

JULEFROKOST 2019

Fra 1. november - From November 1st

Den store Julefrokost

Tomat-madeira sild - 125
Marinated herring in tomato & madeira

Syltet julesild - 125
Pickled herring

Senneppsild med æg - 125
Mustard herring with eggs

Christiansønsild - 125
Baltic heering

Rejesalat - 185
Shrimpsalad

Gravad laks & røvesauce - 195
Pickled salmon with mustard sauce

Røget hellefisk med peberrodscreme - 195
Smoked halibut with horseradish cream

Smørstegt fiskefilet & remoulade - 165
Butterfried fillets of fish with sauce remoulade & lemon

Medisterpølse med stuved grøn kål - 175
Sausage with cale a la creme

Flæskesteg med rødkål - 175
Fried rack of pork with red cabbage

Andesteg med æble og svesker - 245
Duck with apples & prunes

Juleoste og ris a l'amande - 165/135
Christmas cheeses & ris a l'amande

En bid af det hele - 665
A bite of everything

(Den lille Julefrokost)

2 Slags sild // 2 kinds of herring
2 Slags fisk // 2 kinds of fish
2 Slags kød // 2 types of meat
Jule oste eller ris ala mande //
Christmas cheeses or ris ala mande

Julefrokost 2019

Ja, der er lang tid til jul, men der er allerede rift om pladserne på Salon – heldigvis. Derfor anbefaler vi at du allerede booker dit selskab nu, hvis du vil være sikker på et af de eftertragtede borde.

Mail til os på info@saloncph.dk eller ring på 33151060.

*Julen har altid været forbundet med gamle traditioner hos Røde Claus.
Det afspejler sig selvfølgelig i udvalget vi tilbyder.*

Julens herligheder serveres fra 1. november, både frokost og aften, aften kun som menu og på forudbestilling. Foruden klassisk dansk jul tilbyder vi også årstidens menuer.

D. 25-26 december kan du også få den store julemenu til frokost.

Vi glæder os til at se jer!

Salon