



Villa Elbas *bröllopsmeny 2026*

Vågens tjusning



Klassisk grönsallad och citronvinägrett VEG, G
Traditionell skogssvampssallad L, G
Caesarsallad naturel L
Gravad lax M, G
Svartrot-morotsterrin L, G

Huvudrättsalternativ

Saftigt långkokt fläskkött L, G
Krämig pepparsås L, G
Krispigt rostade ugnspotatisar L, G
Karamelliserade ugnrotfrukter L, G
46 € / person

Stekt kycklingbröst L, G
Grönpeppar-Koskenlaskijasås L, G
Krispigt rostade ugnspotatisar L, G
Medelhavsinspirerade örtgrönsaker L, G
47 € / person

Kökmästarens rökta havslax M, G
Dillkräm L, G
Smör-dillnypotatis L, G
Säsongens grönsaker L, G
49 € / person



Smaker från havet

Säsongens grönsallad och rabarbervinägrett M, G
Caesarsallad naturel L
Tomat-mozzarellasallad med basilikaolja L, G
Fräsch melon-jordgubbssallad M, G
Gravad lax med dillkräm L, G
Gäddterrin L, G
Räskagen L, G
Balsamicomarinerad rödbeta, rucola, karamelliserade valnötter
och getostkräm L, G

Huvudrättsalternativ

Helstekt grisytterfilé från Björkens gård L, G
Konjak-pepparsås L, G
Potatistårta med Västerbottensost L, G
Karamelliserade ugnslotfrukter L, G
52 € / person

Köksmästarens rökta havslax L, G
Lime-Beurre Blanc-sås L, G
Len puré på madelpotatis och palsternacka L, G
Rostad morot, fänkål och blomkål L, G
56 € / person

Helstekt oxfilé L, G
Rödvinssås L, G
Krispigt rostade ugnspotatisar L, G
Karamelliserade ugnslotfrukter L, G
68 € / person

Vegetarisk feststund

Säsongens grönsallad och rabarbervinägrett G
Melon-jordgubbssallad G
Skogssvampssallad G
Medelhavsinspirerad couscoussallad
Dillpesto-potatissallad G
Tofuskagen G
Balsamicomarinerad rödbeta, vegansk chèvre, rucola och karamelliserade valnötter G
Tapenade G

Köksmästarens saftiga kikärts- och rökt tofubiffar G
Vegansk yoghurtsås G
Chimichurri G
Krispigt rostade ugnspotatisar G
Säsongens grönsaker G
48 € / person

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