



## Gildehallens Selskapsmeny

*I Gildehallens meny 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 bruke friske, håndplukkede råvarer og som er gjerne lokalt forankret i vår rike matregion Trøndelag. Slik kan vi gjøre vårt beste for å gi våre gjester et godt måltid!*

*Vi gleder oss til å lage en mat- og drikkeopplevelse for deg og dine!*



### 1 Selskapsmeny 3-retter

Tatakilaks med sitrus og ingefær

Wasabikrem av Rørosrømme – eple – soyaperler – agurk – syltet småløk – sprø ris (F, M, Sv, So)

\*\*\*

Ytrefilet av storfe fra Fosen

Langtidsbakt marmorert ytrefilet - Spisskål - syltet delikatesseløk – pastinakkkrem  
småpoteter med urter – sjysaus (M, So)

\*\*\*

Variasjon av hvit sjokolade, bakst og variasjon av bær/ frukt fra gårdens Nyttehage

Hvit sjokolade cremeaux – bakt sjokolade – lun krydderbakst  
krydderkrumme – variasjon av bær/ frukt (M, G, E- spor av nøtter)

Kr 775,-



EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY  
TRONDHEIM - TRØNDELAG  
AWARDED 2022



## 2 Selskapsmeny 3-retter

Lettgravet kveite og laks fra Trondheimsfjorden med Calvados, ingefær og sitrus  
Syrlig agurk – avokadokrem – sprø nepe - risperler – grønolje (F, Sv)

\*\*\*

Strip loin av unge Fosen

Ytrefilet med sprøstekt fettkappe, glaserte vårgrønnsaker – fondantpotet med  
potet Duchess - grønnkålchips – sjysaus (M, So)

\*\*\*

Minipavlova med vaniljekrem og sorbet

Sprø marengs – Gildehallens vaniljekrem med egg fra Bråggerdet Gård – marinerte bær  
frisk sorbet (M, E)

Kr 755,-



## 3 Selskapsmeny 3-retter

Utvalg av spekemat fra Trøndelag

Syltet delikatesseløk – luftig tyttebærkrem – Rørosrømme  
frisk bærgele – Rørosflatbrød (M, G)

Braiseret Porkwings fra Trøndelag med salsicchapølse

Glaseret søtpotet – Gildehallens coleslaw (M, Sen, So)

Mørk Sjokoladevariasjon

Mørk sjokolade cremeaux – kakaotuille – yoghurtkrem med yoghurt fra Høstadsand Gård – sorbet  
(M, E, G- spor av nøtter)

Kr 705,-



EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY  
TRONDHEIM - TRØNDELAG  
AWARDED 2022



#### 4 Selskapmeny 3-retter

##### Pannestekt kamskjell

Blomkålkrem – råmarinert blomkål - jordskokkchips – dillolje (B,M)

\*\*\*

##### Confitert lårbiff av kylling

Auberginekrem – byggotto – nepe - reddik- nøttesmør (M)

\*\*\*

##### Gildehallens Creme Bruleè

Klassisk creme bruleè med egg fra Brågjerdet Gård - friske bær – sorbet  
bærcoulis tilsmakt varme krydder og ingefær (M, E)

Kr 665,-



#### 5 Selskapmeny 5-retter

Lettgravet kveite og laks fra Trondheimsfjorden med Calvados, ingefær og sitrus

Syrlig agurk – avokadokrem – sprø nepe - risperler – grønolje (F, Sv)

\*\*\*

##### Pannestekt kamskjell

Blomkålkrem – råmarinert blomkål - jordskokkchips – dillolje (B, M)

\*\*\*

##### Strip loin av unge Fosen

Glaserte vårgrønnsaker – fondantpotet med potet Duchess  
grønnskålchips – sjysaus (M, So)

\*\*\*

##### Utvalg av lokale oster,- fra fjell til kyst

Honningvalnøtter – aprikosmarmelade – sprø rug – myk bakst (W, M, G)

\*\*\*

Variasjon av hvit sjokolade, bakst og variasjon av bær/ frukt fra gårdens Nyttehage

Hvit sjokolade cremeaux – bakt sjokolade – lun krydderbakst  
krydderkrumme – variasjon av bær/ frukt (M, G, E- spor av nøtter)

Kr 965,-



## Drikke til måltidet

Til våre meny setter vi gjerne til tilpasset håndverksvin fra blant annet Italia, Tjekkia, Frankrike og Tyskland som komplementerer måltidet. Vi har også spennende utvalg av ulike typer håndverksøl fra Austmann Bryggeri fra Trondheim. Øvrig drikke som mineralvann og alkoholfritt øl er selvfølgelig også tilgjengelig.

## Generell informasjon

Det forutsettes at gruppen bestiller felles meny. Ønsker du endring i sammensetning av selskapsmenyer så ser vi på dette sammen med dere og finner en løsning. Vi gjør oppmerksom på at vi forbeholder oss retten til å endre på retter ved mangel på råvare fra leverandør, samt prisjusteringer. Dette vil selvsagt bli opplyst om på forhånd.

Valg av meny må vi ha beskjed om senest en uke før arrangementet. Endelig antall som vil være grunnlag for faktura må foreligge senest 3 dager før arrangementet. Om det skulle være noen allergier blant gjestene som vi burde vite om, ber vi om at vi får beskjed om dette **før arrangementsdag** slik at vi kan tilrettelegge for vedkommende på en god måte. Allergener er da opplyst om under hver enkelt rett.

<b>B- Bløtdyr</b>	<b>E- Egg</b>
<b>G- Gluten</b>	<b>F- Fisk</b>
<b>L- Lupin</b>	<b>M- Melk</b>
<b>N- Nøtter</b>	<b>P- Peanøtter</b>
<b>SEL- Selleri</b>	<b>SEN- Sennep</b>
<b>SK- Skalldyr</b>	<b>SE- Sesamfrø</b>
<b>SO- Soya</b>	<b>SV- Svoveldiokyd og sulfitter</b>

Vi tar kun ett arrangement om gangen om ikke annet er avtalt, slik at våre lokaler står til disposisjon for dere denne dagen/ kvelden. Ved privatarrangement beregner vi en grunnleie på kr 2.200 kr. Da er både kokk og serveringspersonell inkludert samt standard pynting av lokalene (hvite duker, enkel blomsterdekor etter sesong og nøytrale servietter og lys) og benyttelse av alle våre lokaler om ikke annet er avtalt. Skulle det være ønske om annen pynting eller tilvalg på det eksisterende, så tar dere kontakt og vi tar det derfra.

*Februar 2023*



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