

# 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 avbokar 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 sauce bearnaise, bakad tomat, rödvinsky, haricot verts & pommes frites*

STICKY TOFFEE PUDDING  
*Höstäpple, varm kolasås, karamelliserad havre & vaniljglass*

570 SEK

### MENY 2

BRÖDSERVERING  
*Med vispat smör*

BURRATA  
*Semitorkade tomater, olivolja, balsamico & basilika*

HAVSABORRE  
*Smörstekt höstsvamp, champagnesås, gul zucchini, gurka, solrosfrön & jordärtskocka*

STICKY TOFFEE PUDDING  
*Höstäpple, varm kolasås, karamelliserad havre & vaniljglass*

550 SEK

### MENY 3

BRÖDSERVERING  
*Med vispat smör*

BURRATA  
*Semitorkade tomater, olivolja, balsamico & basilika*

GNOCCHI  
*Smörad svampbuljong, höstsvamp, picklade senapsfrön, bondbönor & grönkål*

STICKY TOFFEE PUDDING  
*Höstäpple, varm kolasås, karamelliserad havre & vaniljglass*

525 SEK

RESTAURANT

# AUBERGINE

BAR & MATSAL

# DRYCKESPAKET

## TILL VÅRA SÄLLSKAPSMENYER

### TILLHÖRANDE MENY 1

2020 GASSIER EMBRUNS DE VIOGNIER, COSTIERES DE NIMES  
2021 DOMAINE DE CRISTIA CÔTES DU RHÔNE, RHÔNE  
2014 GRAND PEYROT SAINTE-CROIX-DU-MONT,  
BORDEAUX  
BRYGGKAFFE/TE

440 SEK

### TILLHÖRANDE MENY 3

2020 GASSIER EMBRUNS DE VIOGNIER, COSTIERES DE NIMES  
2019 RIZIERI BARBERA D'ALBA SBILUATA, PIEMONTE  
2014 GRAND PEYROT SAINTE-CROIX-DU-MONT,  
BORDEAUX  
BRYGGKAFFE/TE

455 SEK

### TILLHÖRANDE MENY 2

2020 GASSIER EMBRUNS DE VIOGNIER, COSTIERES DE NIMES  
2017 MERF CHARDONNAY, COLUMBIA VALLEY  
2014 GRAND PEYROT SAINTE-CROIX-DU-MONT,  
BORDEAUX  
BRYGGKAFFE/TE

465 SEK

### ALKOHOLFRIIT

RICHARD JUHLIN SPARKLING BLANC DE BLANCS, FRANKRIKE  
LEITZ EINS ZWEI ZERO RIESLING, TYSKLAND  
GALIPETTE CIDRE, FRANKRIKE  
BRYGGKAFFE/TE

280 SEK

### ETT GLAS BUBBEL VID ANKOMST?

LOS MONTEROS CAVA BRUT, VALENCIA 105 SEK

BONNET GRANDE RÉSERVE CHAMPAGNE, CHAMPAGNE 160 SEK

RICHARD JUHLIN SPARKLING BLANC DE BLANCS, FRANKRIKE 95 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, haricot verts, sauce bearnaise and French fries*

### STICKY TOFFEE PUDDING

*Apples, warm caramel sauce, caramelized oat and vanilla ice cream*

570 SEK

## MENU 2

### BREAD

*With whipped butter*

### BURRATA

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

### SEA BASS

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

### STICKY TOFFEE PUDDING

*Apples, warm caramel sauce, caramelized oat and vanilla ice cream*

550 SEK

## MENU 3

### BREAD

*With whipped butter*

### BURRATA

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

### GNOCCHI

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

### STICKY TOFFEE PUDDING

*Apples, warm caramel sauce, caramelized oat and vanilla ice cream*

525 SEK

RESTAURANT

# AUBERGINE

BAR & MATSAL