

Tapasmeny

I Gildehallens tapasmeny har vår kjøkkensjef satt sammen et utvalg av retter som vi håper vil kunne passe enhver gane og enhver anledning.

For at vårt kjøkken skal kunne presentere mat av god kvalitet, har vi valgt å benytte friske, håndplukkede råvarer og som gjerne er forankret i vår rike materegion Trøndelag. Slik kan vi gjøre vårt beste for å gi våre gjester en god matopplevelse.

Håper vår meny vil kunne falle i smak,- vi gleder oss til å skape en mat- og drikkeopplevelse for deg og dine!



Tilvalg av av dessert:

- Gremolatamarinerte reker med lodderogn og syrlig småløk
- Lettgravet tatakilaks med syrlig agurk, småløk, wasabikrem, soyaperler og sprø ris
- Dampede blåskjell fra Åfjord med smak av ingefær, chili, lime og hvitløk og Gildehallens aioli med egg fra Brågjerdet Gård
- Coppaskinke fra Røros og spekepølse fra Oppdal
- Kjøttrik håndverkspølse samt soya- og rosmarinsopp
- Gildehallens smakfulle kjøttboller i hjemmelaget tomatsaus
- Fylte vaktelegg fra Bjørddal Gård på Byneset med friske urter
- Baconsurret dadler
- Frisk salat av mango, avokado og rødløk
- Saltbakte småpoteter og oliventapenade
- Et utvalg av lokale hvit- og blåmuggost samt faste oster fra kyst til fjell i Trøndelag med Gildehallens aprikosmarmelade, honningvalnøtter og sprøtt.
- Gildehallens foccacia og smør

- Pannacotta med Tjukkmelk fra Røros med frisk coulis av råvarer fra gårdens Nyttehage
Kr. 75,-

- Sjokolade creme aux med yoghurt krem fra Høstadsand Gård på Byneset og variasjon av bringebær
Kr. 85,-

Barn under 10 år, er halv pris av kuvert. Barn under 3 år er gratis. Uttak og forbruk av drikke kommer i tillegg.

Gruppebestillinger hos oss betinger en felles meny for alle deltakerne dersom ikke annet blir avtalt.



EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY
TRONDHEIM - TRØNDELAG
AWARDED 2022

Vi er stolte av å kunne være sertifisert vertskap i forbindelse med European Region of Gastronomy 2022.

- Minimum 20 personer
Kr. 685,- pr person