



Gildehallens 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!

Forrett

FISK

Posjert torsk

med ertepurè og potetchips.

Serveres med sprø spekeskinke og ingefærsmør.

Kr. 135,-

Confitert ørret

Ørret med smak av lime, hvitløk, chili og ingefær.

Serveres med pepperrotkrem og frisk mangopurè, småsalat, balsamicosirup.

Kr. 142,-

Blinis med røket laks og lodderogn

Serveres med rødløk, pepperrotkrem og marinert småsalat.

Kr. 144,-

KJØTT

Andebryst

Andebryst med mango-, avokado- og granateplesalat.

Serveres med chilimajones, hoisinsaus og ristet sesamfrø.

Kr. 127,-

Variasjon av and

Andelår og andebryst i variasjoner.

Serveres med pastinakkrem, syltet småløk og appelsinglace.

Kr. 132,-

Spekemat på gråstein

Et utvalg av spekemat med glasert småløk, pepperrotkrem og portvinskott fiken.

Serveres med syltet småagurk og marinert småsalat.

Kr 153,-

Forrett supper

FISK

Gildehallens Fiskesuppe

Laks, torsk og dampede blåskjell i kremet fiskesuppe.
Serveres med gulrot, purreløk og sitrusfennikel.

Kr. 132,-

KJØTT

Løksuppe med en vri

Løksuppe med bacon og timian.
Serveres med ostegratinert bruschetta og friske urter.

Kr. 115,-

Jordskokk og spekeskinke

Kremet jordskokksuppe med chorizo- og urteolje.
Serveres med ristede hasselnøtter og friske urter.

Kr. 125,-

Hovedrett

FISK

Laksebiff

med blomkålpurè og karamelliserte småløk.
Serveres med sitruspoteter og sitron- og kjørvelsmør.

Kr. 325,-

Posjert torsk

med kremet erterpurè, syltet rødløk og sprø spekeskinke.
Serveres med saltbakt småpotet og ingefær- og nøttesmør.

Kr. 345,-

Bakt kveite

med smørstekte gulrøtter og jordskokkpurè.
Serveres med mandelpoteter soyasmør med granateple.

Kr. 398,-

KJØTT

Braisert Piwings

med smakfull håndtverkspølse, lun kålsalat og karamelliserte småløk.
Serveres med kremet søtpotetpurè, appelsin- og soyaglace samt sju.

Kr. 305,-

Langtidsbakt høyrygg

med fylt aromasopp og honningglaserte rotgrønnsaker.
Serveres med mandelpotetpurè og sjysaus

Kr. 315,-

Gildehallens Biff av storfe

med glasert småløk, persillerotpurè og sautert grønncål.
Serveres med Gildehallens Tusenbladpotet og sjysaus.

Kr 365,-

Ytrefilet av kalv fra Røros

med pastinakkpurè, sautert rosenkål og confitert aromasopp.
Serveres med glaserte småpotet og sjysaus.

Kr. 395,-

Dessert

Gildehallens Sitronterte

Frisk sitronfyll på sprø tertebunn med sitroncest og fersk vanilje.
Serveres med gylden italiensk marengs og bringebærsylt.

Kr. 125,-

Klassisk Creme Bruleè

Serveres med friske bær

Kr. 127,-

Tjukkmelkspannacotta

med mangocoulis og pasjonsfrukt.

Serveres med karamelliserte pistasjnøtter og sprø bakst.

Kr. 132,-

Sjokolademousse på sjokolade- og nøttebunn

Saftig sjokolade- og nøttebunn med mørk sjokolademousse.

Serveres med sjokolade- og nøtteflarn og friske bær.

Kr. 147,-

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.

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

Ved privatarrangement beregner vi en grunnleie på kr 2.200 kr. Da er både kokk og serveringspersonell inkludert samt standard pynting av lokalene. Vår standard pynting består i hovedsak av bord dekket med hvite duker, nøytrale servietter, lys og enkel blomsterdekor. Skulle det være ønske om annen pynting, så tar dere kontakt og vi tar det derfra.

November 2020