



GAUSTAD GJERDET GÅRD
GILDEHALLEN



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!

Havets fristelser

- Hvitvinsdampede blåskjell fra Åfjord med smak av hvitløk, lime og chili, reker og Gildehallens Aioli med egg fra Brågjerdet Gård
- Gravet laks med wasabiemulsjon, avokado- og mangosalat
- Røket laks fra Garnvik med eggerøre med egg fra Brågjerdet Gård.

Gildehallens kjøttfat

- Skinke fra Harbak Gård med råmarinert sitrus- og fennikelsalat og Husfruens Waldorfsalat.
- Roastbiff med fransk potetsalat med potet fra Høstadsand Gård med vårløk, reddik, honning og sennep.
- Et utvalg av spekemat fra Trøndelag med frisk rødløksrømme og gresk salat med fersk fetaost og tzatsiki.

Ostevariasjon

- Et utvalg av lokale hvit- og blåmuggost samt faste oster med Gildehallens aprikosmarmelade, honningvalnøtter og speltkjekse/ rugkjekse.

Nybakt foccacia og smør er inkludert.

Minimum 15 personer
Kr. 585,- pr pers.

Tilvalg av varme retter til koldtbord:

Kyllingvinger Asian Style

Kylling fra Ytterøy med en smak av chili, hvitløk, ingefær, lime og friske urter. Kr. 75,- pr pers

Kjøttrik håndverkspølse

Saftig salsicchapølse med maiskrem og tomatsalat. Kr. 85,- pr pers

Braisert Pigwings fra Trøndelag

Serveres søtpotetpurè og honningglaserte rotgrønnsaker. Kr. 85,- pr pers

Braisert høryrugg i rødvin saus

Med godt mørnet høryrugg av storfe, aromasopp og sjalottløk. Serveres med saltbakte perlepoteter. Kr. 95,- pr pers

Tilvalg av små søte smaker til koldtbord:

Vaniljepannacotta

med marinerte bær og karamelliserte pistasjnøtter Kr. 65,- pr pers

Gildehallens Sitronerte

med italiensk marengs Kr. 65,- pr pers

Gildehallens Sjokolademousse på mandelbunn

med variasjon av bringebær Kr. 75,- pr pers

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

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



EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY
TRONDHEIM - TRONDDELAG
AWARDED 2022

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