

GAUSTAD GJERDET GÅRD
GILDEHALLEN

JULEMENY 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 julemeny!

Hjertelig velkommen skal dere være!

Forrett

Røkelakstartar
sprø vaffel – eple – wasabirømme – dillagurk (F, SV, M, G) *Kr 155,-*

Carpaccio av ungfe
karse – lagret ost – sprø bokhvete – dillolje – syltet småløk – løk og steinsoppemulsjon (M) *Kr 155,-*

Julesylte på sprø rug
kremet rødbet og eplesalat – syltet løk – luftig tyttebær (G, M, E, Sv) *Kr 170,-*

Syltet ishavsrøye
eple – dill – agurk - soyaperler (F, Sv, So) *Kr 155,-*

Hovedrett

Lutefisk
Kremet ertepurè – bacon – dillpoteter – bacon - revet brunost – lefse – sirup (F, M, G) *Kr 585,-*

Pinnekjøtt
Grovpølse – kålrot & gulrotpurè – urtepotet – pepperrotsaus på pinnekjøttsjy (Sv, M, G) *Kr 595,-*

Ribbe
med honning og sennep – sautert rosenkål – syltet løk – plomme & eplekompott – urtepoteter – nelliksjy (Sv) *Kr 485,-*

Andebryst
Sautert rosenkål med appelsin, bacon og granateple – ristet hasselnøtter – kremet pastinakkpure – dillpoteter – sjysaus (N, M) *Kr 475,-*

Ost

Gildehallens osterett med sprø bakst
blåmuggost - Rørosrømme – marinerte pærer med varme krydder – karamelliserte mandel (M, N) *Kr 208,-*

Lokale oster
fastost – hvitmuggost – blåmuggost – aprikosmarmelade med jalapeno – kirsebærgele fra Nyttehagen – hasselnøttfoccacia (M, N) *Kr 216,-*

Dessert

Pannacotta
kirsebærcoulis fra nyttehagen – marengsflak (M, E) *Kr 145,-*

Karamellpudding
Karamellpudding på ekte vis – sprø minikrumkake – karamellisert hvit sjokolade – luftig krem (M, E, N, G) *Kr 145,-*

Sjokolademousse
kirsebærgranite – karamellisert hvit sjokolade – bringebær – kesam (N, M) *Kr 155,-*

Multedessert
Marinerte multer med varme krydder – lun krydderkake – yoghurtkrem – havreflarn (N, M, G, E) *Kr 185,-*

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.

Generell 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 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- Svoveldiksyd og sulfitter

September 2026