



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 betes, 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 99,-/495,-

Lettdrikkelig, tørr, allround.
Garganega Trebbiano.

Riesling Dreissigacker 135,-/595,-

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

Victor Berard Chablis 665,-

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

RØDVIN

Attorante Malbec 99,-/495,-

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

Barbera D'Alba Varej 135,-/595,-

Fyldig vin med flott frukt-konsentrasjon og elegant syre.

Valpolicella Ripasso 665,-

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 som ønsker bistand med oppdekk, nedrigg og servering 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

