



## Försommarbuffé 14 maj-28 juni

### **Buffé:**

Matvete, kycklingconfit, äpple och vårlök

Caesarsallad - parmesan, kapris, dressing och krutonger

Krämig potatis - kapris, syltad rödlök, crème fraiche och persilja

Mildrökt lax sashimistyle - krispig svartrot, purjolök och sojamajonnäs

Kalvstek – ugnstekt ekologisk blomkål, rostade mandlar och pimentoaioli

Tapenade på oliver från Nice och tomater från Österlen

Vispat schalottenlökssmör

Grand Hotels Surdegsbröd.

**Pris per person 195:-**

### **Söta desserter som tillval till våra buffér:**

Tre ostar från nordiska gårdsmejerier, marmelad & bröd 75: -

Hallonmaräng tartelett 55: -

Vanilj skogsbärsdessert 55: -

Mousse med maräng, choklad och kaffe 65: -

Grand Hotels Crème brulée 65: -

Tiramisu med Hallon o Jordgubbar 55:

**Grand Deli**

Klostergatan 11 221 04 Lund 046-280 64 00 [www.granddeli.se](http://www.granddeli.se)