

GAUSTAD GJERDET GÅRD
GILDEHALLEN

# JULETAPAS 2026
## Catering

Med førjulsstemning som sniker under huden samles vi rundt bordet for å dele smaker, minner og øyeblikk som varmer. Julen handler om fellesskap, tradisjoner og gode smaker som bringer frem og lager nye minner.

Vi har satt sammen en julemeny som kombinerer klassiske favoritter med små overraskelser – alt laget med omtanke og sesongens beste råvarer. Her finner du både det kjente og kjære, og kanskje noe nytt å glede deg over.

Så len deg tilbake, nyt duften av jul og smak deg igjennom vår juletapas!

**Hjertelig velkommen skal dere være!**

**Rakfisk** – rødløksrømme -Rørosflatbrød - rødbeter *(F, M, G)*

**Syltet ishavsrøye** – eple – dill – agurk *(F, Sv, M)*

**Røket laksetartar** på sprø vaffel – Rørosrømme *(F, G, M)*

**Sild** - sprø rug (F, G)

**Tronfjellskinke** – fransk potetsalat – eggerøre *(Sv, E)*

**Håndtverkssylte** – rødbet & eplesalat *(M, Sv)*

**Husfruens kjøttpudding** - sprøstekt bacon - syltet rødbeter *(E)*

**Langtidsstekt ribbe med honning og sennep** – surkål - rødkål – pølse - urtepotet – sjysaus *(Sv)*

**Lokale oster** – dadler - aprikosmarmelade med jalapeno – gele fra Nyttehage – hasselnøttbrød *(M, N)*

**Pannacotta** - bærcoulis – havreflarn *(M, G)*

**Petit four** *(M, N)*

*Pris pr pers kr 825,-*

*Vi tar forbehold om råvaretilgang*
*Siste versjon 15.10.26*