

# STÖRRE SÄLLSKAP PÅ RESTAURANG AUBERGINE

För att er och alla andras upplevelse hos oss skall bli så bra som möjligt ber vi att ni förbeställer maten om ni är fler än 8 personer. Vi har tre olika sällskapsmenyer att välja på. Det går givetvis bra att sällskapet väljer olika menyer.

Senast två dagar innan ert besök så behöver vi ha in er förbeställning.  
Önskar ni lägga till dryckespaket så går även det att förboka.

Alla bokningsförfrågningar sker via mail på [info@aubergine.se](mailto:info@aubergine.se)

## **Avbokningsregler**

Vi ser helst att ni avbokat eller justerar antalet i er bokning så tidigt som möjligt. Ni kan justera antalet gäster i bokningen upp till en timme innan ankomst, för att inte bli debiterade på plats.

## **Betalning**

Enklast är såklart att betala med kort på plats.  
Önskar ni betala via faktura är det också möjligt. Då behöver ni skicka in fakturauppgifter i samband med er bokning. Fakturaavgift på 150 kr tillkommer.

# SÄLLSKAPSMENYER

## FÖR SÄLLSKAP ÖVER 8 PERSONER

### MENY 1

BRÖDSERVERING  
*Med vispat smör*

BURRATA  
*Semitorkade tomater, olivolja, balsamico & basilika*

GÖDKALVENTRECÔTE  
*Lågtempererad entrecôte från gödkalv. Serveras med tomater, rödvinssky, rostad potatis & karamelliserad lökmajonnäs*

VARMA HJORTRON  
*Mazarinkaka, vaniljglass, brynt smör & marconamandlar*

570 SEK

### MENY 2

BRÖDSERVERING  
*Med vispat smör*

BURRATA  
*Semitorkade tomater, olivolja, balsamico & basilika*

HAVSABORRE  
*Kantareller, champagnesås, gul zucchini, gurka, solrosfrön & jordärtskocka*

VARMA HJORTRON  
*Mazarinkaka,, vaniljglass, brynt smör & marconamandlar*

550 SEK

### MENY 3

BRÖDSERVERING  
*Med vispat smör*

BURRATA  
*Semitorkade tomater, olivolja, balsamico & basilika*

GNOCCHI  
*Kantareller, smörad svampbuljong, picklade senapsfrön, bondbönor & grönkål*

VARMA HJORTRON  
*Mazarinkaka, vaniljglass, brynt smör & marconamandlar*

525 SEK

RESTAURANT

# AUBERGINE

BAR & MATSAL

# LARGER PARTIES

## AT RESTAURANT AUBERGINE

To provide you and our other patrons with an experience as agreeable as possible, we ask that you order your food in advance if you are more than 8 people.

We offer three different group menus to choose from.

It is possible for guests of the same party to choose different menus.

Preorders should be placed no less than two days beforehand.

Drink pairings are also available on request.

All enquiries must be made by e-mail to [info@aubergine.se](mailto:info@aubergine.se)

### **Cancellation policy**

For convenience we ask that you cancel or adjust the number of persons in your booking as soon as possible.

You may adjust the number of guests up until one hour before your booking in order to avoid being charged for any absent members of your party.

### **Payment**

We accept payment by card or by invoice.

If you wish to pay via invoice you are required to send invoice details along with your booking request. A 150 sek invoice charge is added.

# GROUP MENUS

FOR PARTIES OF 8 PERSONS OR MORE

## MENU 1

### BREAD

*With whipped butter*

### BURRATA

*Semi-dried tomatoes, olive oil, balsamico & basil*

### VEAL ENTRECÔTE

*Slow-cooked veal entrecôte. Served with tomatoes, red wine jus, roasted potatoes & caramelized onion mayonnaise*

### WARM CLOUDBERRIES

*Almond poundcake, vanilla ice cream, browned butter & Marcona almonds*

570 SEK

## MENU 2

### BREAD

*With whipped butter*

### BURRATA

*Semi-dried tomatoes, olive oil, balsamico & basil*

### SEA BASS

*Chanterelles, Champagne sauce, summer squash, cucumber, sunflower seeds & Jerusalem artichoke*

### WARM CLOUDBERRIES

*Almond poundcake, vanilla ice cream, browned butter & Marcona almonds*

550 SEK

## MENU 3

### BREAD

*With whipped butter*

### BURRATA

*Semi-dried tomatoes, olive oil, balsamico & basil*

### GNOCCHI

*Chanterelles, buttery mushroom broth, pickled mustard seeds, fava beans & kale*

### WARM CLOUDBERRIES

*Almond poundcake, vanilla ice cream, browned butter & Marcona almonds*

525 SEK

RESTAURANT

# AUBERGINE

BAR & MATSAL