

Villa Elbas Bröllopsmeny 2025



Vågens tjusning

Trädgårdens grönsallad med citronvinegrette M, G
Tomat-mozzarellasallad med basilika och pestosås L, G
Skogssvampsallad L, G
Marinerade grönsaker M, G
Gravad lax med citron-dillmajonnäs L, G
Rom och smetana-mousse med skärgårdsbröd

Huvudrättsalternativ

Helstekt ytterfilé av Björkens gris L, G
Konjak-pepparsås L, G
Ugnsrostad potatis med salviasmör och parmesan L, G
Stekta svampar, morötter och broccoli L, G

45 €

Saftig kycklingfilé L, G
Citrusrisotto L, G
Stekta svampar, morötter och broccoli L, G

47 €

Kökets rökta lax M, G
Örtig smetanasås L, G
Nypotatis med dill M, G
Söta ugnsrostade rotfrukter L, G

49 €

Smaker från havet

Trädgårdens grönsallad med citronvinegrette M, G
Mästarens potatissallad L, G
Päron-mögelostsallad med balsamicodressing L, G
Gravad sik M, G
Rom- och smetana-mousse med skärgårdsbröd L
Tjärsill M, G

Husets sillrullar M, G
Rökt griskött med pepparrotssås L, G
Smörstekt rågpanerad abborre L
Citron-smör-vitvinssås L, G
Nypotatis med dill M, G

Stekta svampar, morötter och broccoli L, G

55 €



Kärlek till gatumat

Trädgårdens grönsallad med citronvinegrette M, G
Fräsch coleslaw L, G
Nudel- grönsakssallad L
Mango-avokado-räksallad L, G
Pulled pork och pitabröd L
Minipita med Cajun-kyckling och vegetariskt fyllning L
Kryddiga cheddarrostade potatisar L, G
Rostade säsong grönsaker L, G
Husets pico de gallo M, G
Ärt-guacamole M, G
42 €

Kärlekens festbord

Trädgårdens grönsallad med citronvinegrette M, G
Mästarens potatissallad L, G
Balsamicomarinerade rödbetor med getostmousse L, G
Tomat-mozzarellasallad med basilika och pestosås L, G
Marinerade säsong grönsaker M, G
Kökets rökta lax M, G
Rom- och smetana-mousse med skärgårdsbröd L
Krämig jordärtskocks- och palsternackspuré L, G
Bearnaisesås L, G
Söta ugnrostade rotfrukter L

Köttalternativ

Helstekt filé av Björkens gris
51 €
Saftig äverstekt oxbringa
53 €
Mör oxfilé
65 €

Vegetarisk festmåltid

Trädgårdens grönsallad med citronvinegrette G
Skogssvampsallad G
Grönkåls- och rödbetssallad med veganost, karamelliserade valnötter och balsamicodressing
Grön potatissallad med örtpesto G
Marinerade säsong grönsaker G
Auberginesill G
Cavi-art-mousse med skärgårdsbröd
Fyllda portobellosvampar G
Rendang-tofu G
Jasminris G
Söta ugnrostade rotfrukter G
47 €

Alla menyer inkluderar hemöl, vatten, mjölk, bröd och pålägg.