

Vinter

1/1 – 31/3

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.

Østers pocheret i egen saft, serveret på spinat, maskeret med sabayonne og højt dekoreret med russisk kaviar
Ristet sandart med jomfruummercreme og de små jomfruummerhaler i sprød fillodej med tomatconcassé og mynte
Trøfler bagt i aske, serveret med koldt Madeirasmør, citron og groft havsalt
Spidstegte duer med milde bagte hvidløg, salpicon af indmad og sauce bourguignonne
Forskellige gedeoste med sorte oliven og den bedste jomfruolie
Sneæg med Creme Anglaise og grøn æblesorbet med calvados

Tuncarpaccio med syrnet fløde og stenbiderrogn
Hummerconsommé med hummerboller og armagnac
Mille-feuille af torsk og laks med buerre Blanc og ørredrogn
Kalvekam med morkler og svampe, glaseret skorzonerødder og sauce financiere
Roqueforttærte med valnødder og honning
3 slags let frosen chokoladekage med ananassalat i orange

Krabbesalat med æbler og estragon
Muslingesuppe med smørdampede urter og safran
Søtunge "Walewska"
Oksemørbrad vendt i groft knust peber med glaseret endivie, pommes gratin dauphinoise og sauce julienne
Crottin de Chevignol
Glaseret citrontærte med karamelis
