

## 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 materegion 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 med lodderogn og syrlig småløk
- Lettgravet tatakilaks med syrlig agurk, småløk, wasabikrem, soyaperler og sprø ris
- Dampede blåskjell fra Åfjord med smak av ingefær, chili, lime og hvitløk og Gildehallens aioli med egg fra Brågjerdet Gård
- Utvalg av spekemat fra Trøndelag
- Kjøttrik håndverkspølse samt soya- og rosmarinsopp
- Gildehallens kjøttboller i tomatsaus
- Fylte vaktelegg fra Bjørddal Gård på Byneset med friske urter
- Baconsurret dadler
- Frisk salat av mango, avokado og rødløk
- Saltbakte småpoteter og oliventapenade
- Et utvalg av lokale hvit- og blåmuggost samt faste oster fra kyst til fjell i Trøndelag med Gildehallens aprikosmarmelade, honningvalnøtter og sprøtt.
- Gildehallens foccacia og smør

- Minimum 20 personer  
Kr. 675,- pr person



### Tilvalg av dessert:

- Pannacotta med Tjukkmelk fra Røros med frisk coulis av råvarer fra gårdens Nyttehage  
Kr. 95,-
- Sjokolade creme aux med yoghurt krem fra Høstadsand Gård på Byneset og variasjon av bringebær  
Kr. 115,-

*Barn under 10 år, er halv pris av kuvert. Barn under 3 år er gratis. Uttak og forbruk av drikke kommer i tillegg.*

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



EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY  
TRONDHEIM - TRØNDELAG  
AWARDED 2022



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