

Fulens Højtid

1/11 – 31/12

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.

Hummersoufflé med armagnac

Dampet havtaskemedallion med surkål, foie gras og ingefær buerre Blanc

Artiskokcremesuppe

Ung-and á la orange

Mont d'Or

Baba au Rhum med vaniljeis og rhumtopf

Dampede muslinger med safran og urter

Hummerragout med sauternes og cognac

Spinatsoufflé, flamberet i Marc de Gewuztraminer, serveret med dampede pigooner

Stegt gås med kastanjer og figner

Stilton med bladselleri og Highland malt

Petit fours

Jomfruhummerconsommé med armagnac og soufflé

Østers naturel

Trøffelrøæg med overraskende urter

Côte de Boeuf tranchée med faserede grøntsager, marv og sauce Moelle

Friturestegte osteboller, trillet i parmesan serveret med sellerisalat

Tarte tatin med vaniljeis og creme fraiche

*For info om andre allergener, spørg venligst personalet.
For information concerning other allergies, please consult our staff.*