

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

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
*Marinerad kronärtskocka, bakad tomat,
tryffelvinaigrette & basilika*

HJORT & TRYFFEL
*Pepparstekt hjortytterfilé, serveras på ben med
tryfferad potatisterrine, karljohansvamp,
gräddstekt kål, ankleversås & svarta vinbär*

MANDEL & KÖRSBÄR
*Mandelbakelse, romkokta körsbär, mascarponekräm
smaksatt med espresso, pistagenötter & nougat*

600 SEK

MENY 2

BRÖDSERVERING
Med vispat smör

BURRATA
*Marinerad kronärtskocka, bakad tomat,
tryffelvinaigrette & basilika*

TORSKRYGG
*Hällstekt torskrygg, hummeremulsion, grillad
tryffelsmörsås, spetskål, bakade tomater &
amandinepotatis*

MANDEL & KÖRSBÄR
*Mandelbakelse, romkokta körsbär, mascarponekräm
smaksatt med espresso, pistagenötter & nougat*

570 SEK

MENY 3

BRÖDSERVERING
Med vispat smör

BURRATA
*Marinerad kronärtskocka, bakad tomat,
tryffelvinaigrette & basilika*

TRYFFELRISOTTO
*Krispig confiterad jordärtskocka, parmesan & friterad
svartkål*

MANDEL & KÖRSBÄR
*Mandelbakelse, romkokta körsbär,
mascarponekräm smaksatt med espresso,
pistagenötter & nougat*

555 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

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

Marinated artichoke, baked tomato, truffle vinaigrette & fresh basil

VENISON & TRUFFLE

Seared venison fillet on the rack, with truffled potato terrine, porcini mushroom, creamed cabbage, duck liver sauce & blackcurrant

ALMOND & CHERRIES

Almond sponge cake, cherries in rum, creamy mascarpone flavored with espresso, pistachios & nougat

600 SEK

MENY 2

BREAD

With whipped butter

BURRATA

Marinated artichoke, baked tomato, truffle vinaigrette & fresh basil

COD

Pan fried cod, lobster emulsion, grilled butter truffle sauce, cabbage, baked tomatoes & Amandine potatoes

ALMOND & CHERRIES

Almond sponge cake, cherries in rum, creamy mascarpone flavored with espresso, pistachios & nougat

570 SEK

MENU 3

BREAD

With whipped butter

BURRATA

Marinated artichoke, baked tomato, truffle vinaigrette & fresh basil

TRUFFLE RISOTTO

Crispy artichoke confit, parmeson & fried Tuscan kale

ALMOND & CHERRIES

Almond sponge cake, cherries in rum, creamy mascarpone flavored with espresso, pistachios & nougat

555 SEK

RESTAURANT

AUBERGINE

BAR & MATSAL