



# FEST & TAPAS

Anretninger til enhver lejlighed

 GRAND  
fromage



## RUSTIKT DANSK OSTE- & PØLSEBORD

### Oste

- Midsommer øko Extra** – økologisk fast ost med proteinkrystaller
- Lihmskov havarti m. ramsløg** – halvfast ost med ramsløg
- Lindbjerg blue** – cremet blåskimmelost
- Lihmskov rødkit** – mild, halvfast rødkitost af Fontal-type

### Charcuteri

- Vindblæst gris** – lufttørret svinepølse med rønnebær og salvie
- Vindblæst stud** – lufttørret oksepølse med sennepsfrø og selleri
- Fanø ventreche** – mørt, lufttørret bacon med krydderier
- Fanø kartoffelpølse** – rustik kvalitetsspegepølse med kartofler

### Tilbehør

- Tomatpesto** – hjemmelavet pesto med soltørrede tomater
- Havtorngelé** – hjemmelavet gelé
- Olivetapenade** – tapenade af finthakkede sorte oliven

Total pris 119,- pr. kuvert

---

## SPANSK FULDBLODS-TAPAS

### Oste

- Mahon** – mild, fast komælksost fra den spanske ø Menorca
- Manchego 3 mdr** – klassisk fåremælksost fra La Mancha
- San Simon** – røget, halvfast ost fra Galicien
- Valdeon** – blåskimmelost lagret i kastanjeblade fra Asturien

### Charcuteri

- Spansk landpaté** – catalansk paté med trøfler og Cava-vin
- Kalkun chorizo** – krydret pølse på kalkunkød
- Serrano 12 mdr** – traditionel spansk lufttørret skinke
- Chorizo picante** – traditionel krydret pølse på svinekød

### Tilbehør

- Pebertapenade** – hjemmelavet med syltede peberfrugter
- Saltede spanske Marcona mandler** – verdens bedste
- Portvinsfigner** – vilde spanske figner kogt i portvin

Total pris 149,- pr. kuvert

## FRANSKE GOURMETKLASSIKERE FRA ØVERSTE HYLDE

### Oste

**Morbier** – mild, halvfast rødkitost af rå komælk

**Brie de Meaux** – cremet, fyldig og kompleks brie af rå komælk

**Beaufort 'chalet d'alpage'** – fast alpeost af rå komælk med en rig, blomstret aroma

**Toupinette** – blød hvidskimmelost af rå gedemælk, bestrøet med aske

**Bleu de Gex** – sødlig og nøddeagtig blåskimmelost af rå komælk

### Charcuteri

**Cantal Skinke** – lufttørret skinke fra grise fodret med kastanjer

**Rosette de Lyon** – let krydret, tør salami med rødvin

**Kogt skinke** – tørsaltet og langtidskogt skinke

**Fransk Landpaté** – grov paté med kyllinge-, ande-, og svinelever

**Mini croq** – små, lufttørrede pølser

### Tilbehør

**Oliven fra Provence** – blandede oliven fra dalen Baux i Provence

**Nøddemix** – blandede nødder og rosiner i Sirop de Liège

**Cornichoner** – syltede, små, sprøde drueagurker

**Dijonnaise** – traditionel fransk mayonnaise med sennep

**Dijon sennep** – fintmalet, stærk sennep fra Dijon

Total pris 179,- pr. kuvert

---

## VARMHJERTET ITALIENSK ANTIPASTI

### Oste

**Testun di Barolo** – råmælks- fåreost med druekvas fra Barolo

**Parmigiano Reggiano** – aromatisk, tør parmesan, lagret i 40 mdr.

**Taleggio** – blød og fyldig norditaliensk rødkitost

**Lagret Asiago** – pikant, fast komælksost lagret i mindst 22 mdr.

**Gorgonzola Dolce** – cremet, mild og sødlig på rå komælk

### Charcuteri

**Prosciutto di Parma Reserva** – skinke, lufttørret i 24 mdr.

**Salame Ventricina** – pikant krydret pølse af svinekød

**Spinata Romana** – flad, grov lufttørret pølse af svinekød

**Coppa** – lufttørret svinenakke

**Cacciatore** – lille, tør, lufttørret jagtpølse af svinekød

### Tilbehør

**Balsamico** – indkogt Lambrusco-druemost lagret på egetræfade

**Hjemmelavet basilikumpesto**

**Hjemmelavet tomatpesto**

**Tørrede vilde figner**

**Blandede oliven fra Provenceområdet**

Total pris 199,- pr. kuvert

---

## TAPAS UPGRADE

3 slags oste

3 slags charcuteri

3 slags tilbehør

Pris 99,- pr. kuvert

---

Brød og smør er ikke inklusiv men kan tilkøbes.  
De fire menuer er vejledende og kan tilpasses efter ønske.



Mandag	Lukket
Tirsdag - onsdag	12:00 – 18:00
Torsdag	10:00 – 18:00
Fredag	10:00 – 18:30
Lørdag	09:30 – 14:00



PETER BANGS VEJ 89 · 2000 FREDERIKSBERG  
Tlf. 38 16 13 03 · [www.grand-fromage.dk](http://www.grand-fromage.dk)