



GRAND DELI  
CATERING

**LUNCH, MIDDAG ELLER FEST?  
HÄMTA MATEN HOS OSS  
ELLER LÅT DEN KOMMA TILL DIG!**

[WWW.GRANDDELI.SE](http://WWW.GRANDDELI.SE)

# NU KAN DU ÄVEN BESTÄLLA CATERING FÖR AVHÄMTNING HOS OSS PÅ GRAND DELI!

Grand Deli gör det enklare för dig; ett plötsligt lunchmöte på kontoret, en bjudning hemma eller en härlig buffé till studentfesten. Vi lagar maten så att du kan ägna dig åt en ny affärsidé eller mingla med dina gäster.

Vi arbetar med säsongens bästa råvaror, gärna närproducerat och ekologiskt.

Behöver du hyra porslin och personal?  
Inga problem. Vi ordnar även det!

Vi på Grand vet hur man ställer till med grandios fest! Det har vi gjort i mer än 100 år.

Kontakta oss om du har frågor eller är intresserad av en offert:

046-280 64 00

[info@granddeli.se](mailto:info@granddeli.se)

Du kan även prata med oss direkt i butiken.

**RÅVARORNA KOMMER**  
från lokala odlare  
och producenter

**VI LAGAR MAT** som  
hemma – utan  
konstiga E-nummer  
i ingredienslistan

**VI ARBETAR MED**  
ekologiska råvaror ofta  
närproducerade

**KYCKLINGEN** kommer  
från Fridshills gård

**GRISEN** kommer från  
Olinge gård

**OXKÖTTET** av Anguskor  
kommer från Friskatorpet

**HAVSKRÄFTORNA**  
kommer från Smögen

**FISKEN** är vald med  
omsorg. Vi tänker på  
fiskbeståndet och hur den  
är fiskad.

**GRÖNSAKERNA** är alltid  
ekologiska.

**OSTARNA** är nordiska

**SMÖRET** är kärnat på  
mjölk från skånska kor

ALLA PRISER ÄR PER PERSON. DU BESTÄLLER OCH HÄMTAR HOS OSS.  
TRANSPORT MED BUD TILLKOMMER PÅ ALLA PRISER.

# LUNCHEN KOMMER TILL DIG!

Den perfekta lunchen för alla tillfällen.  
Välj huvudrätt mellan de olika alternativen.

ALLA PRISER ÄR PER PERSON.  
TRANSPORT MED BUD TILLKOMMER PÅ PRISERNA NEDAN.

**STORA**  
3 RÄTTER  
**145 kr**

**LITE MER OCH LITE LYXIGARE**  
Förrättssoppa  
Dagens rätt/Sallad/Baguette  
Världens godaste kaka

**LILLA**  
2 RÄTTER  
**95 kr**

**LUNCH OCH SÖTT**  
Dagens rätt/Sallad/Soppa/Baguette  
Världens godaste kaka

**SNABBA**  
1 RÄTT  
**69 kr**

**ENERGI OCH NYTTA**  
Dagens rätt/Sallad/Soppa/Baguette

**RÄKAN**  
/+KAKA  
**105 kr**  
**/130 kr**

**EN KLASSIKER**  
Räckmackan passar alla tillfällen.  
Behöver ej värmas – passar bra  
när det är ont om tid.  
Med eller utan världens godaste kaka!

**DRYCK**

Malmbergs vatten, 50 cl 20 kr  
Havtornsnektar, 33 cl 32 kr  
Björnbärsnektar, 33 cl 32 kr  
Kivikås äppelmust, 20 cl 28 kr  
Kivikås äppelmust, 75 cl 55 kr



# FESTMIDDAG FÖR 10 ELLER FLER

Festen blir enklare när Grand Deli hjälper till. Allt är färdigt, bara att lägga upp och värma. Vi kan även ta hand om hela arrangemanget, inklusive personal och porslin så du får mer tid för det viktiga – gästerna.

## NORDISK ELEGANS

3 RÄTTER

395 kr

4 RÄTTER

480 kr

- 1 Kycklingterriner med stjälselleri, inkokt karljohansvamp och persiljekräm
- 2 Stekt hälleflundra, blåmusslor med smålökar, ramslök, gulbetor och rökt färskost
- 3 Tre ostar med tillbehör
- 4 Vild rabarber med chokladcrème, färskost från Vilhelmsdal och citronört



## RUSTIK

3 RÄTTER

295 kr

Toast Skagen

Kalvfrikassé med grön sparris och färskpotatis

Pannacotta med rabarberkompott



GRAND DELI  
CATERING

## BUFFÉ FRÅN GRAND

En buffé från Grand Deli garanterar en lyckad fest. Vi kan även leverera på porslinsfat eller organisera hela arrangemanget inklusive personal. Bufféerna beställs för minst 20 personer.

Kontakta oss om du har frågor eller är intresserad av en offert:  
046-280 64 00 [info@granddeli.se](mailto:info@granddeli.se)

Du kan även prata med oss direkt i butiken.

ALLA PRISER ÄR PER PERSON. TRANSPORT MED BUD TILLKOMMER PÅ ALLA PRISER.

---

## NORDISKA SMAKER

340 kr

Gratinerade havskräftor med mild vitlök och dill

Skånsk lammstek med timjan

Sockersaltad odlad torsk med mandelpotatiskräm

Purjolök med skogssvamp och ängssyra

Ekologiska rotfrukter bakade med rosmarin

Fänkål med citron och dragon

Ekosmör från skånska kor

Grand Hotels surdegsbröd

Grand Hotels kavring

---

ALLA BUFFÉER ÄR KALLA, UPPLAGDA PÅ FAT OCH FÄRDIGA ATT SERVERA!

---

## LANDSBYGDEN I SKÅNE

310 kr

Kyckling med gulbetor och pepparrot

Varmrökt lax med purjolök och dragon

Blåmusslor med fänkål och dill

Lufttorkad skinka av Olinge gårdsgris med havtorn och ruccola

Rostad blomkål med aprikos och mandel

Bakad aubergine med 60-månaders lagrad prästost och ärtskott

Ekosmör från skånska kor

Grand Hotels surdegsbröd

Grand Hotels kavring

---

---

# ÅKRAR OCH HAV

250 kr

Äppelsyltad lax med örkräm och dill

Varmrökt kyckling med bakade schalottenlökar och körvel

Salviabakade rotfrukter med citron

Potatissallad med cidersenap, skånska äpplen och kapris

Råmarinerade champinjoner från med spenat och sardeller

Ekosmör från skånska kor

Grand Hotels surdegsbröd

Grand Hotels kavring



## SÖTA SMÅ DESSERTER

Tre svenska ostar med marmelad och knäckebröd

120 kr

Grand Hotels crème brûlée

65 kr

Vit chokladpudding med havtorn och kaksmulor

80 kr

Valrhonachoklad med poppad choklad och citronört

75 kr

Kräm på rabarber med mandelmjök och drömmar

66 kr

---