

Koldtbordsmeny

I Gildehallens koldtbordsmeny 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 materegion 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!

- **Fylte egg fra Brågjerdet Gård og reker.**
Kremet eggekrem med urtemarinerte reker
- **Røket laks fra Garnvik på Frøya** med eggerøre med egg fra Brågjerdet Gård
- **Roastbiff** med syltet rødløk og Husfruens Waldorfsalat
- **Gourmetskinke** med fransk potetsalat med potet fra Høstadsand Gård med vårløk, reddik, honning og sennep
- **Lårbiff av kyllinglår** med fennikel, sitrus, koriander og timian, syltige grønt og yoghurt dressing
- **Et utvalg av spekemat fra Trøndelag** med frisk rødløksrømme, råmarinert fennikel
- **Et utvalg av hvit-, fast og blåmuggost** fra fjell til kyst i Trøndelag. Serveres med Gildehallens aprikosmarmelade, honningvalnøtter og rugkjekse og surmelksbrød
- Nybakt foccacia, og smørbrett er inkludert.

Minimum 20 personer
Kr. 625,- pr pers.



Tilvalg av varme retter til koldtbord:

Confitert lårbiff av kylling fra Ytterøy
med en smak av chili, hvitløk, ingefær, lime og friske urter Kr. 78,- pr pers

Langtidsbakt Porkwings fra Trøndelag
Serveres med glasert søtpotet og coleslaw Kr. 105,- pr pers

«One-Pot» med høyrygg fra Fosen
Gryte med godt mørnet høyrygg av storfe med rotgrønnsaker og sjalottløk. Serveres med saltbakte perlepoteter med urter. Kr. 115,- pr pers

Tilvalg av små søte smaker til koldtbord:

Vaniljepannacotta
med marinerte bær og karamelliserte pistasjnøtter Kr. 75,- pr pers

Gildehallens Karamellpudding
Serveres med friske bær og luftig krem Kr. 75,- pr pers

Sjokolademousse på mandelbunn
med variasjon av bringebær Kr. 85,- pr pers

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

Gruppebestillinger hos oss betinger en felles meny for alle deltakerne dersom ikke annet blir avtalt.



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



EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY
TRONDHEIM - TRØNDELAG
AWARDED 2022