



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 karriére som skulle ende med adelskap og tittelen viseadmiral.

Laks 45 grader

Avokadokrem, syltet frostaløk, sprøtt rugbrød

Storfe indrefilet

Bakte cherry tomat, haricot verte, bearnaise saus, rødvinssaus og potetkake

Sjokoladeterte

Karamellisert hvit sjokolade, solbærskum

685,-

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.

Kveite

Glasert gulrot, petit pois purè, hummer-hollandaise

Krydderstekt hjort

Bakte beten, pastinakkpure, pommes Anna og portvinsaus

Creme caramell

Kanelmarinert kirsebær og sjokoladecrumble

725,-

Koldtbord

Serveres kun på dagtid før kl 16

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

Tilvalg koldtbord 195,- Eneste rett 295,-

Trøndersodd

Tilvalg koldtbord 145,- / Eneste rett 245,-

Trøndertapas

Blåskjell fra Åfjord med kremet saus

Reker i dillmajones på surdeigsbrød

Helbakt kveitefilè med chimuchurri

Marinerte kyllingklubber fra Ytterøy

Spekekam fra Inderøy

Ost fra Gangstad og Orkladal ysteri

Belgfruktsalat med bønner og linser

Hvitløk og urtestekt sopp fra trøndersopp

Bakte og marinerte potetet fra Kvikne

Salat på grillede grønnsaker

Foccacia og Aioli

575,-



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

Grillspyd i rød karri marinade

Porchetta av svin fra Trøndelag

Dagens fangst av fisk grillet med kryddersmør og sitron

Eple- og chilisalsa

Grillet småtomater

Grillede primører

Maiskolbe

Bearnaise

Rødvinsaus bbq smak

Coleslaw

Hvitløkssmør

Kryddersmør

Brekkbønner marinert i urter fra Trondheim mikrogartneri

Bakt fjellmandel

615,-

Drikke

ALKOHOLFRITT

Div. mineralvann 45,-
Pepsi, Pepsi Max, Solo

Sprudlende drikke fra Røros 75,-
Forskjellige smaker

APÉRITIF

Prosecco 125,-
Ren fruktaroma i retning pære og hvit melon.
Tørr med en lett sødme. 100% Giera.

Sprudlende drikke fra Røros 75,-
Forskjellige smaker

Aperol Spritz 175,-
Aperol, prosecco, appelsin

ØL

Dahls 110,-
En gylden, aromatisk og smaksrik pils med god maltsødme, tydelig fruktighet og fint avstemt bitterhet.

Carlsberg Non Alc. 79,-
Vårt alkoholfrie alternativ.

Spesialbrygg og lokalbrygg kan ordnes på forespørsel.

DRIKKEPAKKER

Det beste til en 3-retter er å velge drikkepakke, da 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.

Vinpakke 595,-
Ølpakke 455,-
Juicepakke 265,-

HVITVIN

Husets vin 135,-/655,-
100% Sauvignon Blanc, letttdrikkelig, tørr, allround.

Riesling Dreissigacker 185,-/795,-
Preg av sitrus, eple og fersken.
Tørr og saftig med god fruktighet.
Økologisk.

Victor Berard Chablis 895,-
Klassisk tørr Chardonnay med friske innslag av sitrus og grønne epler. 100% Chardonnay.

RØDVIN

Husets vin 135,-/655,-
Italienskt allround vin. God alene, enda bedre med mat.

Barbera d'Alba 185,-/795,-
Fyldig vin med flott frukt-konsentrasjon og elegant syre.

Valpolicella Ripasso 895,-
God sødme med kryddertoner.
Klassisk Ripasso. God til vilt.

KAFFE- OG AVEC

Kaffe 45,-

Bache Vsop 175,-
Bache XO 210,-
Baileys 105,-

Annen avec ved forespørsel

Grunnbeløp

Alle selskap blir påført et grunnbeløp på kr. 13.500,- (6500,- på dagtid)*

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