



RUBINSTEIN
HOTEL★★★★



OFERTA ŚWIĄTECZNA 2022



RUBINSTEIN
HOTEL★★★★

Szeroka 12
Restaurant & Bar

SKY BAR

OFERTA ŚWIĄTECZNA 2022

KOLACJA WIGILIJNA SERWOWANA

MENU 1 - CENA 159 PLN | OS

PASZTET Z CHRZANU W AROMACIE KOPERKU I ZIELONEGO OGÓRKA

BARSZCZ CZEROWNY Z USZKAMI

KARP PANIEROWANY Z KAPUSTĄ I GROCHEM

MROŻONY MUS ŚLIWKOWY Z KRUSZONKĄ Z PIERNIKA

MENU 2 - CENA 159 PLN | OS

TATAR ZE ŚLEDZIA Z MARYNOWANYMI PODGRZYBKAMI I PUMPERNIKLEM

BARSZCZ BIAŁY Z PUREE GRZYBOWYM

POLĘDWICZKA WIEPRZOWA | WARZYWA GOTOWANE | SOS ROZMARYNOWY

KLUSKI Z MAKIEM | PRAŻONE ORZECHY LASKOWE | MIÓD

MENU 3 - CENA 159 PLN | OS

ŚLEDŹ W ŚMIETANIE

ŻUR WIGILIJNY

FILET Z PSTRĄGA W ZIELONEJ POSYPCE | PUREE PIETRUSZKOWE | BUKIET WARZYW

STRUDEL JABŁKOWY

NAPOJE W CENIE MENU

KOMPOT Z SUSZONYCH OWOCÓW

WODA MINERALNA Z CYTRYNĄ

OFERTA ŚWIĄTECZNA 2022

KOLACJA WIGILIJNA SERWOWANA

MENU 1 - CENA 179 PLN | OS

TATAR Z ŁOSOSIA PODANY Z KWAŚNĄ ŚMIETANĄ I KAWIOMEM Z PSTRĄGA
ZUPA GRZYBOWA Z ŁAZANKAMI
PIECZONA KACZKA | BURACZKI | SOS AMARONE
STRUDEL JABŁKOWY

MENU 2 - CENA 179 PLN | OS

FILET Z KACZKI W AROMACIE MIODU I KORY CYNAMONU
ZUPA RAKOWA
STRUDEL Z ŁOSOSIA Z KISZONĄ KAPUSTĄ I SOSEM Z BIAŁEGO WINA
KUTIA

MENU 3 - CENA 179 PLN | OS

PASZTET DOMOWY Z DOMOWĄ ŻURAWINĄ
BARSZCZ CZERWONY Z USZAKMI
DORSZ Z SAŁATKĄ Z GROCHU I SOSEM ŚLIWKOWYM
SZARLOTKA Z CYNAMONEM

NAPOJE

KOMPOT Z SUSZONYCH OWOCÓW
WODA MINERALNA Z CYTRYNĄ

OFERTA ŚWIĄTECZNA 2022

MENU DEGUSTACYJNE - CENA 299 PLN/OS

TATAR ZE ŚLEDZIA | KAWIOR Z PSTRĄGA | KWAŚNA ŚMIETANA

*

ZUPA GRZYBOWA Z DOMOWYMI KLUSKAMI

BARSZCZ CZERWONY Z USZKAMI

*

KARP | KAPUSTA Z GROCHEM | PUREE ZIEMNIACZANE

LUB

KACZKA PIECZONA | KLUSKI W PANKO | BURACZKI

*

TORCIK Z SUSZONYCH ŚLIWEK | PIERNIK | LODY ORZECHOWE

KOMPOT Z SUSZU

ZIMNE PRZEKĄSKI

PROPOZYCJA I – CENA 65 PLN | OS

DESKA WĘDLIN POLSKICH Z CHRZANEM ZAPRAWIANYM I SOSEM TATARSKIM

PASZTET Z CHRZANU W AROMACIE KOPERKU I ZIELONEGO OGÓRKA

ŚLEDŹ W OLIWIE PO KRAKOWSKU

STRUDEL ZE SZPINAKIEM

SAŁATKA Z MARYNOWANYCH BURACZKÓW, KOZIEGO SERA Z VINEGRETEM MIODOWYM

PIECZYWO | MASŁO

PROPOZYCJA I – CENA 79 PLN | OS

DESKA MIĘS PIECZONYCH Z DOMOWYMI KONFITURAMI

DESKA SERÓW POLSKICH Z MUSZTARDĄ Z GRUSZEK I ŻURAWINĄ

ŁOSOŚ WĘDZONY Z MUSEM SZCZYPIORKOWYM I ŚWIEŻYM OGÓRKIEM

TATAR WOŁOWY NA GRZANCE RAZOWEJ

SAŁATKA Z MAKARONEM | WĘDZONĄ SZYNKĄ I SELEREM NACIOWYM

PIECZYWO | MASŁO

OFERTA ŚWIĄTECZNA 2022

KOLACJA WIGILIJNA W FORMIE BUFETU

MENU I – CENA 169 PLN | OS

ZIMNY BUFET

PASZTET RUBINSTEIN Z DOMOWĄ ŻURAWINĄ
PIECZONY BOCZEK
HUMMUS Z ZIELONĄ OLIWĄ, WARZYWAMI I OLIWKAMI
TATAR ZE ŚLEDZIA Z MARYNOWANYMI PODGRZYBKAMI I PUMPERNIKIEM
SAŁATKA JARZYNOWA
PIECZYWO | MASŁO

GORĄCY BUFET

ZUPA GRZYBOWA Z ŁAZANKAMI
PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI
MIRUNA NA SOSIE Z CZERWONEJ PAPRYKI | PUREE Z KOPRU WŁOSKIEGO
POLĘDWICZKA WIEPRZOWA | WARZYWA GRILLOWANE | SOS ROZMARYNOWY

SŁODKI BUFET

SZARLOTKA Z CYNAMONEM
PIERNIK

NAPOJE

KOMPOT Z SUSZONYCH OWOCÓW
WODA MINERALNA Z CYTRYNĄ
KAWA | HERBATA

OFERTA ŚWIĄTECZNA 2022

MENU II – CENA 189 PLN | OS

ZIMNY BUFET

PIECZONY KARCZEK
TERRINA Z KOZIEGO SERA Z SUSZONĄ ŚLIWKĄ I BUKIETEM SAŁAT
TARTA Z GRZYBAMI LEŚNYMI
RYBA PO GRECKU
ŁOSOŚ WĘDZONY Z MUSEM SZCZYPIORKOWYM I ŚWIEŻYM OGÓRKIEM
PIECZYWO | MASŁO

GORĄCY BUFET

ZUPA RAKOWA
KARP PANIEROWANY Z KAPUSTĄ I GROCHEM
STRUDEL Z ŁOSOSIA Z KISZONĄ KAPUSTĄ I SOSEM Z BIAŁEGO WINA
FILET Z INDYKA | PUREE ZIEMNIACZANE | PIECZONE POMIDORY

SŁODKI BUFET

KUTIA
STRUDEL JABŁKOWY
MAKOWIEC

NAPOJE

KOMPOT Z SUSZONYCH OWOCÓW
WODA MINERALNA Z CYTRYNĄ
KAWA | HERBATA

OFERTA ŚWIĄTECZNA 2022

PAKIETY NAPOI

Cena za osobę | do 4 godzin

PAKIET I – 30 PLN | OSOBĘ

Soki owocowe | jabłkowy, pomarańczowy, grejpfrutowy, z czarnej porzeczki |
Woda mineralna
Kawa | Herbata

PAKIET II – 40 PLN | OSOBĘ

Soki owocowe | pomarańczowy, jabłkowy, grapefruitowy, z czarnej porzeczki |
Napoje gazowane | Coca-Cola, Fanta, Sprite, Tonic |
Woda mineralna
Kawa | Herbata

PAKIET III – 65 PLN | OSOBĘ

Wino białe | Wino czerwone
Soki owocowe | pomarańczowy, jabłkowy, grapefruitowy, z czarnej porzeczki |
Woda mineralna
Kawa | Herbata

INFORMACJE DODATKOWE

- Uwzględniamy wszelkie zmiany w menu, dotyczące osób na diecie, bezglutenowe oraz dania wegańskie i wegetariańskie. W przypadku, jeśli organizatorzy nie zgłoszą wcześniej żadnych zmian w menu, Restauracja nie ponosi odpowiedzialności za czas oczekiwania na specjalny posiłek.
- Cena zawiera świąteczną dekorację stołów
- Muzyka: polskie kolędy i pastorałki w tle
- Pobieramy opłatę serwisową w wysokości 10%.