

KOMMANDE EVENEMANG PÅ GRAND

GRAND GRANDIOSA JULBORD 24/11-24/12

Serveras från lunch. Pris 695 kr / 995 kr, Julafton 1395 kr
Boka bord på grandilund.se. En Lundensisk klassiker.
Grands Grandiosa julbord inklusive garderob och glögg.
Tillagat med kärlek av det bästa från Skånes hav och gårdar.



JULDAGSLOUNGE 25/12

Från 22.00. Pausa julen lite och gå på Grands juldagslounge.
Njut av cocktails, mat, gott sällskap och musik..

JULDAGSLOUNGE 25/12

Från 22.00. Pausa julen lite och gå på Grands juldagslounge.
Njut av cocktails, mat, gott sällskap och musik.

NYÅR PÅ GRAND 31/12

Kl. 18.00 Nyårssupé i Grands matsal. Pris 2295 kr.
Boka bord på grandilund.se.
Fira in 2024 med oss i vår vackra matsalar! Vi börjar med kvällen
med ett glas bubbel och lyxiga snacks, följt av en 4 rättersmeny
med tillhörande dryck. Efter avslutad middag väntar DJ och
barhäng i Piratens foajé.

Kl. 19.00 i Grands festsalar. Pris 1395 kr.
Boka bord på grandilund.se.
Nyår under kristallkronorna i våra festsalar. Börja kvällen med
bubbel i glaset, innan ni sätter er till bords och njuter av en 3
rättersmeny med tillhörande dryck.
Efter avslutad middag väntar DJ och barhäng i Piratens foajé.

BRUNCH PREMIÄR 13 JANUARI



LUNCHMENY





LUNCH



GOURMANDISES

KRISPIGA GRISSVÅLAR på Ibericogris	65 kr
POTATISCHIPS från Larsviken	50 kr
GRAND HOTELS SALTDE BLANDADE NÖTTER	55 kr
GRÖNA SOCKERSALTDE NOCELLARAOLIVER	75 kr

VECKANS LUNCHRÄTTER

GNOCCHI	165 kr
svampsås, bakade rotfrukter och sojabönor	
STEKT PLUMA	165 kr
päronchutney, sky och rosmarinpotatis	

KRÄMIG FISKSOPPA	235 kr
tomat, chili, korianer och crème fraîche	

KLASSIKER

GRAND HOTELS GRANDIOSA RÄKSMÖRGÅS	255 kr/ 295 kr
+ 30g Kalix Ljörom	490 kr / 530 kr
Välj mellan ljust och mörkt surdegbröd	

GRAND HOTELS GRANDIOSA SALLAD	1/2 165 kr 1/1 245 kr
Burrata från Ishøj med höstiga tillbehör	

STEN BROMANS WHISKY KÖTTBULLAR	265 kr
potatispuré, rårörda lingon och brynt smör	

STEAK GAMBRINUS OXFILÉ, SVERIGE	395 kr
murkelsås, sallad på grönkål och äpple, pommes frites	

SÖTA RÄTTER & OST

NORDISKA OSTAR	1 st 65 kr
marmelad och nötblöd	3 st 135 kr
	5 st 215 kr

CRÈME BRÛLÉE	155 kr
svartpepparkex	

GRAND HOTELS MJUKGLASS	LITEN 65 kr STOR 105 kr
Gjord på mjölk från Skånska kor	

CHOKLAD TILL KAFFET	1 smak 35 kr 5 smaker 155 kr
---------------------	---------------------------------

ATT DRICKA

MOUSSERANDE VIN

CREMANT DE ALSACE	125 kr
Domaine Jean-Marc Bernhard, Cuveé Grand Hotel	
CHAMPAGNE	170 kr
Billecart-Salmon, 1818 Inspiration, Brut	

VITT VIN

2019 CHARDONNAY	165 kr
La Cadette, Vézelay, Bourgogne, Frankrike	

2021 RIESLING	120 kr
Markus Huber, Niederösterreich, Österrike	

2022 TREBBIANO	115 kr
Talamonti, D'Abruzzo, Italien	

2021 SAUVIGNON BLANC	125 kr
Paracombe, Adelaide Hills, Australien	

2018 VIURA	150 kr
Alberto Orte, Rioja, Spanien	

RÖTT VIN

2021 PINOT NOIR	165 kr
Pinot Noir, Logan Wines, Australien	

2018 GRENACHE	125 kr
Petit Jo, La Roche Buissière, Rhône, Frankrike	

2019 CORVINA	150 kr
Antolini, Valpolicella, Italien	

2019 CABERNET SAUVIGNON	150 kr
Château Ste Michelle, Washington, USA	

2020 GARNACHA	115 kr
Bodega venta la Vega, Almansa, Spanien	



ÖL

PÅ FAT

WISBY KLOSTER	40 cl 95 kr
Sverige	

SITTING BULLDOG, INDIA PALE ALE	40 cl 95 kr
Sverige	

BEAWERTOWN	40 cl 95 kr
GAMMA RAYPALE ALE	
England	

GAMBRINUS, LAGER	50 cl 105 kr
Tjeckien	

MURPHYS, IRISH STOUT	50 cl 110 kr
Irland	

PÅ FLASKA

BRYGGHUSET FINN	33 cl 90 kr
Flera sorter: Grand's Lager, IPA, Wheat Blanc	

MELLERUDS PILSNER	33 cl 85 kr
Sverige	

PAULANER, WEISSBIER	50 cl 85 kr
Tyskland	

POPPELS	33 cl 100 kr
LONDON LAGER, GLUTENFRI	

ALKOHOLFRITT

ALKOHOLFRI ÖL

MELLERUDS	33 cl 65 kr
Sverige	

MIKKELLER, DRINKIN' THE SUN	33 cl 90 kr
Danmark	

BRUTAL BREWING, SHIP FULL OF IPA	33 cl 65 kr
Sverige	

LÄSK	45 kr
------	-------

JUICE	40 kr
-------	-------

RABARBER	70 kr
Grudeholm, Vellinge, Sverige	

NOZECO BUBBEL	75 kr
Les Grands Chais de France, Frankrike	

ÄPPELCIDER	75 kr
Golden Cider, Österlen	

MOUSSERANDE VITA VINBÄR	75 kr
Rudenstams, Vättern, Sverige	

GINGER BEER	65 kr
Bundaberg, Australien	

SÖTT VIN 6 cl

2018 TOKAJI LATE HARVEST	95 kr
Disznókő, Tokaj, Ungern	

10 YEARS OLD TAWNY PORT	80 kr
Grahams, Douro, Portugal	

NV RASTAFIA	95 kr
Domaine Cavarodes, Jura, Frankrike	

2018 VENDAGES TARDIVES	80 kr
Fernand Engel, Alsace, Frankrike	

2021 50 GRADI ALL'OMBRA	90 kr
Alessandro Viola, Sicilien, Italien	

2019 SAUTERNES	90 kr
Domaine Grillon, Sauternes, Frankrike	

2020 ZWIGELT BEERENAUSSLESE 100	kr
Fernand Engel, Alsace, Frankrike	

NV EAST INDIA SOLERA CREAM	95 kr
Lustau, Jerez, Spanien	



SPRIT 1 cl

LA VIEILLE PRUNE	35 kr
Distillerie Louis Roque, Souillac, Frankrike	

RHUM X.O	30 kr
Plantation, Barbados	

COGNAC X.O	25 kr
Braastad, Cognac, Frankrike	

GRAPPA MOSCATO	60 kr
Romano Levi Grappa, Piemonte, Italien	

CALVADOS X.O	30 kr
Boulard Calvados, Normandie, Frankrike	

WHISKY 12 Y.O	30 kr
The Dalmore Whisky, Highland, Skottland	