



# Juhlamenut

2025



## Sannanrannan juhlapöytä

Satokauden vihersalaattia ja yrttinegretteä M, G  
Meloni-rucola-mansikkasalaattia M, G  
Täytettyjä kananmunanpuolikkaita L, G  
Rapumarinoitua silliä  
Tervasilakkaa  
Talon silakkarullia  
Savumuikkumoussea L, G  
Graavia siikaa M, G

Saaristolaisleipää, tuoreita luomusämpylöitä, levitteitä L  
Porsaan paistia ja savuista piparjuurikastiketta L, G  
Keitettyjä perunoita ja tilli-voisulaa L, G

Savustettua kotimaista kirjolohta M, G  
Raikasta jogurttikastiketta L, G  
Puikulaperunapyreetä L, G  
Satokauden kasviksia L, G

Kinuskikermassa haudutettua leipäjuustoa  
ja lakkahilloa L, G  
Luomukahvia ja teetä

**53 €/hlö**



## Herkkujen harmonia

Satokauden vihersalaattia ja yrttinegretteä M, G  
Tuoreita luomusämpylöitä ja levitettä

Mehevää Björkensin tilan ylikypsää possua L, G  
Pehmeää konjakki-pippurikastiketta L, G  
Yrtti-sitruunaöljyllä maustettuja paahdettuja perunoita L, G  
Savustettua kotimaista kirjolohta M, G  
Raikasta jogurttikastiketta L, G  
Satokauden kasviksia L, G

Herkullista britakakkua marjoilla L  
Luomukahvia ja teetä

**49 €/ hlö**



**Villa Elba**



## Merituulen menu

Kermaista savuporokeittoa,  
rapeaa pekonia ja yrttiöljyä L, G  
Tuoreita luomusämpylöitä ja levitettä  
Sitruksinen creme brulee marjoilla L, G  
Luomukahvia ja teetä

## Pääruokavaihtoehdot

Kokonaisena paistettua naudan sisäfileetä L, G  
Keittiömestarin portviinikastiketta L, G  
Rosmariini-kermaperunoita L, G  
Satokauden kasviksia L, G

**59 € / hlö**

Paistettua rautua L,G  
Beurre blanc kastiketta L, G  
Puikulaperunapyreetä L, G  
Satokauden kasviksia L, G

**52 € / hlö**

Kokonaisena paistettua Björkensin  
tilan porsaansisäfileetä  
Pehmeää konjakki-pippurikastiketta L, G  
Rosmariini-kermaperunoita L, G  
Satokauden kasviksia L, G

**47 € / hlö**

