

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 48 timmar innan ert besök. Har vi ej fått in er förbeställning 48 timmar innan ert besök förbehåller vi oss rätten att annullera er bokning.

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

RÅBIFF

Grovmalet ytterlår, kapris, dijonaise, citronbakad purjolök, cornichons, ramslök & wrångebäcksost

BAKAD RÖDING

Smörslungade primörer, champagnesås, rostad blomkålscreme & forellrom

Crème Brûlée

Klassiskt smaksatt med vanilj

620 kr

MENY 2

CHARK & OST

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

TOAST SKAGEN

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

ENTRECÔTE

Dragonsmör, råstekt grön sparris & rödvinssås. Serveras med tomatsallad pommes frites

Crème Brûlée

Klassiskt smaksatt med vanilj

795 kr

RESTAURANT

AUBERGINE

BAR & MATSAL