



GAUSTAD GJERDET GÅRD
GILDEHALLEN



Koldtbordsmeny

Havets fristelser

- Hvitvinsdampede blåskjell med smak av hvitløk, lime og chili , reker og Gildehallens Aioli.
- Gravet laks med wasabiemulsjon, avokado- og mangosalat
- Røket laks med eggerøre.

Gildehallens kjøttfat

- Røkt skinke med råmarinert sitrus- og fennikelsalat og Husfruens Waldorfsalat.
- Roastbiff med fransk potetsalat med vårløk, reddik, honning og sennep.

Salte smaker

- Et utvalg av spekeskinke, fenalår og morrpølse med frisk rødløksrømme og gresk salat med fersk fetaost og tzatsiki.

Ostevariasjon

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

Nybakt foccacia og smør er inkludert.
Minimum 15 personer

Kr. 565,- pr person

Tillegg varmretter til koldtbord:

Kyllingvinger Asian Style

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

Kr. 75,- pr person

Kjøttrik håndverkspølse

Saftig salsicchapølse med maiskrem og tomatsalat.

Kr. 85,- pr person

Bressert Pigwings

Serveres søtpotetpurè og honningglaserte rotgrønnsaker.

Kr. 95,- pr person

Bressert høryrygg i rødvinsaus

Med godt mørnet høryrygg av storfe , aromasopp og sjalottløk. Serveres med saltbakte perlepoteter.

Kr. 95 ,- pr person

Tillegg desserter til koldtbord:

Karamell- og vaniljepannacotta

med vanilje- og stjerneanismarinerte bær

Kr. 75,- per person

Gildehallens Sitronerte

med italiensk marengs

Kr. 75,- per person

Gildehallens Sjokolademousse

på mandelbunn med bringebærcoulis

Kr. 85 ,- pr 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.*