

Kaffestuggu

– der historier skapes –

SELSKAPSMENY

På Kaffestuggu, som er Røros' eldste spisested, vil ditt selskap få en koselig og historisk ramme.

Vi har tradisjonell hjemmelaget mat basert på lokale råvarer.

Det kan bestilles arrangement i våre unike lokaler.

Vår ærverdige 2. etasje

Stuene i 1. etasje

Uthuset

Vi skreddersyr ditt arrangement for deg. .

Skulle det være noe du savner i vår selskapsmeny, er det bare å spørre.

Vi ordner det meste.

E-post: post@kaffestuggu.no

Telefon: 72 41 10 33

www.kaffestuggu.no



Kaffestuggu

– der historier skapes –

FORRETTER

Fjellviddas tallerken

kr 90,-

Varmrøkt hjerte og bakt biff av reinsdyr fra Fjellvilt.
Serveres med laejpie, samisk brød etter kjøkkensjefens
Familieoppskrift, eple- og sellerisalat og tyttebærrømme.

Blomkål og Broccoli suppe

kr 80,-

Serveres med sprøstekt bacon og nybakt brød.

Sitrusbakt røye

kr 85,-

Fra Tydal serveres på en seng av frisk ruccolasalat,
Rørosrømme og balsamicosirup.

Kaffestuggu

– der historier skapes –

HOVEDRETTER

Røroskål

kr 370,-

Rørosdistriktets tradisjonelle festmiddag.

Røroskål består av saltkjøtt, ferskkjøtt, grovpølse, lettsaltet flesk, lammerull, okserull, kålrabbi og fjellmandel.

Serveres med Røroskålsuppe med helgryn, gule erter, gulrot og suppeboller.

Retten serveres to ganger.

Gruvslusken

kr 250,-

Denne retten er inspirert av Røroskål.

Består av grovpølse, saltkjøtt og lettsaltet flesk servert med Fjellmandel og løksaus.

Retten serveres to ganger.

Reinsdyrfilet

kr 340,-

Ytrefilet av reinsdyr fra Fjellvilt.

Serveres med skogsoppkoppott, rotfrukter, tyttebærsirup, Fyldig rødvinnsaus og timianstekt fjellmandel.

Toppes med solbærmarmelade fra Den Glade Ku.

Fjellfisken

kr 200,-

Røye fra Tydalsfisk.

Servert med agurksalat, glasert gulrot, syrlig rømmesaus, Eplemos og nykokt fjellmandel.

Lammeknoker

kr 210,-

Fra Hognamat.

Serveres med stekte rotgrønnsaker, marinerte cherrytomater, Mandelpotetpuré og lammefløtesaus.

Toppes med ripsgele fra Den Glade Ku.

Kaffestuggu

– der historier skapes –

DESSERT

Karamellpudding Kaffestuggu's egen karamellpudding. Serveres med karamellsaus og pisket krem.	kr 75,-
Lun hyllkake med is Fersk hyllkake fra Kalsa Gårdsbakeri. Serveres med vaniljeis fra Galåvolden Gård.	kr 75,-
Tjukkmjølkspudding Servert med eple- og kanelkompott.	kr 80,-
Multekrem Tradisjonell multekrem i krummer etter bestemors oppskrift.	kr 80,-
Trollkrem Kaffestuggu's trollkrem i krummer etter bestemors oppskrift.	kr 70,-
Fjellets oster Fra Eggen Gardsysteri serveres Fjellost, Fjellblå og Eggen spesial Med honning, ripsmarmelade og Rørosflatbrød.	kr 90,-

Håper dere finner noe som smaker !