

# 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. Ni väljer själva er trerättersmeny från alternativen nedan. Observera att alla i sällskapet behöver beställa 3 rätter.

En sällskapsmeny hos oss kostar 610 SEK per person.

Vi ber att få in er förbeställning senast två dagar innan ert besök.

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.

# SÄLLSKAPSMENY

## FÖR SÄLLSKAP ÖVER 8 PERSONER

### FÖRRÄTER

#### BURRATA

*Kapris, taggiascaoliver, tomatvinegrette & basilika*

#### TOAST SKAGEN

*Klassisk skagen serverad på smörstekt surdegsbröd toppad med löjrom, dill & citron*

#### RÅBIFF

*Svenskt ytterlår, dijonaise, friterad kapris, picklad gulbeta, frasig juliennepotatis, syltade senapsfrön & parmesan*

### VARMRÄTTER

#### RYGGBIFF

*Dragonmajonnäs, bakade tomater, rödvinssås & pommes frites.  
Vi tallagar köttet medium-rare om inget annat anges.*

#### TORSKRYGG

*Brynt smör, räkor, bakad äggkräm, pepparrot, dill & smörslungad potatis*

#### GNOCCHI

*Tryffeljärskost, ostronskivling, smörad svampbuljong, parmesan, spetskål & svart tryffel*

### DESSERTER

#### CREME BRULLÉE

*Klassiskt smaksatt med vanilj från tahiti*

#### Bakad Mörk Chokladterinne

*Mascarponekräm, lemon curd glass & björnbärskompott*

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. Please note that each member of the party is required to order a three-course dinner, choosing from the dishes provided below. A group menu for larger parties costs 610 SEK.

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 MENU

FOR PARTIES OF 8 PERSONS OR MORE

## FÖRRÄTER

### BURRATA

*Burrata cheese, capers, Taggiasca olives, tomato vinaigrette & basil*

### TOAST SKAGEN

*Classic Swedish Skagen with shrimps & mayonnaise on rye toast with vendace roe, dill & lemon*

### STEAK TARTAR

*Dijonnaise, fried capers, pickled yellow beets, preserved mustard seeds & parmesan cheese*

## VARMRÄTTER

### SIRLOIN STEAK

*Tarragon mayonnaise, baked tomatoes, red wine sauce and French fries.  
Served medium rare unless otherwise specified*

### BAKED COD

*Baked cod, browned butter, shrimps, baked egg cream, horseradish, dill and buttery potatoes*

### GNOCCHI & TRUFFLE

*Potato gnocchi, truffle cream cheese, hiratake, buttery mushroom broth, parmesan cheese  
crispy herb crust & cabbage*

## DESSERTER

### CREME BRULLÉE

*Classic crème brûlée flavoured with vanilla*

### BAKED DARK CHOCOLATE TERINNE

*Black berry compote, mascarpone mousse and lemon curd ice cream*

RESTAURANT

AUBERGINE

BAR & MATSAL