

Aquarelle

RESTAURANG, CATERING & EVENT

GAZPACHO I GLAS. Serveras med klassiska tillbehör.

Aquarelle

RESTAURANG, CATERING & EVENT

BAKADE BETOR I GLAS. Vit balsamico och honung, rostad chevre och pinjenötter.

Aquarelle

RESTAURANG, CATERING & EVENT

FRITATA MED KRONÄRTSKOCKOR.  
Serverad med grillad paprika.

Aquarelle

RESTAURANG, CATERING & EVENT

PUMPA. Grillad grönkål med tryffelkräm, nötter och sallad på Skånska gryn.

Aquarelle

RESTAURANG, CATERING & EVENT

GRÖNSAKSBIFFAR. Ouinoa, svarta bönor, halumi och örtemulsio.

Aquarelle

RESTAURANG, CATERING & EVENT

PAJ MED SVARTKÅL OCH OST

# Aquarelle

RESTAURANG, CATERING & EVENT

BAKAT OCH MARINERAT GRÖNSAKSFAT  
EFTER SÄSONG. Morötter från Ugglarp,  
padrones, sparris, svamp, sötpotatis.

# Aquarelle

RESTAURANG, CATERING & EVENT

GÅRDSTOMAT. Manchego, Lök, basilika och  
balsamicovinägrett.

# Aquarelle

RESTAURANG, CATERING & EVENT

HEMBAKADBRÖDKORG. Surdeg, frukt och  
nöt, tranbärsknäcke Serveras med vispat  
smör och tapenade.

# Aquarelle

RESTAURANG, CATERING & EVENT

MANGOCREME med passionsfruktscurd och  
vaniljrostad panko

# Aquarelle

RESTAURANG, CATERING & EVENT

# Aquarelle

RESTAURANG, CATERING & EVENT