

Aquarelle

RESTAURANG, CATERING & EVENT

KANTARELL OCH VÄSTERBOTTENPAJ  
med syrad rödlök

Aquarelle

RESTAURANG, CATERING & EVENT

MINITORTILLAS fylld med het skaldjursröra

Aquarelle

RESTAURANG, CATERING & EVENT

NAJADLAX INGEFÄRA OCH APELSIN på  
surdegsbröd med washabicreme

Aquarelle

RESTAURANG, CATERING & EVENT

MINI-BRUCHETTA med tomat och  
parmaskinka

Aquarelle

RESTAURANG, CATERING & EVENT

TUNNBRÖDSRULLE LAPPLANDIA med rökt  
renstek och pepparrot

Aquarelle

RESTAURANG, CATERING & EVENT

BAKADE RÖDBETOR marinerade med vit  
Balsamico och honung. Serveras med fetaost  
och pinjenötter.

# Aquarelle

RESTAURANG, CATERING & EVENT

PUMPASOPPA MED STEKTA  
KANTARELLER. Serveras med rotfruktschips.

# Aquarelle

RESTAURANG, CATERING & EVENT

SKAGENRÖRA PÅ MSC MÄRKTA  
SKALDJUR. Toppad med Löjrom och kavrings-  
crunch.

# Aquarelle

RESTAURANG, CATERING & EVENT

LÖJROMSSHOT MED RÖDLÖK OCH  
CREME FRAICHE

# Aquarelle

RESTAURANG, CATERING & EVENT

SASHIMI PÅ FREJALAX. Serveras med Yuzu  
och Gari creme samt sesam och  
soyamarinerade risnudlar och bladspenat

# Aquarelle

RESTAURANG, CATERING & EVENT

MAGURO TATAKI I GLAS. Lätt sotad tonfisk  
med soja, ingefära, vitlök, gräslök och  
Tatsoikål.

# Aquarelle

RESTAURANG, CATERING & EVENT