



Gildehallens Meny

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!

Forrett

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

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

Kr 165,-

Tatakilaks med sitrus og ingefær

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

Kr 175,-

Tartar av røket laks fra Frøya på sprø vaffel

Pepperrotkrem av Rørosrømme – syrlig rødbet – dillolje (F, M, Sv)

Kr 188,-

Pannestekt kamskjell fra Trøndelagskysten

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

Kr 195,-

Utvalg av spekemat fra Trøndelag

Syltet delikatesseløk – luftig tyttebærkrem – Rørosrømme

frisk bægele – Rørosflatbrød (M, G)

Kr 215,-



EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY
TRONDHEIM - TRØNDELAG
AWARDED 2022



Hovedrett

Laksebiff fra Trondheimsfjorden

Karamellisert blomkålkrem – småløk
sitrus- og dillpoteter - sitron- og kjørvelsmør (F, M)
Kr 395,-

Torskerygg fra Trondheimsfjorden

Kremet erter – syltet småløk – sprøtt bacon
urtebakt småpoteter- ingefær og nøttesmør (F, M)
Kr 415,-

Braisert Porkwings fra Trøndelag med salsicchapølse

Glaseret søtpotet – Gildehallens coleslaw (M, Sen, So)
Kr 325,-

Confitert lårbiff av kylling

Auberginekrem – byggotto – nepe - reddik- nøttesmør (M)
Kr 325,-

Braisert høyrygg i sjysaus fra Fosen

Honningglaserte rotgrønnsaker - potetkrem med potet
fra Høstadsand Gård (M, So)
Kr 355,-

Ytrefilet av storfe fra Fosen

Langtidsbakt marmorert ytrefilet - Spisskål - syltet delikatesseløk – pastinakkkrem
småpoteter med urter – sjysaus (M, So)
Kr 435,-

Strip loin av unge fra Fosen

Ytrefilet med sprøstekt fettkappe, glaserte vårgrønnsaker – fondantpotet med
potet Duchess - grønnkålchips – sjysaus (M, So)
Kr 445,-



EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY
TRONDHEIM - TRØNDELAG
AWARDED 2022



Ost

Sprø bakst fylt med blåmuggostkrem

Pærer i varme krydder – solbær – granskudd (M, G, E)

Kr 165,-

Utvalg av lokale oster,- fra fjell til kyst

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

Kr 185,-

Dessert

Minipavlova med vaniljekrem og sorbet

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

Kr 145,-

Gildehallens Creme Bruleè

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

Kr 145,-

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 165,-

Mørk Sjokoladefariasjon

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

Kr 165,-

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.



EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY
TRONDHEIM - TRØNDELAG
AWARDED 2022



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

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.*