

Forår

1-4 / 1-7

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.

Klar oksehaleconsommé med pocherede gedeboller

Mørdejstærte med udbenede vagtler, der er fyldt med foie gras og nedlagt i fnuglet mousselinefars, sauce xerez

Lunkne Skagerrakhummere med smeltet smør, citron og skylleskål

Lammekrone med haricot verts, pommes Anna og sauce jus

Varm ostesoufflé au Kirsch

Creme caramel med flødeskum og karamelsauce

Fjordrejer med surbrød og smør

Slikasparges "vinaigrette"

Vichysoisse monteret med champagne, serveret med sprød butterdej bagt med kørvæl

Grydestegt kylling med persille og serveret med agurkesalat, rabarberkompot, små hvide kartofler

Dansk rygeost med pumpeknæk og ristet rugbrød, masser af purløg og radiser

Kræmmerhuse med flødeskum, friske jordbær og hjemmelavet jordbærsyltetøj

Rimmet laks med syrnede fløde og friske hindbær

Grillet krogkuller med grønt smør

Små slikporrer i terrin med sauce vierge

Østersspækket kaninryg serveret med bagte tomater fyldt med aubergine-kaviar

Camembert

Chokolade mille-feuille med solbærsorbet
