

# GRANDIOSA SÄLLSKAPET

MEDLEMSBREV NR 78 | FEBRUARI 2017

## VI SER FRAM MOT EN GRANDIOS VÅR

Grandiosa Sällskapet rivstartade vårsåsongen med en mycket välbesökt afton med krögaren och sommeliern Johan Rundberg den 15 januari. Strax därpå var det årsmöte. Museichef Per Karsten utsågs till Årets Lundensare till allmänt och stort jubel. Årsmötesförhandlingarna förlöpte utan dramatik och sensationer. Styrelsen för 2017 är densamma som tidigare, med skillnaden att Johan Stenström valdes som ny suppleant



och efterträder Hugo Carlsson. Till nya revisorer valdes Anki Hesse och Claes Axelsson och som ny revisorsuppleant Kjell Svensson. Avgående revisorerna Rolf Lindroth och Hans Jerenäs tackades för sina mångåriga insatser för Sällskapet. Till valberedningen nyvaldes Mai von Gegerfeldt. Väl mött på vårens arrangemang, som du kan läsa mer om på följande sidor.

## Har du hämtat det nya medlemskortet?

Om inte finns det för avhämtning i Grands Reception. Det kan också hämtas i samband med arrangemang som Kostcirkklarna 26 mars och 23 april och GrandSång 12 mars.

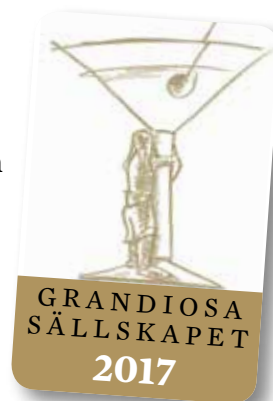
**Visa kortet innan du beställer din räksmörgås så erhåller du den fina rabatten! Glöm heller inte att ta med kortet till**

**Kostcirkklarna. Det nya medlemskortet gäller som entrébiljett.**

Medlemsavgiften för 2017 är 100:- för en person. Med vår populära maka-/ make-/ samborabatt betalar man 150:- för två på samma adress.

Betala 2017 års avgift på Plusgiro 183 25 77- 9. Ange namn och mailadress. Nya medlemmar även postadress.

Frågor om medlemsavgiften besvaras av räntmästare Christer Smith på [christer@setton.se](mailto:christer@setton.se). Hit mailas även adressändringar.



## VÅRUTFLYKTEN

31:a maj blir det vårutflykt med Grandiosa Sällskapet. Resmålet är ännu inte spikat, men det kommer

att bli slottsbesök och välsmakande matsäck från Grand Hotel. Biljetterna släpps den siste april.

## Salongsorkestern spelar upp till dans!

Klassisk Afternoon tea serveras. Vinbar och utlottning av middagsupplevelser.

Grand Hotel, söndagen den 2 april 17.00 – 22.00

Pris 495:- /pp. Anmälan görs genom inbetalning till BG 5808-0755 senast 17/3. Vänligen ange namn och e-post.

Ett arrangemang till förmån för Stiftelsen SwaziChildren.



# LUNDAJUBEL!

Dags för GrandSång:

**Söndag den 12 mars kl 17-1930**  
**Stora Salen, Grand Hotel.**

Temat är "LundaJubel" och innehåller sång- och textbidrag från Gullberg, Tegnér, Frans G Bengtsson, universitetet, Hasse Alfredson, spex, Linné och Nasoteket.

Biljetterna släpps i Grands reception den 12 februari – denna gång med platsbokning som möjlighet.

Gourmettallrik och vin ad libitum som vanligt. Fullt gemyt. Välkomna!!

Pris 275:- för medlemmar, 325:- för ännu icke medlemmar.

(Smygöva gärna på "O, gamla klang"...)

# GRANDSÅNG



FEB Söndagen den 19 februari  
**19** **KOSTCIRKEL**  
Piratensalen. kl 17.00 –18.00

## GOTT DRICKSVATTEN

i en kran nära dig – inte en självklarhet

**Kenneth M. Persson** är professor i teknisk vattenresurslära vid LTH. Hans ämne handlar om hur vi bör använda planetens begränsade vattenresurser på bästa sätt. Soptippars lakvatten, återanvändning av samhällets vattenresurser och avsättning av vatten i

Mellanöstern hör till de ämnen Kenneth gärna sysslar med.

Kenneth är dessutom forskningschef på Sydvatten - ett kommunägt bolag, som ser till att västra Skåne får sitt dricksvatten.

MAR

26

Söndagen den 26 mars

KOSTCIRKEL

Piratensalen. kl 17.00 -18.00

Professor Eva Tornberg

# KÖTTETS LUSTA

## – eller hur man får biffen mör



Klart man blir frustrerad när biffen inte är mör!

**Professor Eva Tornberg** reder ut vad den uteblivna mörheten beror på och hur man kan göra något åt det. Vem ska vi skylla på? Är det bonden som har fött upp djuret på fel sätt eller har stressen hos djuret vid slakt förorsakat avvikelsen i ätkvalitet? Eller är det

måne konsumenten själv som har stekt biffen på fel sätt?

Eva Tornberg har arbetat på Köttforskningsinstitutet i Kävlinge och byggde där upp biofysikforskningen inom köttforskning. 1990 erhöll Eva Tornberg en adjungerad professur i köttteknologi och 2001 blev Eva Tornberg befordrad till professor i Livsmedelsteknik.

APR

23

Söndagen den 23 april

KOSTCIRKEL

Piratensalen. kl 17.00 -18.00

## Anna Billing: RESURSKOCKEN

**A**nna Billing blev förfärad över hur mycket fullt duglig mat som gick till spillo i modern livsmedelshandling och startade därför det prisbelönta projektet Resurskocken på ICA Malmborgs Tuna här i Lund. Genom att ändra rutinerna i butiken, bygga ett kök och anställa kockar förvandlades icke önskvärda produkter och livsmedel med kort hållbarhet till hundratals väl-lagade luncher varje dag. Resurskocken fick stor uppmärksamhet och många efterföljare runt om i landet, men framför allt hjälpte det till att reducera svinet i butikerna genom att ifrågasätta våra konsumtionsvanor. I år är det framgångsrika anti-matsvinnprojektet inne på sitt tionde år och matskribenten och projektledaren Anna Billing kommer hit och berättar mer om hur vi handlar – och om hur vi tror att vi handlar.



Foto: David Back.



# NYHETER FRÅN GRAND HOTEL

ERBJUDANDEN OCH NYTTIGHETER FÖR GRANDIOSA SÄLLSKAPETS MEDLEMMAR | FEBRUARI 2017



## Nyheter från Bistro Gambinus och Grands matsal

2017 har börjat med en rivstart och det har hänt en massa spännande saker i restaurangerna på Grand Hotel. Servitörerna har fått nya uniformer och teamet jobbar numera i Grand Hotels egendesignade förkläden i gyllenbrunt mikrofiberläder, handgjorda av skånska Karlsson & Ljungström. Dessa kvalitetsförkläden finns till försäljning i Grand Deli för endast 1195 kr – ett hett presenttips till hemmakocken som har allt. I Bistron finns numera möjlighet att njuta av skånska charkuterier med goda tillbehör

och vi har Lunds snyggaste skärmaskin placerad mitt i restaurangen. Dessutom har vi uppdaterat menyn med rätter som är enkla att dela på och äta tillsammans, till exempel kan våra gäster numera beställa "Styckmästarens familjebord". I Grands matsal har vi utökat antalet fasta menyer, en helt inspirerad av fisk och skaldjur och en som serveras från matsalens anrika silvervagn. Nytt för i år är också att gäster som föredrar att dricka alkoholfritt kan njuta av menyanpassade juicer.

MAR 10 MAR 11

10-11 mars  
**GÄSTSPEL**  
Sayan Isaksson

Kl 19.00 sätter vi oss till bords. Pris 995 kr. Sayan Isaksson från Esperanto (första restaurangen någonsin i Norden att få maxpoäng för sin mat av White Guide) gästspelar på Grand med en meny som tilltalar alla sinnen.

MAR 16

16 mars  
**PROVA MOGET VIN**  
Kl 17.30. Pris från 100 kr.

Hur många har egentligen haft möjligheten att smaka ett riktigt moget vin? Ikväll erbjuder vi viner med minst 20 år på nacken i restaurangen och bistron. Kvällen inleds med en exklusiv provning för 1195 kr med begränsade antal sittplatser.

MAR 23 MAR 25

23-25 mars  
Njut av nordiska  
skaldjur

Kl. 18.00 - 23.00. Pris 855 kr torsdagen, 895 kr fredag och lördag. Från Smögen till Island, från hummer och räka till pilgrimsmussla och kungs-krabba. Åt så mycket du vill från vår skaldjursbuffé - eller beställ en skaldjursplateau att ta med hem.

## MEDLEMSFÖRMÅNER

Som medlem i Grandiosa Sällskapet ska man naturligtvis ha en del goda förmåner. Varje medlem (+ en gäst) kan åtnjuta följande mot uppvisande av giltigt medlemskort:

### Grands Grandiosa räksmörgås

På ljust eller mörkt surdegsbröd och ett glas av vårt husvin.

Lilla smörgåsen Ord. pris 232 kr. ✪ **Grandiosapris: 195 kr**

Stora smörgåsen Ord. pris 272 kr. ✪ **Grandiosapris: 230 kr**

### Boende på Grand

Gäller för släkt och vänner och ett rum per medlem.

✪ **10 % rabatt vid bokning av rum i mån av plats.**

### Grand Deli

Njut av härliga gryträtter från Grand Deli.

Som medlem i Grandiosa Sällskapet får du 10 % rabatt på dessa.

Ord.pris: 95 kr ✪ **Grandiosapris: 85 kr**

## NYA FÖRMÅNER 2017

### ✪ SPORTLOV

Sportlovsfrukost på Grand Hotel vecka 7-9, 20% rabatt (ordinarie pris 195 SEK). Njut av Grand Hotels grandiosa frukostbuffé till specialpris mellan 13/2 till 5/3. Serveras vardagar mellan kl 06:30 till kl 10:00 och på helger 07:30 till klockan 11:00.

### ✪ PÅSKMENY

Grand Hotels påskmeny, serveras i matsalen mellan 13-17/4, 10% rabatt (ordinarie pris 425 SEK). Fira påsk i Grands Matsal med vår specialkomponerade tre rätters meny.

### ✪ OBSERVERA:

Viktigt att ni alltid uppger att ni är medlem av Grandiosa Sällskapet och uppvisar ert medlemskort vid ankomst för att få tillgång till våra specialerbjudanden.