

[Perioden: 2021-08-30 -- 2021-11-27]

Söders Källas grupp- och konferensmenyer

our three course menus for conference dinner and large dinner parties.

MENY ETT / one / 455kr ex.moms

Svartrot med karl-johansvamp, kambotpeppar, chips och hasselnötter.

salsify / porcini / fermented pepper / crispy salsify / hazelnuts

Oxfilé från svenska gårdar, rostad svampkräm, portreduktion, eldad lök.

beef tenderloin / mushroom crème / port wine / charred onion

Brownie med pecannötter, salt kola, kardemummaglass, flingsalt.

brownie / pecan nuts / dulce / cardamom ice cream / sea salt

MENY TVÅ / two / 480kr ex.moms

Löjrom från Kalix med gräddfilspastej och friterat bröd.

swedish vendace roe / sour cream / deep fried bread

Rödtunga med böckling ”brandade”, hollandaise och rökt mandel.

dover sole / smoked herring / brandade / hollandaise / almonds

Crème brûlée på bourbonvanilj med hjortron & rå kakao.

crème brûlée / vanilla / cloudberries / raw cocoa bean

MENY TRE / three / 450kr ex.moms

Brynt blomkål med äpple, ärtsoja, senapsfrön och äppelvinägrett.

cauliflower / apples / pea soy / mustardseeds / vinaigrette

Brynt spetskål med beurre blanc, ramslöskapris och bovete.

point cabbage / beurre blanc / sunchokes / ramsoncapers / buckwheat

Osttallrik med tre ostar, kvittenconfit, färska fikon & knäcke.

selection of cheese with quince confit, figs and crispbread.

berätta gärna för oss om du har någon allergi eller specialkost
please let us know if you have any allergies or special diet

