

# Aquarelle

RESTAURANG, CATERING & EVENT

SALLAD PÅ HAVSKRÄFTOR OCH MSC- MÄRKTA  
RÄKOR  
Serveras med kavringscrunch och toppad med löjrom

# Aquarelle

RESTAURANG, CATERING & EVENT

AQUAVITBAKAD, ODLAD FJÄLLRÖDING MED  
LÖJROMSCREME

# Aquarelle

RESTAURANG, CATERING & EVENT

TUNNBRÖDSRULLADER MED HJORT, PEPPARROT  
OCH FÄRSKOST

# Aquarelle

RESTAURANG, CATERING & EVENT

ÖRT OCH VITLÖKSRÖKT OXFLANK MED  
LINGONSALSA

Aquarelle

RESTAURANG, CATERING & EVENT

GÅRDSKALKON MED ÄPPEL-  
OCH SELLERISALLAD

Aquarelle

RESTAURANG, CATERING & EVENT

KANTARELL- OCH VÄSTERBOTTENPAJ

Aquarelle

RESTAURANG, CATERING & EVENT

MIXAD GRÖNSALLAD  
med picklade morötter och frön

Aquarelle

RESTAURANG, CATERING & EVENT

ROSTADE EKOLOGISKA ROTFRUKTER OCH  
HÖSTENS GRÖNSAKER

Aquarelle

RESTAURANG, CATERING & EVENT

GRATÄNG PÅ MANDELPOTATIS  
serveras varm

Aquarelle

RESTAURANG, CATERING & EVENT

NÄRPRODUCERADE GÅRDSOSTAR  
serveras med hemlagad marmelad

Aquarelle

RESTAURANG, CATERING & EVENT

HEMBAKAT LANTBRÖD MED VISPAT SMÖR

Aquarelle

RESTAURANG, CATERING & EVENT

HJORTRONMOUSSE MED MANDELCRUNCH