




GAUSTAD GJERDET GÅRD
GILDEHALLEN

Julemeny 2023

Forretter

Lettgravet laks på sprø vaffel

Sukkersaltet laks med ingefær, sitrus og dill på sprøvaffel - pepperrotkrem - grønnolje - ørretrogn. (F, Sv, M, G)

Kr. 156,-

Julesylte på sprø rug

Sylte på sprøtt med kremet rødbet- og eplesalat. Serveres med syltet løk og luftig tyttebær. (G, M, E)

Kr. 153,-

Hovedretter

Lutefisktallerken

Lutefisk med kremet erterpurè, bacon og smørstekte småpoteter. Serveres med revet brunost, lefse og sirup. (F, M, G)

Kr. 485,-

Gildehallens Ribbe

Langtidsstekt honning- og sennepsmarinert ribbe, sautert rosenkål samt syltet løk med plumme- og eplekompott. Serveres med smørstekte småpoteter og nelliksju. (SEN, SO)

Kr. 398,-

Gildehallens Ribbe og medister

Langtidsstekt honning- og sennepsmarinert ribbe med medisterkake og medisterpølse. Serveres med hjemmelaget surkål med frisk eple, luftig tyttebær, smørstekte småpoteter samt sjysaus. (SEN, SO, G, M)

Kr. 395,-

Pinnekjøtt med grovpølse

Dampet pinnekjøtt og grovpølse. Serveres med hjemmelagd kremet kålrot- og gulrotstappe, smørstekte poteter samt pinnekjøttssju. (M)

Kr. 545,-

Ost

Gildehallens osterett med sprø bakst

Blåmuggkrem - marinerte pærer med varme krydder -
karamellisert mandel.

Kr. 165,-

Oster fra kyst og fjell i Trøndelag

Lokale oster,- fastost - hvitmuggost- blåmuggost
Plommekompott - solbær - sprø bakst

Kr. 175,-

Desserter

Husfruens Karamellpudding

Karamellpudding på ekte vis - sprø minikrumkake - luftig krem -
karamellsaus

Kr. 145,-

Dekonstruert multedessert

Multer med smak av varme krydder samt lun krydderkake.
Serveres med luftig yoghurtkrem og flarn.

Kr. 155 ,-

Hvit sjokolade med variasjon av solbær

Hvit sjokolade cremeaux - solbærmashmallows - marinerte
solbær - kryddersmuler - lun bakst.

Kr. 165,-

Mørk sjokolade med variasjon av kirsebær

Mørk sjokoladecremeaux - kirsebærgranite - kirsebærkompott -
sprø bakst

Kr. 165 ,-

B- Bløtdyr	SEL- Selleri	F- Fisk	SE- Sesamfrø
G- Gluten	SK- Skalldyr	M- Melk	SV- Svoveldioksid
L- Lupin	SO- Soya	P- Peanøtter	
N-Nøtter	E- Egg	SEN - Sennep	

*Om det skulle være noe hensyn å ta med tanke på matallergi og lignende, må vi ha beskjed om dette
FØR arrangementsdag, så tilrettelegger vi dette.*

I utgangspunktet gjelder valg av felles meny men vi ser selvfølgelig på løsninger sammen med dere om
det skulle være ønskelig med flere alternativ for gruppen, både fra julemeny og vår ordinære meny.



EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY
TRONDHEIM - TRØNDELAG
AWARDED 2022

Vi tar forbehold for evt. prisendringer og råvaretilgang.

September- 23

