

Catering Tapasmeny vår/ sommer 2026

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 matregion 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!

- Gremolatamarinerte reker med lodderogn og syrlig småløk
 - Lettgravet tatakiørret med syrlig agurk, småløk, wasabikrem, soyaperler og ristet gresskarkjerner
 - Røkelakstartar på salt vaffel
 - Utvalg av spekemat fra Trøndelag
 - Bresert porkwings med glase, soya- og rosmarinsopp
 - Gildehallens kjøttboller i tomatsaus
 - Baconsurret dadler
 - Frisk salat med variasjon etter sesong
 - Saltbakte småpoteter
 - Et utvalg av lokale hvitmuggoster samt faste oster fra kyst til fjell i Trøndelag med Gildehallens aprikoschutney, honningvalnøtter og sprøtt.
 - Gildehallens foccacia og aioli
- Minimum 20 personer
Kr. 665,- pr person



Tilvalg av mindre dessert;

- Pannacotta med Tjukkmelk fra Røros med frisk coulis av råvarer fra gårdens Nyttehage
Kr. 110,-
- Gildehallens Tiramisu
Kr. 110,-
- Creme Caramell med luftig krem
Kr.110,-
- Myk sjokoladefudgekake med karamellpopcorn og bær
Kr. 110,-

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

Gruppebestillinger hos oss betinger en felles meny for alle gjestene 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.*