakverk  
*hvete, sesam*

Stekte småpoteter  
med Høvding Sverre ost fra Orkladal Ysteri  
*melk (ost)*

Langtidsmodnet spekeskinke fra Trøndelag

Lokal ost  
*melk (ost)*

Hjemmelaget fruktkompott  
*sulfitt*

Bakt hvitløksmajones  
*egg, sennep*

Nystekt focaccia  
*hvete*

Dessert  
Vaniljepannacotta med frisk bærsaus  
*melk*

**TO ROM OG KJØKKEN**  
vin brasseri bar