



Festsal
Grand Hotel Lund

Banqueting Suite
Grand Hotel Lund

2011-11-01 - 2012-04-01



Mat & Dryck på Grand Hotel i Lund

Food & Beverages at Grand Hotel in Lund



I köket skapar våra ambitiösa kockar rustika, eleganta och nordiska rätter. Vi arbetar med säsongens råvaror, gärna närproducerat, ekologiskt och alltid av högsta kvalitet. Att laga mat efter årstiderna är en utmaning och vi har ett nära samarbete med våra leverantörer, vare sig det gäller ägg, svampar eller grisar.

En stor inspiration för oss är naturens färger och former; alla sinnen ska stimuleras när du äter hos oss på Grand Hotel.

Matupplevelsen kan förhöjas med något gott och intressant i glaset och våra kunniga medarbetare hjälper till att skapa en totalupplevelse.

Välkommen till Grand Hotels festsalar!

In the kitchen, rustic, elegant, Nordic food is created by our ambitious cooks. We work with top quality seasonal organic produce which preferably comes from local suppliers. Cooking food according to the season is a challenge and we therefore have a close relationship with our suppliers; be it eggs, mushrooms, herbs or pork. A great source of inspiration is nature's colors and designs; all of your senses should be stimulated when dining at Grand Hotel.

The enjoyment of the food can be heightened by having something tasty and interesting in your glass and our knowledgeable staff is more than happy to help you in creating your total experience.

Welcome to Banqueting at Grand Hotel!



Snacks/Tiltugg

Snacks/Nibbles

Nordiska ostron med citron och schalottenlöks vinegrette

Nordic oysters with lemon and shallot vinaigrette

35 KR/ST, 6 ST 200 KR, 12 ST 395 KR



Grand strut med grissvålar

Grand's cone with pork scratchings

50 KR



Prästost, 60 månader, från Kristianstad med tomat- och vaniljmarmelad

Scanian Priest's cheese (matured for 60 months) with tomato- and vanilla marmelade

40 KR



Kallrökt Landskronalax med citronkräm och gurka

Scanian smoked salmon with lemon crème and cucumber

55 KR



Rotfruktschips från Larsviken

Scanian root vegetable crisps

45 KR



Tryffelpotatischips

Truffle flavoured potato crisps

45 KR

DRYCKESFÖRSLAG

NV Champagne Grande Réserve Brut

André Clouet, Champagne, Frankrike

Torr champagne på druvan Pinot Noir, vilket ger en fin fyllig rund fruktsöttma,
men också frisk syra och köttiga äpplen

105 KR/GLAS



Crémant de Bourgogne

Bailly Lapierre, Bourgogne, Frankrike

Torrt mousserande vin på chardonnay, äpplig och frisk fruktighet, läskande lång syra

70 KR/GLAS



Nordisk Elegans

Nordic elegance

3 RÄTTER/3 COURSES 475 KR

4 RÄTTER/4 COURSES 535 KR



FÖRRÄTT/STARTER 135 KR

Soppa på hummer från Bohuslän,
kålrot, ekologisk honung och rosmarin

Lobster soup with turnip, organic honey and rosemary



VARMRÄTT/MAIN COURSE 325 KR

Kalvrygg från skånska gårdar,
rotselleri, äpple från Kivik och timjan

*Veal sirloin from Scanian farm's,
celeriac, apple from Kivik and thyme*



OST/CHEESE 135 KR

3 Ostar

från nordiska gårdsmejerier med tillbehör

3 cheeses from Nordic dairy farms with condiments



DESSERT/DESSERT 125 KR

Havtorn från Fruemöllan,
Mandel kaka, brynt vit choklad och citron timjan

*Sea buckthorn from Fruemöllan,
Almond cookie, burnt white chocolate and lemon thyme*



Dryckespaket till Nordisk Elegans

3 VINER MED PÅFYLLNING PÅ VARMRÄTTSVINET 315 KR
TILLÄGG FÖR VIN TILL OSTEN 75KR

FÖRRÄTT

2009 Pinot Blanc Réserve

Domaine Fernand Engel, Alsace, Frankrike

Inslag av persika, kvitten, kryddor. Rund intensiv frukt med diskret syra



VARMRÄTT

2009 Cote du Rhône

Domaine du Trapadis, Rhône, Frankrike

100% Grenach Noir från södra Rhône, fruktdrivet men rustikt vin med mjuka fina tanniner.



DESSERT

2006 Doceur Angevin

J.F Chené, Anjou Loire Frankrike

Vinet är gjort på druvan Chenin Blanc.

Sent skördade druvor ger fin koncentrerad sötma, äpple och karamell men med ett friskt avslut.



Skånes hav och åkrar

Scanian seas and farmlands

3 RÄTTER/3 COURSES 455 KR

4 RÄTTER/4 COURSES 555 KR



FÖRRÄTT/STARTER 125 KR

Tempererad Skånsk hjort

med syltade svampar, rotselleri och torkade gröna druvor

*Tempered Scanian deer with pickled mushrooms,
celeriac and dried green grapes*



VARMRÄTT/MAIN COURSE 260 KR

Ungsstekt bleka från Bohuslän,

lökar från Marcells gård, ekologiskt ägg och dill

*Ouven baked Pollock from Bohuslän,
onion's from Marcell's farm, organic egg and dill*



OST/CHEESE 135 KR

Tre Ostar från Vilhelmsdals gårdsmejeri med tillbehör

Three cheeses from the local dairy farm with condiments



DESSERT/DESSERT 135 KR

Bavaroise på vit Valhrona choklad,

consommé på hallon från Bodarp och citronblad

*Valhrona white chocolate Bavaroise,
raspberries consommé from Bodarp and lemon leaf*



Dryck till Skånes hav och åkrar

3 VINER MED PÅFYLLNING PÅ VARMRÄTTSVINET 315 KR
MED PINOT NOIR FRÅN BOURGOGNE TILL VARMRÄTTEN 355 KR
TILLÄGG FÖR VIN TILL OSTEN 75KR

FÖRRÄTT

2009 Pinot Blanc Réserve

Domaine Fernand Engel, Alsace, Frankrike

Inslag av persika, kvitten, kryddor. Rund intensiv frukt med diskret syra



VARMRÄTT

2006 Chablis La Séréine

La Chablisienne, Bourgogne Frankrike

Koncentrerad blommig och fruktig doft med friska mineraltoner.

Fruktigt välbalanserat vin med klingande ren syra



DESSERTVIN

2006 Doceur Angevin

J.F Chené, Anjou Loire Frankrike

Vinet är gjort på druvan Chenin Blanc.

Sent skördade druvor ger fin koncentrerad sötma, äpple och karamell men med ett friskt avslut



Meny Rustik

Menue Rustic

3 RÄTTER/3 COURSES 425 KR

4 RÄTTER/4 COURSES 525 KR



FÖRRÄTT/STARTER 145 KR

Tre sorters sill från Simrishamn
mörkt bröd, prästost lagrad 60 månader och ekologiskt smör
*Three local varieties of herring with rye bread,
60 month matured 'Priests cheese' and organic butter*



VARMRÄTT/MAIN COURSE 260 KR

Peppar stekt Angus högrev från Friskartorpet med grönsaker från Skåne
Chuck from Angus beef from Friskartorpet, fried with black pepper, Scanian vegetables on the side



OST/CHEESE 135 KR

Tre ostar från svenska gårdsmejerier med tillbehör
Three cheeses from Swedish dairy farms with condiments



DESSERT/DESSERT 125 KR

Urval av Grands glassar och sorbeter med små söta drömmar
Variation of Grand's homemade ice cream's and sorbet's with cookie's

Den här menyn serveras som individuella bords bufféer och inbjuder till en härlig och social middag,
mat är trots allt ett socialt klister

This menu is served as individual buffets on each table



Dryckespaket till Meny Rustik

ÖL, SNAPPS, RÖDVIN MED PÅFYLLNING & SÖTTVIN 355 KR
TILLÄGG FÖR VIN TILL OSTEN 75KR

FÖRRÄTT

Old Gold Svensk Pilsner
Grands Snaps



VARMRÄTT

2009 Cote du Rhône

Domaine du Trapadis, Rhône, Frankrike

100% Grenach Noir från södra Rhône, fruktdrivet men rustikt vin med mjuka fina tanniner.



DESSERTVIN

2006 Doceur Angevin

J.F Chené, Anjou Loire Frankrike Vinet är gjort på druvan Chenin Blanc.

Sent skördade druvor ger fin koncentrerad sötma, äpple och karamell men med ett friskt avslut



Chefs Choice

2 RÄTTER/2 COURSES
355 KR

3 RÄTTER/3 COURSES
395 KR

4 RÄTTER/4 COURSES
495 KR



Låt vår kökschef Martin Hansen välja ut de bästa råvarorna just nu till er meny och ge er en upplevelse utöver det vanliga.

Martin hämtar såväl råvaror som inspiration från Skånes åkrar, trädgårdar och hav . Med rötterna i det nordiska köket skapar han med kärlek och nyfikenhet ”skånsk världsmat”. I den unika och anrika Grandmiljön arbetar några av Sveriges främsta kockar och vinkypare för att hitta klockrena smaksensationer. Låt kockens val kittla dina sinnen.

Let our head chef Martin Hansen compile your menu from the best produce available today and offer you an experience over your expectations.

Martin's inspiration comes from the produce available from the Scanian farmlands, gardens and seas. With his roots in the Nordic kitchen he creates with love and curiosity 'World food from Scania'. In the unique and traditional environment of Grand Hotel work some of Sweden's best cooks and sommeliers hard to compile exact taste combinations. Let the chef's choice tickle your taste buds.





Bufféer och mingelarrangemang
Buffets and mingle events

MINSTA ANTAL 30 PERSONER
A MINIMUM OF 30 GUESTS

2011-11-01 - 2012-04-01



Buffé Skånes landsbygd

Buffet Scanian country side

365 KR/PERSON



Majs kyckling med gulbetor från Rönneberga och pepparrot

Varmrökt fjordlax från Landskrona med eko purjolök och dragon

Blåmusslor från Bryggudden med fänkål och dill

Lufttorkad skinka av Olinge gårds gris med havtorn och ruccola

Rostad blomkål från Bunkeflostrand med aprikos och mandlar

Bakad Aubergine med prästost, 60 månader, och ärtskott

Ekologiskt smör från skånska kor

Grand Hotels surdegsbröd

Grand Hotels kavring



Corn fed chicken with local yellow beetroots and horseradish

Scanian Smoked salmon with organic leek and tarragon

Nordic Blue mussels with fennel and dill

Scanian cured ham with sea buckthorn and rocket salad

Roasted local cauliflower with apricot and almonds

Baked squash with 'Priest's cheese' (60 month matured) and pea shoots

Scanian organic butter

Grand Hotel's sour dough bread

Grand Hotel's Rye bread



Buffé Nordiska Smaker

Buffet Nordic flavours

390 KR/PERSON



Griljerade havskräftor från Smögen med mild vitlök och dill

Sockersaltad västerhavstorsk med mandelpotatiskräm

Timjanstek av Skånskt lamm

Purjolök med svamp från skogen och ängssyra

Rosmarin bakade eko rotfrukter

Fänkål med eko citron och dragon

Ekologiskt smör från skånska kor

Grand Hotels surdegsbröd

Grand Hotels kavring



Grilled West coast langoustines with mild garlic and dill

Sugar-salted cod with fingerling potato cream

Scanian thyme-roasted lamb

Leek with forest mushrooms and sorrel

Rosemary-baked organic root vegetables

Fennel with organic lemon and tarragon

Scanian organic butter

Grand Hotel's sour dough bread

Grand Hotel's Rye bread



Buffé Svenska åkrar och hav

Buffet Swedish sea and fields

295 KR/PERSON



Äppelsyltad lax med örträm och dill

Varmrökt kyckling från Fridhills gård med bakade schalottenlökar och körvel

Salviabakade eko rotfrukter med citron

Potatis med cidersenap, skånska äpple och kapris

Champinjoner från Ugerup med spenat och sardeller

Ekologiskt smör från skånska kor

Grand Hotels surdegsbröd

Grand Hotels kavring



Salmon and pickled apples with herb crème and dill

Local smoked chicken with baked shallots and chervil

Sage-baked organic root vegetables with lemon

Potatoes with cider mustard, Scanian apples and capers

Local mushrooms with spinach and sardines

Scanian organic butter

Grand Hotel's sour dough bread

Grand Hotel's Rye bread



Söta små desserter

Sweet little desserts



Tre svenska ostar med marmelad och knäckebröd, 135 KR
Three Swedish cheeses with marmelade and crisp bread

Grand Hotels crème brûlée 75 KR
Crème brûlée à la Grand Hotel

Vit chokladpudding med syltade hallon från Fruemöllan och kaksmulor 95 KR
White chocolate pudding with preserved local raspberries and cookie crumbs

Valrhonachokladcrème med poppad choklad och citronört 85 KR
Valrhona chocolate cream with chocolate pops and herb of Gilead

Kräms på vilda jordgubbar med mandelmjök och söta små drömmar 75 KR
Autumn raspberry cream with almond milk and small cookies



Tårtor

Cakes

MINIMUM 15 PERS 85 KR/PERSON



Grands Kreativa kök erbjuder vackra tårtor till alla tillfällen såsom bröllop, födelsedagar m.m.

Alla tårtor är skapade med de bästa råvarorna från lokala producenter runt om i Skåne.

The creative kitchen of Grand Hotel can offer beautiful cakes for all occasions such as weddings, birthdays etc.

All cakes are made from the best produce available in Scania.

Hösthallon från Fruemöllan

Tårtan är tillverkad på lokala råvaror av högsta kvalité

Manjari valrhonachoklad och hallon från Fruemöllan

Raspberry Cake

*This cake is made from local produce of the highest quality
and contains Manjari chocolate from Valrhona and locally grown raspberries.*



Grands Klassiker



Grands grandiosa räksmörgås

The Grand prawn sandwich

LITEN/SMALL 135 KR STOR/BIG 175 KR



Lax Gambrinus

iskällarsaltad fjordlax med dillstuvad potatis

*Salmon Gambrinus - cured Norwegian salmon,
diced potatoes cooked in dill & cream*

195 KR



Överliggare (Pytt i panna)

*Swedish hash – diced meats and potatoes,
pickled beetroots and fried egg, sunny side up*

155 KR



Sten Bromans whiskyköttbullar

*“Sten Bromans” whisky meat balls
served with mashed potatoes*

165 KR



Pan Grand på vårt surdegsbröd *Grand “levain” Sandwich*



med spickeskinka från Olinge Gård, senapspickels och prästost lagrad 60 månader
with local cured ham, pickles in mustard and ‘Priest’s cheese’ (60 month matured)

85 KR

med kallrökt landskronalax, pepparrot, ärtskott och dill
with Scanian smoked salmon, horseradish, pea shoots and dill

85 KR

