



Gildehallens Julemeny

Forretter;

Sennep- og dillbakt juletorsk

med purreløksautè og hvitløksbakt småtomat.
Serveres med noisettesmør samt marinert småsalat.

Kr. 98,-

Røkelaksmoussekake

Røkelaksmousse på sprø brødkrumme med røkelaks og dill.
Serveres med marinert småsalat.

Kr. 99,-

Hovedretter;

Lutefisktallerken

med erterstuing og dampede poteter samt bacon.
Ved siden av blir det servert revet brunost, løfse og sirup

Kr. 288,-

Ribbe og medister og julepølse

med rødkål, dampede poteter, lun sviske- og eplekompott samt nelliksju.

Kr 274,-

Pinnekjøtt med grovpølse

Serveres med gulrot- og kålrotstappe, dampede poteter samt sjysaus

Kr. 312,-

Desserten;

Riskrem med bærsaus

Hjemmelaget risengrynsgrot med pisket krem
samt rødsaus

Kr. 86,-

Tjukkmelkspannacotta

Italiensk fløtepudding med tjukkmelk fra Røros.
Serveres med anismarinerte bær.

Kr. 102,-

Husfruens karamellpudding

Hjemmelaget karamellpudding med pisket krem

Kr. 112,-

De oppgitte priser inkluderer lokallete, kjøkk og serveringspersonell, samt standard pynting av bord.
Vår standard pynting består i hovedsak av bord dekket med hvite duker, samt tilbehør i hvitt, levende lys og enkel dekor. Skulle det være ønske om annen eller spesiell pynting, så spør oss om det. Med forbehold om prisendringer.