



SÖDERS KÄLLAS VINTERLÅDA - TAKE AWAY

Vi erbjuder Vinterlådor från Vinterbordet samtliga dagar då vinterbordet serveras. Er beställning bör vara restaurangen tillhanda minst 2 dagar innan avhämtning / leverans. Har ni hamnat i tidsnöd, vänligen kontakta oss så försöker vi finna en lösning.

Vinterlådan består av ett axplock från Vinterbordet och kan levereras mot en kostnad eller hämtas på Söders Källa samma dag

Pris 450 kr per person

Du hämtar själv eller betalar bud vid leverans. Ni behöver själva stå för porslin och bestick samt ha tillgång till ugn och spis.

FISK & KÖTT

havtornssill / fermenterad kambotpeppar / rosmarin

maltsill / muscovadosocker / cidersenap / grädde

källans gubbröra / kornkex från Huså

gravad fjordlax / långpeppar / arabica / hovmästarsås

alspånsmökt regnbåge / brödkryddor / svart vitlök

pâté en croûte / tryffel / pistage / svartkål

DET GRÖNA

aubergine "sill" / tångcaviar / pepparrot / syrad grädde

färskostterriner / Karl-Johan / gräslök / amaranth

SÖTSAKER

choklad "brownie" / miso / dulce de leche / björnbär

toscart / pecan / hasselnöt / valnöt / smörkola

wrångebäck / päron & ingefärsconfitur / kornkex

SMÅVARMT

* janssons frestelse / grebbestads ansjovis

* källans korv / ingefära / rökt salt

* short ribs av ox, 18tim / portvin / new mexican chili

* Uppvärmningsinstruktioner medföljer

VINTERLÅDAN TILL FÖRETAGET

Vi erbjuder även vinterlådan som plockbuffé till företag eller privatpersoner där minsta beställningsantal är 15 pers. Maten är upplaggt på fat, kallt resp. varmt, och kan levereras & hämtas mot en kostnad. Önskar ni hyra porslin, bestick, glas etc. kan vi naturligtvis hjälpa er med det.

Vår sommelier & matsalschef Camilla Skoog kan även rekommendera passande drycker, både med och utan alkohol, till er middag.

Kontakta oss för mer information på 026 61 38 00