

Festvåningsmeny

2011-04-01 - 2011-06-30



Festsal Grand Hotel Lund

Banquet hall Grand Hotel 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!

Our chefs create Nordic gastronomy with the season as their primary inspiration. Some seasons are richer than others and we work close with our suppliers, nearby farms and producers to source the best possible ingredients no matter snow or hot summer days.

We explore with all senses and wine is a very important part of a gastronomic experience at Grand. Our sommelier works very close together with the kitchen to find interesting and tasteful pairings with the food.

Most welcome to the banquet halls of Grand Hotel in Lund



Till att börja med

To begin with

Nordiska ostron med citron och schalottenlöksvinäger

Nordic oysters, lemon and shallot vinegar

35 kr/st, 6 st 200 kr, 12 st 395 kr



Grissvålar i strut

Crispy pork rinds

40 kr



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

60 months matured "Präst" cheese from Kristianstad, tomato and vanilla marmalade

30 kr



Kallrökt Landskronalax med citronkräm och gurka

Smoked salmon, lemon cream and cucumber

55 kr



Rotfruktschips från Larsviken

Root vegetable chips

35 kr



Tryffelpotatischips

Crispy potato chips with truffle

45 kr



Nordisk Elegans

Nordic elegance

3 RÄTTER/3 COURSES 455 KR

4 RÄTTER/4 COURSES 555 KR



FÖRRÄTT/STARTER

Terrin på kycklinglår från Fridhills gård med stjälselleri, inkokt karljohansvamp och persiljekräm
Terrine of chicken, celery, pickled ceps and parsley cream



VARMRÄTT/MAIN COURSE

Stekt krokfångad hälleflundra från Norge, blåmusslor med smålökar, ramslök,
gulbetor och rökt färskost från Vilhelmsdals gårdsmejeri
*Line caught Norwegian halibut, mussels, baby onions, wild garlic, beetroots and smoked
fresh cheese from Vilhelmsdals dairy farm*



OST/CHEESE 135 KR

Tre ostar från svenska gårdsmejerier med tillbehör
Three kinds of Swedish matured cheese from local dairy farms



DESSERT/DESSERT 125 KR

Rabarber från skogen med chokladcrème, färskost från Vilhelmsdal och citronört
Wild rhubarb, chocolate cream, fresh cheese from Vilhelmsdals dairy farm and herb of Gilead



Skånes hav och åkrar

The Scanian fields and waters

3 RÄTTER/3 COURSES
Gris/pork 425 kr Kalv/veal 475 kr

4 RÄTTER/4 COURSES
Gris/pork 525 kr Kalv/veal 575 kr



FÖRRÄTT/STARTER

Sockersaltad torsk från Simrishamn med rökt torsklever, Orelundäpple, gröna bönor och dill
Marinated cod fish, smoked cod liver, apples, green beans and dill



VARMRÄTT/MAIN COURSE

Stek och korv på utegrisar från Olinge eller kalv från Gåslunda gård,
blomkål från Bunkeflostrand, saltad Orelundslanggurka, picklad Österlentomat och smörgåskrasse
*Pork steak and pork sausage from Olinge or veal from Gåslunda farm, cauliflower, salted cucumber,
pickled tomato and cress*



OST/CHEESE 135 KR

Tre Ostar från Vilhelmsdals gårdsmejeri med tillbehör
Three kinds of Swedish matured cheese from Vilhelmsdals dairy farm



DESSERT/DESSERT 135 KR

Havtornspudding med mandelkaka, havtornsmaränger och ängssyra
Buckthorn pudding, almond biscuit buckthorn meringue and sorrel



Meny Rustik

Menue Rustic

3 RÄTTER/3 COURSES 445 KR

4 RÄTTER/4 COURSES 545 KR



FÖRRÄTT/STARTER

Tre sorters sill med färskpotatis, mörk bröd, prästost 60 månader och handkärnat skånskt smör
Three kinds of marinated herring, dark rye bread, matured Swedish "Präst" cheese and butter



VARMRÄTT/MAIN COURSE

Bräserverad angusoxkind från Friskatorpet med persiljerötter från Larsviken, smålök
och puré på Nöbbelövspotatis
Braised ox cheek, parsley root, baby onions and potato pure



OST/CHEESE

Tre ostar från svenska gårdsmejerier med tillbehör
Three kinds of Swedish matured cheese from local dairy farms



DESSERT/DESSERT

Bakat Ingrid Marieäpple i harsyrakola med vaniljglass
Baked Ingrid-Marie Apple with sorrel toffee and vanilla ice cream

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



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 Chef Martin Hansen make the choice of ingredients for your menu and invite your senses to a gastronomical treat.

Chef Martin Hansen source both ingredients and inspiration from the “scanian pantry”, what the fields and waters nearby provides us with no matter season. We create with love and curiosity in our unique and historic hotel and we host some of the best chefs and sommeliers In Sweden, to give you a great gastronomy treat.





Bufféer och mingelarrangemang
Buffets and mingle events

2011-04-01 - 2011-06-30



Buffé Skånes landsbygd

Buffet Scanian country side

MINIMUM 30 PERS, 355 KR/PERSON



Kyckling från Fridhills gård med gulbetor från Rönneberga och pepparrot
Fried chicken, yellow beetroot, and horseradish

Varmrökt lax från Landskrona med purjolök och dragon
Smoked salmon, leek and tarragon

Blåmusslor från Bryggudden med fänkål och dill
Mussels, fennel and dill

Lufttorkad skinka av Olinge gårdsgris, havtorn och ruccola
Cured ham, buckthorn and rocket salad

Rostad blomkål från Bunkeflostrand med aprikos och mandlar
Roasted cauliflower, apricots and almonds

Bakad Aubergine med prästost 60 månader samt ärtskott
Baked eggplant, matured Swedish "präst" cheese and peas sprouts

Ekosmör från skånska kor
Ecological butter

Grand Hotels surdegsbröd
Home made sour dough bread

Grand Hotels kavring
Grand hotel Rusk bread



Buffé Nordiska Smaker

Buffet Nordic flavours

MINIMUM 30 PERS 395 KR/PERSON



Gratinerade havskräftor från Smögen med mild vitlök och dill
Gratinated langoustines, mild garlic and dill

Sockersaltad odlad torsk från Norge med mandelpotatiskräm
Marinated cod fish, almond potato cream

Lammstek på skånskt lamm
Scanian lamb roast

Purjolök med svamp från skogen och ängssyra
Leek with wild mushrooms and sorrel

Rosmarinbakade ekologiska rotfrukter
Baked ecological root vegetables with rosemary

Fänkål med ekologisk citron samt dragon
Fennel with lemon and tarragon

Ekologiskt smör från skånska kor
Ecological butter

Grand Hotels surdegsbröd
Home made Levin bread

Grand Hotels kavring
Grand hotel Rusk bread



Buffé Svenska åkrar och hav

Buffet Swedish sea and fields

MINIMUM 30 PERS 295 KR/PERSON



Äppelsyltad lax med örträm och dill

Salmon pickled with apples, cream of herbs and dill

Varmrökt kyckling från Fridhills gård med bakade schalottenlökar och körvel

Smoked chicken, baked shalotts and chervil

Salviabakade ekologiska rotfrukter med citron

Ecologic root vegetables baked with sage and lemon

Potatissallad med cidersenap, skånskt äpple och kapris

Potato salad with cidermustard, apple and capers

Råmarinerade champinjoner från Ugerup med spenat och sardeller

Marinated mushrooms, spinach and anchovies

Ekologiskt smör från skånska kor

Ecological butter

Grand Hotels surdegsbröd

Home made sour dough bread

Grand Hotels kavring

Grand hotel Rusk bread



Buffé Söta små desserter

Buffet Sweet little desserts

MINIMUM 30 PERS 295 KR/PERSON



Tre svenska ostar med marmelad och knäckebröd, 135 kr
Three kinds of Swedish matured cheese, marmalade and crisp bread

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

Vit chokladpudding med syltade havtorn från Fruemöllan och kaksmulor 95 kr
White chocolate pudding with preserved buckthorn and bread crumbs

Valrhonachoklad med poppad choklad och citronört 85 kr
Valrhona chocolate with chocolate pops and herb of Gilead

Krämsås på vild Rabarber med mandelmjök och söta små drömmar 75 kr
Wild rhubarb soup with almond milk and sweet little vanilla dreams



Tårtor

Cakes

MINIMUM 15 PERS 85 KR/PERSON



Grands källskänk gör klassiska och moderna tårtor som passar till alla tillfällen som bröllop, födelsedagar eller när man bara vill lyxa till det. Självklart på de bästa råvarorna från lokala producenter runt om i Skåne.

The pastry chefs at Grand Hotel prepare both classic and contemporary cakes for all occasions

Skogs rabarber

Tårtan är tillverkad på råvaror av högsta kvalitet. Vild rabarber från skogen och manjari Valrhonachoklad

Wild Rhubarb

This cake is made exclusively out of high quality products. Wild forest rhubarb and manjari Valrhona chocolate



Grands Klassiker



Nordiska ostron med citron och schalottenlöksvinäger
Nordic Oysters, lemon and shallot vinegar
35 kr/st, 6 st 200 kr, 12 st 395 kr



Grands grandiosa räksmörgås
The Grand Shrimp sandwich
Liten/Small 130 kr Stor/Big 170 kr



Lax Gambrinus, iskällarsaltad fjordlax med dillstuvad potatis
Gravlax Gambrinus, served with creamy potatoes and dill
195 kr



Överliggare (Pytt i panna)
Swedish Hash, beetroot and fried eggs sunny side up
155 kr



Sten Bromans whiskyköttbullar
"Sten Bromans" whisky meat balls
165 kr



Grands baguette på vårt surdegsbröd *Grand "levain" Sandwich*



med spickeskinka från Olinge Gård, senapspickels och prästost 60 månader
Cured ham, mustard pickles, matured "Präst" cheese 60 months
85 kr

med kallrökt landskronalax, pepparrot, ärtskott och dill
Smoked salmon, horseradish, pea sprouts and dill
85 kr

