

# Villa Erik

Menut

## JUHLAMENU

Alkupalapöydässä:

Lasimestarinsillä  
Tuorejuustotäytteisiä kylmäsavulohirullia  
Savustettua lohta ja tilli-vaniljavaahtoa  
Saaristolaisleipiä kahdella täytteellä: savuporo ja kuhatartar  
Metsäsienillä täytettyä rieskarullaa  
Lähialueen kotijuustoa ja hillottua pikkutomaattia  
Makulihan palvikalkkunaa ja punasipulihilloa  
Vihersalaattia & pikkeloityä tuorekurkkua  
Keitetyt perunat

Pääruoaksi:

Barbequeglaseerattua Pajjan porsaan sisäfilettä  
Kaurapaneroitua siikaa ja ruohosipuli Beurre Blanc -kastike  
Marinoitua tofua ja kasviksia  
&  
Talon tzatzikia ja kylmää dijonsinappikastiketta  
Talon leipää ja tuorejuustolevitettä

Jälkiruoaksi:

Suklaakakkua ja vadelmamelbaa  
Kahvi, tee

68 €

Henkilömäärä 20-80.



# KAUSIMENUT

## Talvikauden menu

Vihersalaattia & oliiviöljy-sitruskastiketta VE, G  
Espanjalaista perunasalaattia VE  
Gazpacho-salaattia & mustapapua VE, G  
Maustelohta & lime-aiolia M, G  
Hedelmäistä manchegosalaattia L, G  
Talon leipää & tapenadea M

\*\*\*

Broileria & chorizoa M, G  
Mojo rojo -kastiketta VE, G  
Valencialainen kasvis-soijapapupaella M, G  
Patatas bravas -perunat VE, G  
Grillattuja Välimeren kasviksia VE, G

\*\*\*

Paahdettu valkosuklaapannacotta & vadelmaa G

Menu on saatavilla joulukuusta maaliskuuhin.

## Kesäkauden menu

Vihersalaattia nokkosdressinkiä VE, G  
Vegaanista Caesarsalaattia VE, G V  
Tomaattista feta-melonisalaattia L, G  
Yrttinegretella marinoituja kasviksia ja hummusta VE, G  
Lohitartaria ja vaahdotettua vuolukermaa L, G  
Fenkolisillä M, G ja pikkelöityjä sieniä VE, G  
Saaristolaisleipää VL ja merisuolavoita L, G

Naudan paahtopaistia ja raparperi-punaviinikastiketta M, G  
Paahdettua kesäperunaa ja parsaa L, G  
Kauden parilakasviksia VE, G S  
Juures-soijapapupihvit VE, G

\*\*\*

Sitruuna-mascarpone-trifle L Lemon-mascarpone trifle LF

Menu saatavilla huhtikuusta heinäkuun loppuun.

### Kausimenut:

53,50 € / hlö

Kahvi, tee / Coffee, tea  
2,90 € / hlö



sales@eerikkila.fi p. 0201 108 238

eerikkila.fi

# BARBEQUE-MENU

Alkupalapöydässä:

Hiillostettua lohta tuorepinaatti-rucola pedillä ja piparjuurikermaa  
Värikästä vihersalaattia  
Coleslaw  
Valkoviini-yrttimarinoituja kauden kasviksia

Ofyr-avotuligrillistä:

Limemarinoitua broileria ja Makulihan makkaralajitelma  
Perunalohkoja Koivulan Rosamundasta ja grillattuja juureksia  
&  
Sinappirelish  
Talon hedelmäsalsa  
Talon leipää ja levitettä

Jälkiruoaksi:

Mustikkainen pannacotta  
Kahvi, tee

52 €

Henkilömäärä 20-80.

Menu saatavilla touko-syyskuussa.



# VILLA ERIKIN KOKOUSTARJOILUT

## **Kokousaamiainen**

Täytetty tuore sämpylä, smoothie ja kokonaisia hedelmiä.  
Kahvia ja teetä.

15,90 €

## **Lounas**

Sesongin mukainen lähialueen tuotteista  
valmistettu kahden ruokalajin menu. Tarjoillaan noutopöydästä.  
alku, - ja pääruoka  
kahvi/tee  
pieni makea kahvin kera

31,90 €

## **Kahvitori**

Herkullinen ja monipuolinen kahvitorimme sisältää  
Eerikkilässä itse leivottuja makeita herkkuja, suolaisen  
vaihtoehdon tuomaan energiaa iltapäivään sekä aimo annoksen vitamiineja

15,90 €

Villa Erik  
Härkätie 818  
31340 Tammela

Lisätiedot ja varaukset:  
[sales@eerikkila.fi](mailto:sales@eerikkila.fi)  
p. 0201 108 238

Kaikki hinnat sisältävät arvonlisäveron.



[sales@eerikkila.fi](mailto:sales@eerikkila.fi) p. 0201 108 238

[eerikkila.fi](http://eerikkila.fi)