

KOMMANDE EVENEMANG PÅ GRAND

JULBORD

Grands grandiosa julbord är en lundensisk klassiker och tillagat med mycket kärlek av det bästa från Skånes gårdar, hav och åkrar.

Julbordet serveras från buffé, lunch så väl som kväll mellan den 25:e november och den 24:e december (dock ej lunch 25/11, 27/11, 28/11, 29/11 & 30/11).

Julbordet står uppdukat i Grands Matsal men kan även bokas i någon av våra magnifika festsalar. Bokningar för större sällskap görs via event@grandilund.se



JULDAGSLOUNGE

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

NYÅRSAFTON PÅ GRAND

Magiskt nyårsfirande på Grand Hotel i Lund

Välj mellan att fira med lyxig fyrrätterssupé och tillhörande drycker i Grands restauranger a 1995 kr / person eller med trerättersmeny och tillhörande drycker i Grands festsalar a 1295 kr / person. Middagen i Grands restauranger startar klockan 18.00 och festligheterna i bankettsalarna startar klockan 19.00.

Efter tolvslaget väntar barhäng och DJ i Piratenfoajén.

AFTERNOON TEA

Njut av klassisk afternoon tea med vänner, nära och kära i vår magnifika Piratenfoajé. Vi dukar fram tre sorters sandwiches, flera olika bakverk och två sorters varma scones med alla de goda tillbehören, marmelader, curder och vispad färskost Välj ert favoritte ur vår temeny och om ni önskar njut av ett glas champagne till våra goda sandwiches.

Serveras på lördagar och söndagar med start kl 12:30.

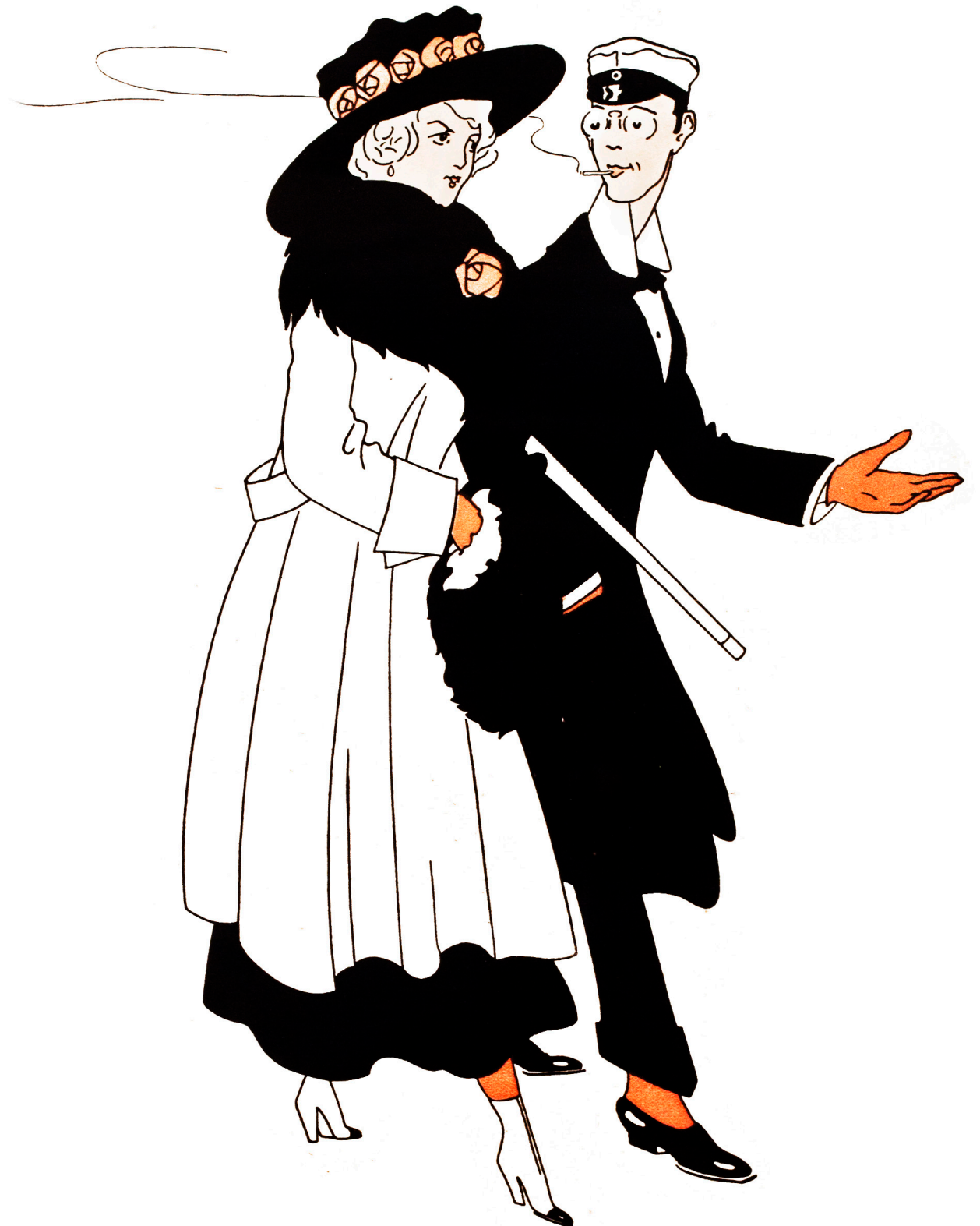
BRUNCH

Vår populära brunchbuffé är tillbaka på lördagar och söndagar med start lördagen den 15:e januari. Brunchbuffén innehåller ett stort urval av varma och kalla rätter, desserter samt juice, kaffe och te.

Välj mellan att boka bord kl 12.30 eller kl 14.30 (sittningstiden är 1,5 timme).



GAMBRINUSMENY

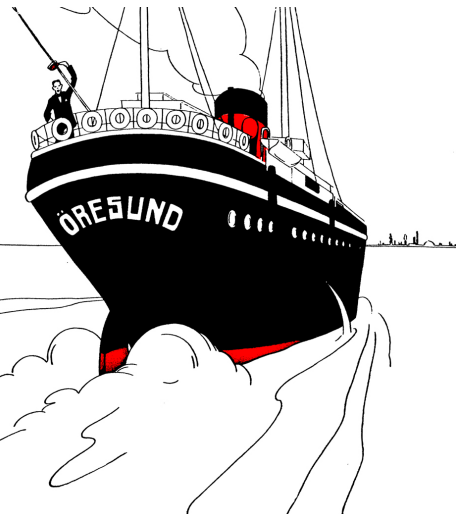


ATT ÄTA

GOURMANDISES	
TUNNBRÖDSCHIPS	125 kr
3 x dip – gulärtshummus, rygeost och pesto på österlentomater	
KRISPIGA GRISSVÅLAR	65 kr
på Iberico gris	
POTATISCHIPS	50 kr
från Larsviken	
GRAND HOTELS	55 kr
SALTDE BLANDADE NÖTTER	
GRÖNA SOCKERSALTDE	75 kr
NOCELLARAOLIVER	



GAMBRINUS CHARK / 50 G	
LUFTTORKAD SKINKA	95 kr
Bjärhus, Söderåsen	
LUFTTORKAD FLÄSKKARRÉ	85 kr
Hansens chark	
FÄNKÅLSSALAMI	80 kr
Larssons chark	
NDUJA	85 kr
Marvinsholm	
TILLBEHÖR	55 kr p/port
picklad gurka, syrad lök och grissvålar	



OSTRON

GIGAS 60 kr/st 6st 335 kr 12st 635kr
från Lysekil med fermenterad skånsk chili

CHIRON 35 kr/st 6st 200 kr 12st 395 kr
från Bretagne med syltad rödlök

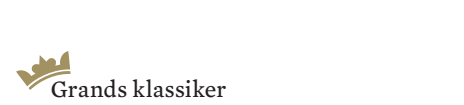
FÖRRÄTTER	
BRÖDERNA PÄRSSONS	
KALIX LÖJROM	50 g 395 kr
Rödlök från Åhus, crème fraiche av ekologisk mjölk från Debelgaard gårdsmejeri och grovt bröd	
TOAST PELLE JANZON	295 kr
Grillad oxfilé från Skåne och löjrom från Kalix, äggula, pepparrot, krasse och lök	
CARPACCIO PÅ HELGEFLUNDRA FRÅN ISLAND	175 kr
Regnbågsrom, skånsk chili, vårlök, dashivinaigrette och bovete från Saltå kvarn	
INKOKT PURJOLÖK OCH HÖSTTRYFFEL	155 kr
Rostad mandel, brynt smör, persilja och endiviesallad	

FISK & VEGETARISKT	
GRAND HOTELS GRANDIOSA	1/2 255 kr
RÅKSMÖRGÅS	1/1 295 kr
Välj mellan ljust och mörkt surdegbröd	
MOULES À LA CRÈME	265 kr
jalapeñoaioli, champagnegrädd, grillad lökolja, persilja och pommes frites	
GRILLAD PIGGVAR I BIT FRÅN KATTEGATT	495 kr
broccoli, kapris, grillad citron, krutonger och brynt smör	
BAKAD ROTSELLERI	265 kr
rotsellerivelouté, ostronskivling, getost, senapsinlagd shimejisvamp, valnötter och krispig grönkål	

KÖTT & FÅGEL	
STEN BROMANS	
WHISKYKÖTTBULLAR	265 kr
potatispuré, råörda lingon och brynt smör	
STEKT ANKA	395 kr
championjoner, bondbönor, spenat, jordärtskockspuré, smörad sås på vitt vin och hasselnötter	
STEAK FRITES	
ENTRECÔTE, SVERIGE	(1 PERS) 395 kr
CLUBSTEK HÄNGMÖRAD, SKÅNE	(2 PERS) 790 kr
sauce béarnaise, timjan och vitlökspommes frites, tomat och löksallad med Gammel Knas från Vium Mejeri	



SÖTA RÄTTER & OST	
NORDISKA OSTAR	1 st 65 kr
marmelad och bröd	
	3 st 135 kr
	5 st 215 kr
CRÈME CARAMEL	145 kr
mandelbiscotti och svenska blåbär	
PARIS BREST	145 kr
choklad crème diplomat, svartpeppar dulce de leche, hasselnöt och hallon	
GRAND HOTELS	LITEN 65 kr
MJUKGLASS	STOR 105 kr
Gjord på mjölk av 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
2014 Blanc de Blancs, Michel Gonet, Mesnil Sur Oger	

VITT VIN	
2018 CHARDONNAY	165 kr
Montanet-Thodén, Bourgogne, Frankrike	
2021 RIESLING	120 kr
Markus Huber, Niederösterreich, Österrike	
2021 ALBARIÑO	115 kr
Folklore, Rias Baixas, Spanien	
2021 SAUVIGNON BLANC	125 kr
Hervé Villemade, Loire, Frankrike	
2018 VIURA	150 kr
Alberto Orte, Rioja, Spanien	

RÖTT VIN	
2020 PINOT NOIR	165 kr
Montanet-Thodén, Bourgogne, Frankrike	
2018 GRENACHE	125 kr
Petit Jo, La Roche Buissière, Rhône, Frankrike	
2020 SANGIOVESE	150 kr
Il Rosso, Conestabile della Staffa, Umbrien, Italien	
2017 MERLOT	170 kr
Chateau Falfas, Bordeaux, Frankrike	
2020 GARNACHA	115 kr
Bodega venta la Vega, Almansa, Spanien	



ÖL	
PÅ FAT	
WISBY HONUNGSÖL	40 cl 115 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	40 cl 90 kr
Irland	

PÅ FLASKA	
BRYGGHUSET FINN	33 cl 90 kr
Flera sorter. IPA, California Lager, Pilsner, Wheat Blanc, Winter Bock	
MELLERUDS PILSNER	33 cl 85 kr
Sverige	
PAULANER, WEISSBIER	50 cl 85 kr
Tyskland	
MIKKELLER, PETER PALE & MARY GLUTENFRI	33 cl 100 kr
Danmark	

ALKOHOLFRITT	
ALKOHOLFRI ÖL	
MELLERUDS ALKOHOLFRI	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, Stockholm	
GINGER BEER	65 kr
Bundaberg, Australien	

SÖTT VIN 6 cl	
2018 TOKAJI LATE HARVEST	95 kr
Disznók , 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 ZWEIFELT BEERENAUSSLESE	100 kr
Fernand Engel, Alsace, Frankrike	



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