



Gildehallens Grillbord



EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY
TRONDHEIM - TRØNDELAG
AWARDED 2022

I Gildehallen Grillbord's meny har vår kjøkkensjef satt sammen et variert utvalg av grillmat med smaker som minner om varm sommerkveld med gode smaker fra kullgrillen!

*For at vårt kjøkken skal kunne presentere mat av god kvalitet, har vi valgt å alltid bruke friske og håndplukkede råvarer og gjerne med lokal forankring. Slik kan vi gjøre vårt beste for å gi våre gjester en god matopplevelse! Vi er stolte av å være sertifisert vertskap i forbindelse med **European Region of Gastronomy 2022!***

Håper vår Gildehallens Grillbord vil kunne falle i smak!

Gildehallens Grillbuffet kan serveres både oppe i vår Aktivitetsarena og Bergbutun og nede på gården i Gildehallen.

Hjemmelaget sliders av storfe fra Fosen i briochebrød med spicy coleslaw og syltet rødløk

•

BBQ pigwings fra Trøndelag og maiskrem

•

Kjøtttrik Håndtverkspølse med frisk tomat- og rødløksalat

•

Urte- sitrusmarinert laks med fransk potetsalat med potet fra Høstadsand Gård

•

Nybakt foccaciabrød og aioli av egg fra Brågjerdet Gård

•

Tjukkmjølks pannacotta med jordbærkompott tilsmakt med rabarbra fra gårdens nyttehage samt havresprøtt

*Gildehallens Grillbord, Pris pr pers kr 615,-
Gildehallens Grillbord er tilgjengelig for minimum 20 pers.*