




GAUSTAD GJERDET GÅRD
GILDEHALLEN

Brød og smør er inkludert.
Minimum 20 personer

Kr. 475,- per person

Tillegg varmretter til koldtbord:

Kyllingvinger Asian Style

med en smak av chili, hvitløk, ingefær, lime og friske urter.

Kr. 75,- pr person

Bressert Pigwings

Serveres mandelpotetpurè og rotgrønnsaker.

Kr. 85,- pr person

Gildehallens Biffgryte

Med godt mørnet kjøtt og grønnsaker som kepaløk, paprika og champignon.
Serveres med ovnsbakte urtepoteter.

Kr. 85,- pr person

Tillegg desserter til koldtbord:

Gildehallens Sjokolademousse

- med frisk mango- og ananassalat
- kr. 89,- pr person

Karamell- og vaniljepannacotta

- med marinerte bær
- kr. 92,- per person

Ønsker du andre tillegg på menyen?

Spør oss gjerne og vi finner en løsning sammen med dere.

Barn under 10 år, er halv pris av kuvert.

*Standard pynting av festbord inngår i alle priser.
Uttak og forbruk av drikke kommer i tillegg.*

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

Koldtbordsmeny

Havets fristelser

- Dampede blåskjell med smak av hvitløk, lime og chili.
- Reker
- Røket laks
- Gravet laks

Tilbehør; Eggerøre og Husfruens sennepsaus.
Gildehallens hjemmelagde Aioli, majones og sitron/ limebåter.

Gildehallens kjøttfat

- Røkt skinke
- Roastbiff

Tilbehør; Klassisk remulade, potetsalat med mandelpotet, sennep og vårløk, frisk reddik- og bønnesalat samt Husfruens Waldorfsalat.

Salte smaker

- Spekeskinke
- Fenalår
- Morrpølse

Tilbehør; Frisk rødløksrømme og purreløk.

Ostevariasjon

- Hvitmuggost
- Blåmuggost
- Ferskost

Tilbehør; Stjerneanis- og vaniljekokte aprikoser, honningvendte valnøtter og speltkjekse

Gresk Salat

Tilbehør; Hjemmelaget Tzatziki og fersk fetaost