

STÖRRE SÄLLSKAP PÅ RESTAURANG AUBERGINE

Välkomna till oss på 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. Sällskapet behöver välja en och samma meny. Vi tillgodoser självklart fisk & vegetariska alternativ.

Vi ber att få in er förbeställning med eventuella allergier och specialkost 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

Linnégatan 38, Stockholm

 info@aubergine.se

SÄLLSKAPSMENY

FÖR SÄLLSKAP ÖVER 8 PERSONER

MENY 1

TOAST SKAGEN

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

RÖDVINSBRÄSSERAD OXKIND

Tryffelpotatispuré, skogschampinjon, sidfläsk, mäg-glaserade smålökar & rödvinssås

Creme Brûlée

Klassiskt smaksatt med vanilj & karamell

595 kr

MENY 2

CHARK & OST

Kökmästarens urval av charkuterier & ostar. Delas på vid bordet.

RAVIOLI & LÖJROM

Färsk pasta fylld med färskost. Serveras med friterad grönkål, hasselnötter, brynt smörsås, löjrom & färska örter.

RYGGBIFF CAFÉ DE PARIS

Bakad tomat, haricot verts, café de parissmör & rödvinssås. Serveras med grönsallad & pommes frites

BLÅBÄRSTARTELETTE

Blåbärskompott, färskostmousse, rostad mandel & oxalis

795 kr

RESTAURANT

AUBERGINE

BAR & MATSAL