

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

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

TOAST SKAGEN

Klassisk skagen på smörstekt toast, serveras med Kalix löjrom, dill & citron

LAMMYTTERFILÉ "PROVENCALE"

Lågtempererat lammytterfilé serveras med smörslungade vårprimörer, ramslöksemulsion, rödvinsky & friterad vitlök

Creme Brûlée

Klassiskt smaksatt med vanilj & karamell

645 kr

MENY 2

SPANSK RÅBIFF

Grovmalet ytterlår, chorizo-emulsion, marinerade tomater, sherryvinäger, silverlök, marconamandel & lagrad manchego

BAKAD FJÄLLRÖDING

Brynt smörhollandaise, örtslungade vårprimörer, färskpotatis & Kalix löjrom

RABARBER

Inkokt rabarber, crème diplomat, krossade drömmar & rabarbersorbet

625 kr

MENY 3 (VEGETARISK)

GRATINERAD GETOST

Confiterade gulbetor, rostad chili-honung, valnötter, machésallad & ramslökscitronette

BAKAD SPETSKÅL

Grillad smörsås med murklor, örtslungade vårprimörer, parmesan & jordärtskockschips

CHOKLADMOUSSE

Rårörda bär, mandel, flingsalt & olivolja

515 kr

RESTAURANT

AUBERGINE

BAR & MATSAL