

Efterår

1/9-1/11

Selskab i Salons saloner skal være noget helt specielt. Til din inspiration kan du selv udforske vores idéer nedenfor. Kontakt os på info@saloncph.dk eller på 3315 1060.

Stegt foie gras med vindrue-vinaigrette sauce

Varmrøget laks med krydderurtefondue

Kold salat af rødbede, æbler, selleri og hvidløg

Stegt vildsvin med hasselnødder, honning, svampe, tyttebær og sauce poivrade

Münster med kommenkiks

Chokoladetrøffelkage med orangesalat

Ferskrøget østersølaks med stuede danske skovsvampe

Butterdejsindbagt sneglefrikassé med mandler, æbler og milde hvidløg

Tomatsuppe med geddeboller og sennep-is

Salmis af sneppe med den gode indmad på et stykke smørristet brød, pommes soufflé og armagnac

De bedste danske oste med friske valnødder og kælder-kold portvin

Rubinsteinkage

Terrine de foie gras med sauternesky og brioche

Brandade de Morue, serveret med friturestegte kartoffelskiver og dekoreret med russisk kaviar

Østersboullion med pocherede østers og friteret persille, monteret med champagne

Ryg af dådyr, sauce Grand Veneur

Nougatfragilité med syltede nødder og nougatine