



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 bruke friske, håndplukkede råvarer og som er gjerne lokalt forankret i vår rike matregion Trøndelag. Slik kan vi gjøre vårt beste for å gi våre gjester et godt måltid!

Vi gleder oss til å lage en mat- og drikkeopplevelse for deg og dine!

Forrett

Lettgravet kveite fra Trondheimsfjorden med gin og sitrus

eple – estragonmajo – knutekål - risperler (F, Sv, E)

Kr 175,-

Tatakilaks med sitrus og ingefær

Wasabikrem av Rørosrømme – soyaperler – syrlig agurk – syltet småløk – sprø ris (F, M, Sv, So)

Kr 175,-

Pannestekt kamskjell fra Trøndelagskysten

Blomkålkrem – fennikel – syrlig eple - smørsaus - dillolje (B, M)

Kr 236,-

Tronfjellskinke på Tynset på potetvaffel

Syltet delikatesseløk og nobelgrankongle – tyttebærkrem – rømme- og estragonspuma (M, G)

Kr 180,-



Hovedrett

Torskerygg fra Trondheimsfjorden

Ertepurè – syltet småløk – sprøtt bacon - fennikel
urtebakt småpoteter- saus på rømme og dillolje (F, M)

Kr 445,-

Strip loin av Ungfe

Ytrefilet av ungfe med fettkappe - bakt delikatesseløk med
pastinakkrem og estragonperler – grønnkålchips - gratinert potet
med parmesan – sjysaus (M, So)

Kr 475,-

Braisert Porkwings

Braisert svinekjøtt på bein - sprø ris og svor - gressløk - luftig
tyttebærsylt - syltet løk - kremet mandelpoteter - sjysaus (M, So)

Kr 375,-

Braisert Oksebryst (forbeholdt tilgjengelighet)

Braisert oksekjøtt, potetkrokett - bakte betes - grønnkålchips - sjysaus
kr 385,-





Ost

Utvalg av lokale oster,- fra fjell til kyst

Lokale oster fra Trøndelag,- fastost, hvitmuggost og blåmuggost - plomme- og eplekompott fra Nyttehagen– sprø rug – (W, M, G)

Kr 275,-

Dessert

Marengs med frisk yoghurtkrem og sorbet

Sprø marengs – Luftig yoghurtkrem – sorbet og frukt/bær fra gårdens nyttehage (M, E)

Kr 165,-

Variasjon av hvit sjokolade, bakst og variasjon av solbær fra gårdens Nyttehage

Hvit sjokolade cremeaux – bakt sjokolade – lun krydderbakst - yoghurtkrem krydderkrumme – solbær (M, G, E – spor av nøtter)

Kr 175,-

Mørk Sjokoladevariasjon med variasjon av kirsebær fra gårdens Nyttehage

Mørk sjokolade cremeaux – kakaotuille – eple- og kirsebærgranite - bakt kirsebær med ingefær og sitrus – sorbet (M, E, G, N(spor av nøtter))

Kr 185,-

Gildehallens Petit Four (kan også velges til kaffen)

Sesongens utvalg av 3 søte ganefryd/ konfekt fra vårt eget kjøkken (M, E, G, N)

Kr 95,-

Drikke til måltidet

Til våre meny setter vi gjerne til tilpasset håndverksvin fra blant annet Italia, Tjekkia, Frankrike og Tyskland som komplementerer måltidet. Vi har også spennende utvalg av ulike typer håndverksøl fra Austmann Bryggeri fra Trondheim. Øvrig drikke som mineralvann og alkoholfritt øl er selvfølgelig også tilgjengelig.



Generell informasjon

Det forutsettes at gruppen bestiller felles meny. Vi gjør oppmerksom på at vi forbeholder oss retten til å endre på retter ved mangel på råvare fra leverandør, samtprijusteringer. Dette vil selvsagt bli opplyst om på forhånd.

Valg av meny må vi ha beskjed om senest en uke før arrangementet. Endelig antall som vil være grunnlag for faktura må foreligge senest 10 dager før arrangementet. 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 kan tilrettelegge for vedkommende på en god måte. Allergener er da opplyst om under hver enkelt rett.

B- Bløtdyr	E- Egg
G- Gluten	F- Fisk
L- Lupin	M- Melk
N- Nøtter	P- Peanøtter
SEL- Selleri	SEN- Sennep
SK- Skalldyr	SE- Sesamfrø
SO- Soya	SV- Svoveldiokyd og sulfitter

August/ Sept 2024



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