

Villa Elban

Juhlamenut

2026

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

Porsaan paistia ja savuista piparjuurikastiketta L, G

Keitetyjä perunoita ja tilli-voisulaa L, G

Saaristolaisleipää, tuoreita luomusämpylöitä, levitteitä L

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



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

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

