



RØROS HOTELL

FESTMENY

STORVOLA

Sikrognkrem

*Delikatesseløk, sylrig agurk, økologisk yoghurt fra rørosmeieriet,
ristet byggryn og karse
fisk, melk, bygg*

*Mørbrad av reinsdyr fra Stensaas Reinsdyslakteri
Mandelpotet fra Hogstad gårdi Tyll dalen, spinat, tyttbærsalsa, eple,
sellerirot, rødløk og kremet morkelsaus
melk*

Multemousse

*Flytende blåbær gele, sjokoladejord, hvit sjokolade snø og bær
egg, melk, hvete, mandler*

Alle våre festmenyer inkluderer hvite duker, dekketallerkener og lysestaker i kobber,
slik serverer vi Røros' historie på hvit duk.

Våre vinkelnerer kommer gjerne med vinforslag til menyene slik at opplevelsen blir total.

Alle våre festmenyer må bestilles senest 1 uke før arrangementet.

Minimum 10 personer (forutsatt at hele gruppen velger samme meny), ved et mindre antall kommer et tillegg
på kr 125,- per person.



Kr 945,- pr person



RØROS HOTELL

FESTMENY

RAUVETA

Sukkersaltet Tydalsrøye

*Purreløk aske, frisk agurksalat med ingefær og fennikel,
karse, soyaglase og urteolje
fisk, melk, soya*

”Coeur de filet provencale”

*Tørrmodnetstorfe fra Røroskjøtt, rørossmør tilsmakt
hvitløk, råstekte mandelpoteter fra Hogstad gård i
Tyllidalen, bakte historiske tomater fra
Hanasand Gård, aspargesbønner, bacon fra Høistad på Os
og madeira sjy.
melk*

Røros trifle

*råkrem av egg fra Galåvolden Gård og fløte fra
Rørosmeieriet, bringebærgele, sukkerbrød, bringebær fra
Lykkja Gård og marengs
hvete, egg, melk*

Alle våre festmenyer inkluderer hvite duker, dekketallerkener og lysestaker i kobber,
slik serverer vi Røros' historie på hvit duk.

Våre vinkelnerer kommer gjerne med vinforslag til menyene slik at opplevelsen blir total.

Alle våre festmenyer må bestilles senest 1 uke før arrangementet.

Minimum 10 personer (forutsatt at hele gruppen velger samme meny), ved et mindre antall kommer et tillegg
på kr 125,- per person.



Kr 945,- pr person



RØROS HOTELL

FESTMENY

BRUNNGALEN

Bete symfoni

Serveres med vår egen snack ost laget på salatost fra Eggen gårdsysteri, karse og rista frø og kjerner

Melk, sesam, soya

Helstekt elgfilet

Serveres med smørstekt rosenkål, confitert purreløk, fondant potet, persillerot puré, portvin og plommesaus

melk, sulfitt

Sjokoladebombe

Hvit sjokoladekrem, cornflakes, sjokolademousse og bringebærcoulis

melk og hvete

Alle våre festmenyer inkluderer hvite duker, dekketallerkener og lysestaker i kobber, slik serverer vi Røros' historie på hvit duk.

Våre vinkelnerer kommer gjerne med vinforslag til menyene slik at opplevelsen blir total.

Alle våre festmenyer må bestilles senest 1 uke før arrangementet.

Minimum 10 personer (forutsatt at hele gruppen velger samme meny), ved et mindre antall kommer et tillegg på kr 125,- per person.



Kr 945,- pr person