

# 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. För större sällskap så erbjuder vi enbart våra satta sällskapsmenyer om 3 rätter. Sällskapet behöver inte välja en och samma meny.

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.  
Vi har endast möjlighet att skicka faktura via PDF till angiven e-postadress.  
Betalningsvillkor är 10 dagar.



RESTAURANT  
**AUBERGINE**  
BAR & MATSAL

# SÄLLSKAPSMENY

## FÖR SÄLLSKAP ÖVER 8 PERSONER

### MENY 1

#### LÖJROMSTOAST

Löjrom från Kalix, smetana, smörstekt levain, rödlök, dill & citron

#### HJORT & TRYFFEL

*Kryddstekt hjortytterfilé, tryfferad potatiskräm, karamelliserad rödlök, ankleversås, haricot verts, syltad höstsvamp & svart tryffel*

#### ÄPPELTARTLETTE

Karamelliserat Svenskt vinteräpple, vaniljmousse, brynt smörglass & karamelliserad havre

715 kr

### MENY 2

#### RÅBIFF & TRYFFEL

*Grovmalet Svenskt ytterlår, tryffelemulsion, isad silverlök, picklad & hyvlad svamp, örtolja, frasiga rotfrukter & svart tryffel*

#### TORSKRYGG

*Hällristad torskrygg, savoykål, tryfferad smörsås, bakad jordärtskocka, sauterad spenat & svart tryffel*

#### CREME BRÛLÉE

Klassiskt smaksatt med vanilj från tahiti

595 kr

### MENY 3

#### BURRATA & TRYFFEL

*Grillad & inlagd zucchini, pistagenötter & svart tryffel*

#### TRYFFELRISOTTO

*Arborioris, tryffelsmör, svartkpl & svampbuljong. Picklad & hyvlad svamp, parmesan & svart tryffel*

#### CHOKLADGANASCHE

*Olivolja, flingsalt & marconamandlar*

520 kr

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. For larger parties, we only offer our set 3 course menus. The group doesn't need to order the same menu.

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.



RESTAURANT  
**AUBERGINE**  
BAR & MATSAL

# GROUP MENU

## FOR PARTIES OF 8 PERSONS OR MORE

### Menu 1

#### VENDACE ROE TOAST

*30 gram of vendace roe from Kalix, butter fried levain bread, finely cut red onion, dill, lemon & smetana*

#### DEER & TRUFFLE

*Sirloin of deer, truffled potato purée, caramelized red onion, foie gras jus, green beans, mushrooms and black truffle*

#### APPLE TARTE

*Vanilla mousse, caramelized oats and browned butter ice cream*

715 kr

### Menu 2

#### STEAK TARTAR

*Truffle emulsion, silver onion, crispy root vegetables, herb oil, mushrooms, parmesan cheese & black truffle*

#### COD & TRUFFLE

*Seared loin of cod, Savoy cabbage, roasted Jerusalem artichoke, spinach, truffle butter sauce & black truffle*

#### CRÈME BRÛLÉE

*Classic crème brûlée flavored with vanilla*

595 kr

### Menu 3

#### BURRATA & TRUFFLE

*Burrata cheese with marinated zucchini, pistachio & black truffle*

#### TRUFFLE RISOTTO

*Arborio rice with truffle butter, mushrooms, parmesan cheese, crispy green cabbage & white truffle*

#### DARK CHOCOLATE GANACHE

*Olive oil, sea salt & marcona almonds*

520 kr

RESTAURANT

# AUBERGINE

BAR & MATSAL