

meny

FÖR SÄLLSKAP PÅ 15 – 30 PERSONER

För att ni ska få den bästa servicen vill vi att större sällskap gör ert menyval innan ni kommer till oss. Vi har valt ut några rätter som vi tror passar för hela sällskapet men vill ni göra individuella val så går det också bra.

Återkom till steakhouse@ghl.se senast fem dagar innan ankomst med era val samt eventuella allergier.

Har du några frågor så svarar vi gärna, mejla steakhouse@ghl.se eller ring 0970-77 22 90.

Varmt välkomna till oss!



Menyn gäller för sällskap mellan 15 – 30 personer, blir ni fler kommer vi att placera er i vår stora restaurang och då har vi en meny anpassad för det, kontakta oss för förslag. Är ni färre än 15 personer går det bra att beställa från vår ordinarie meny på plats.

Får vi föreslå en meny?

FÖR SÄLLSKAP PÅ 15 – 30 PERSONER gäller tom. januari 2026

Vill ni ha en gemensam middagsupplevelse rekommenderar vi er att välja någon av våra kombinerade menyer med två- eller tre rätter till hela sällskapet:

GRANDS RYGGBIFF

733/p

KLASSISK TOAST SKAGEN med handskalade räkor på grillat bröd.

RYGGBIFF medium med rostad potatis, pepparsås och en liten sallad.

CRÉME BRÛLÉE med bär från norr.

Dryckesförslag:

Till förrätten: Prosecco eller Grands vita, till varmrätten: Rioja, Basili eller Nebbiolo.

Två rätter; förrätt och varmrätt

604/p

Två rätter; varmrätt och dessert

528/p

GRANDS RÖDING

704/p

CARPACCIO med pepparrotsmajo, kantareller, lingon, marconamandel, balsamico och lagrad ost.

GRILLAD FJÄLLRÖDING med potatispuré, rotfrukter, savoykål, hollandaise, grillad citron.

CHOKLADFONDANT OCH KÖRSBÄRSSORBÉT

Dryckesförslag:

Till förrätten: Alvarinho, till varmrätten: Grands vita.

Två rätter; förrätt och varmrätt

565/p

Två rätter; varmrätt och dessert

479/p

GRANDS NORRBOTTEN

655/p

Vill ni ha smaker från Norrbotten presenterar vi här en tre-rätters avsmakningsmeny. Denna meny serveras endast i sin helhet med tre rätter.

LÖJROM Löjrom, gräddfil, rödlök, citron samt grillat bröd.

RENINNANLÅR Serveras med potatisgratäng, rödvinssås och en liten sallad.

CREME BRULÉE med bär från norr.

Dryckesförslag:

Till förrätten: Cava eller Grands vita, till varmrätten: Barbera eller Basili.

Dryck väljer och beställer ni på plats – fler drycker hittar ni i vår dryckesmeny.

meny

FÖR SÄLLSKAP PÅ 15 – 30 p
gäller tom. januari 2026

Vill ni göra individuella val finns många möjligheter i vår meny:

STARTERS

VITLÖKSBRÖD MED MOZZARELLA Serveras med espelettepeppar-aioli. 105
Till denna passar Cava, Grands vita eller röda utmärkt!

CARPACCIO 225
Pepparrotsmajo, kantareller, lingon, marconamandel, balsamico och lagrad ost.
Till denna passar Alvarinho utmärkt!

KLASSISK TOAST SKAGEN Med handskalade räkor på grillat bröd. 205
Till denna passar Prosecco eller Grands vita utmärkt!

LÖJROM 30G 325
Klassisk löjromstallrik med gräddfil, rödlök, citron på grillat bröd.
Till denna passar Cava eller Grands vita utmärkt!

VARMRÄTTER

GRILLAD FJÄLLRÖDING 340
Potatispuré, rotfrukter, savoykål, hollandaise, grillad citron.
Till denna passar Grands vita utmärkt!

OXFILÉ medium eller well done 469
Med potatisgratäng, rödvinssås och en liten sallad.
Till denna passar Rioja, Basili eller Nebbiolo utmärkt!

RYGGBIFF medium eller well done 399
Med rostad potatis, pepparsås och en liten sallad.
Till denna passar Rioja, Basili eller Nebbiolo utmärkt!

ENTRECÔTE medium eller well done 449
Serveras med pommes frites, bearnaisessås och en liten sallad.
Till denna passar Rioja, Basili eller Nebbiolo utmärkt!

OXFILÉPASTA 340
Pasta Tortiglioni med oxfilé, gorgonzolasås, grönsaker, tomatsalsa och lagrad ost.
Till denna passar Rioja eller Basili utmärkt!

VASSARABURGARE 210
Bbq- dressing, grillad lök, pepparjack cheese, bacon och tomat med pommes, saltgurka, friterade lökringar och bearnaise. *Till denna passar Pinot Nero eller Grands röda utmärkt men så klart passar även öl till burgaren.*

NORRLOUMI 210
Med honung, pistage, örtsallad, tortillachips och aioli – vegetarisk
Till denna passar Vinello, Alvarinho utmärkt!

DESSERTER

CRÈME BRÛLÉE med bär från norr 129

CHOKLADFONDANT OCH KÖRSBÄRSSORBÉT 139

GRANDS TRYFFLAR 25/ST

Dryck väljer och beställer ni på plats – fler drycker hittar ni i vår dryckesmeny.



Vi jobbar med lokala leverantörer och nästan allt kött vi serverar kommer från Sverige.

Mejla menyval samt eventuella allergier eller önskemål om specialkost till steakhouse@ghl.se senast fem dagar innan er bokning.

Varmt välkomna till oss!

Steakhouse Grand Hotel Lapland Gällivare

Lasarettsgatan 1, Gällivare 0970-77 22 90 steakhouse@ghl.se www.ghl.se/steakhouse