

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 benytte ferske håndplukkende råvarer som gjerne er lokalt forankret i vår rike matregion i 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!



Forretter

Confitert ørret – eple – fennikel
pepperrotkrem – dillolje
Kr 175,- (F, SV)

#

Røkelakstartar – Rørosrømme – Frostachips med
syrlig dill – ørretrogn – syltet småløk
Kr 190,- (F, M)

#

Lettgravet kveite med gin, koriander, ingefær og fennikel – syrlig agurk – nepe
pepperrotkrem - jalapenõ og eplevinagrette
Kr 190,- (F, SV, SO)

#

Fiskesuppe – blåskjell – reker – ørret
torsk – sitrusmarinert fennikel
Kr 195,- (F, B, SV, M, SO)

#

Syltet kalvecarpaccio – dijon og steinsoppemulsjon – Frostachips
syrlig sennepsfrø – beten – kapers – estragonolje
Kr 185,- (M, SEN, E, SO)



Hovedrett

Smørbakt torsk – syltet løk – erter og fennikel – sprøtt bacon
mandelinepoteter – lun saus på Rørosrømme

Kr 565,- (F, M, SV)

#

Bresert Porkwings med glace – variasjon av søtpotet
kremet kålsalat – sjysaus

Kr 415,- (M, SV, SO)

#

Cuvette med fettkappe av Ungfe – sautert minigulrot
pastinakkrem – Hasselbackpotet med urter og vellagret ost – sjysaus

Kr 495,- (M, SO)

#

Marmorert ytrefilet av storfe – bakt nykål med brunet smør og gressløk
mandelinepotet - sautert småløk – sjysaus

Kr 525,- (M, SO)



Dessert

Sitronkrem – italiensk marengs – minikrumkaker

Kr 170,- (M, E, G)

#

Hjemmelaget Berlinerbolle med vaniljekrem – eplemarmelade – krokan

Kr 170,- (M, E, G, N)

#

Frisk yoghurtkrem tilsmakt koriander og fennikel – lun krydderkake – eple og granskuddgranite

Kr 180,- (M, E)

#

Fylt krummer med hvit sjokoladecreme aux – kirsebærgranite – bakt hvit sjokolade

Kr 190,- (M, E, G,)

#

Gildehallens Tiramisu

Kr 175,- (M, E, G)

Drikke til måltidet

Til våre menyer setter vi gjerne til en tilpasset håndverksvin fra blant annet Italia, Tjekkia, Frankrike og Tyskland som komplementere måltidet. Vi har også spennende utvalg av ulike typer håndverksøl fra Austmann Bryggeri i Trondheim samt alkoholfrie frukt- og bærdrikker fra Inderøy Mosteri. Øvrig drikke som mineralvann og alkoholfritt øl er selvfølgelig også tilgjengelig.

Genrell informasjon

Det forutsettes at gruppen bestiller felles meny. Vi gjør oppmerksom på at vi forbeholder oss retten til å endre på retter ved mangel av råvare fra leverandør samt prisjusteringer. Dette vil selvsagt bli opplyst om på forhånd.

Valg av meny må vi ha beskjed om senest 8 dager før arrangementet. Endelig antall som vil være grunnlag for faktura må foreligge senest 10 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

G- Gluten

L- Lupin

N- Nøtter

SEL- Selleri

SK- Skalldyr

SO- Soya

E- Egg

F- Fisk

M- Melk

P- Peanøtter

SEN- Sennep

SE- Sesamfrø

SV- Svoveldiksyd og sulfitter