



## Meny

*- I Gildehallens meny 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 alltid bruke friske og håndplukkede råvarer. Slik kan vi gjøre vårt beste for å gi våre gjester en god matopplevelse!*

*Håper vår meny vil kunne falle i smak!*

### Forretter

#### **Trondhjemfjordens fiskesuppe**

Kokkens utvalg av fisk og skalldyr - Gulrot - Purreløk - Sitrusfennikel  
(Allergener; skalldyr, fisk, melk, gluten)

**Kr. 142,-**

#### **Ørretconfit «Asian Style»**

Syrlig mangopurè - Pepperrotkrem - Småsalat - Sprø flatbakst  
(Allergener; melk, sulfitt, fisk, gluten)

**Kr. 145,-**

#### **Jordkokksuppe med Chorizo**

Jordskokk - Chorizo - Urteolje - Sprø flatbakst  
(Allergener: melk, gluten)

**Kr. 139,-**

#### **Spekeskinke**

Modnet spekeskinke - Melonvariasjon - Pinjekjerner  
Granateple- og honningvinagrette - Småsalat  
(Allergener; nøtter)

**Kr. 155,-**

## Hovedretter

### Havets smaker i en gryte

Kokkens utvalg av fisk og skalldyr - Sitrusfennikel - Gulrot - Purreløk  
Gildehallens Foccacia - Syrlig dillsmør  
(Allergener; melk, fisk, skalldyr, gluten)

**Kr. 289,-**

### Torsk

Kremet erstepurè - Glasert stjerneløk - Perlepotet  
Spinat - Egg- og baconsmør  
(Allergener; melk, fisk, egg)

**Kr. 335,-**

### Gildehallens Biff

Biff av storfe - Kremet pastinakkpurè - Broccolini  
Gildehallens Tusenpotet - Husfruens hvitløkssmør - Kremet sjysaus  
  
(Allergener; melk)

**Kr. 362,-**

### Bresert storfekjøtt

Langtidskøkt høyrygg av storfe - kremet mandelpurè  
Honningglaserte rotgrønnsaker - sjysaus  
  
(Allergener; melk)

**Kr. 335,-**

### Ølbresert Pigwings

Langtidskøkt svinekjøtt i mørkt øl - kremet pastinakkpurè  
glaserte småpoteter med fennikel og urter - sjysaus  
  
(Allergener; melk)

**Kr. 310,-**

## Ost

### Ostevariasjon

Et variert og spennende utvalg av både lokale oster og klassiske oster.  
Serveres med ristet honningvalnøtter og Gildehallens Aprikoschutney.  
(Allergener; melk, nøtter, gluten)

**Kr. 155,-**

## Dessert

### Gildehallens Sitronerte med italiensk marengs

Frisk sitronfyll på sprø tertebunn.  
Gylden italiensk marengs - Friske bær.  
(Allergener; gluten, melk, egg, mandler)

**Kr. 127,-**

### Hvit sjokoladekrem med en smak av sommer

Fyldig hvit sjokoladekrem - Kompott av jordbær og rabarbra - Havreknas

**Kr. 132,-**

### Gildehallens Tjukkmelkspannacotta med bringebærvariasjon

Fløtepudding med opprinnelse fra Italia, med et hint av Rørosmeieriets tjukk mjølk.  
Bringebær i variasjon; Bringebær- og myntesalat - Bringebærplett - Bringebærcoulis.  
(Allergener; melk, mandler, egg)

**Kr. 134,-**

### Mørk Sjokolademousse

Fyldig sjokolademousse - Salsa av frisk mango, ananas og chili.  
(Allergener; nøttespor, melk, egg, gluten)

**Kr. 136,-**

*Allergener er da opplyst om under hver enkelt rett. Om det skulle være noen allergier blant gjestene som vi burde vite om, ber vi om at vi får beskjed om dette før arrangementsdag, slik at vi best mulig kan legge til rette.*

*Ved arrangement beregner vi en grunnleie på kr 1.800 kr. Da er både kokk og serveringspersonell inkludert samt standard pynting av lokalene. Vår standard pynting består i hovedsak av bord dekket med hviteduker, nøytrale servietter, lys og enkel blomsterdekor. Skulle det være ønske om annen pynting, så tar dere kontakt og vi tar det derfra.*

*Vi tar kun ett arrangement om gangen om ikke annet er avtalt, slik at våre lokaler står til disposisjon for dere denne dagen/ kvelden.*

Februar 2020