



GAUSTAD GJERDET GÅRD
GILDEHALLEN



Tapasmeny

I Gildehallens tapasmeny 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 matergjon 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!

- Gremolatamarinerte reker
- Confitert ørret med mangopurè og pepperrotkrem
- Dampede blåskjell fra Åfjord med smak av ingefær, chili, lime og hvitløk og Gildehallens aioli med egg fra Brågjerdet Gård
- Coppaskinke fra Røros og spekepølse fra Oppdal med frisk tomatsalat
- Kjøtttrik håndverkspølse samt soya- og rosmarinsopp
- Gildehallens smakfulle kjøttboller i hjemmelaget tomatsaus
- Fylte vaktelegg fra Bjørddal Gård med persille og gressløk
- Kyllingvinger/ klubber fra Ytterøy med en smak av chili, hvitløk, ingefær, lime og friske urter. Med avokado-, granateple-, og mangosalat.

- Salbakte småpoteter og oliventapenade
- Et utvalg av lokale hvit- og blåmuggost samt faste oster med Gildehallens aprikosmarmelade, honningvalnøtter og speltkjekse/ rugkjekse
- Pannacotta med Tjukkmelk fra Røros med jordbær- og rabarbrakompott
- Sjokolademousse på mandelbunn med bringebærperler

Nybakt foccacia og smør er inkludert.

Minimum 15 personer

Kr. 630,- 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.

Uttak og forbruk av drikke kommer i tillegg.

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



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