

Przyjęcie rodzinne

2026

w eleganckim wydaniu



Smak,

ELEGANCJA, UWAŻNOŚĆ

Restauracja Rubio, kulinarne serce Hotelu Kraft, to miejsce stworzone z myślą o rodzinnych spotkaniach i wspólnym świętowaniu ważnych chwil.

Przytulne, eleganckie wnętrza oraz uważność na każdy detal sprzyjają atmosferze bliskości i swobody, w której wszyscy goście czują się komfortowo.

Naturalne materiały, ciepłe światło i subtelne dodatki tworzą spokojne tło dla rozmów przy wspólnym stole i radosnych chwil spędzonych z najbliższymi.

Starannie przygotowana kuchnia dopełnia całości, sprawiając, że każde przyjęcie - od kameralnych spotkań po większe uroczystości rodzinne - pozostaje pięknym wspomnieniem.



RUBIO

STWÓRZ Z NAMI WYMARZONE PRZYJĘCIE

PROPOZYCJA 1

- Zupa
- Danie główne
- Deser
- Lemoniada rzemieślnicza
- Woda gazowana i niegazowana
- Kawy LaCava
- Herbaty Newby

Czas trwania: do 3 godzin
Osoba dorosła: 150 zł
Dziecko do 10 lat: 50% ceny

PROPOZYCJA 2

- Zupa
- Danie główne
- Deser
- Lemoniada rzemieślnicza
- Woda gazowana i niegazowana
- Kawy LaCava
- Herbaty Newby
- **4 przystawki zimne**
- **Pieczywo**

Czas trwania: do 4 godzin
Osoba dorosła: 210 zł
Dziecko do 10 lat: 50% ceny

PROPOZYCJA 3

- Zupa
- Danie główne
- Deser
- Lemoniada rzemieślnicza
- Woda gazowana i niegazowana
- Kawy LaCava
- Herbaty Newby
- Pieczywo
- **Soki owocowe**
- **5 przystawek zimnych**
- **Selekcja 3 słodkości**

Czas trwania: do 5 godzin
Osoba dorosła: 250 zł
Dziecko do 10 lat: 50% ceny

Oczarujemy

PAŃSTWA

- eleganckim wystrojem sali (obrusy, materiałowe serwety w stonowanej, jasnej kolorystyce)
- nastrojową, spokojną muzyką w tle
- profesjonalną obsługą kelnerską
- indywidualnie skomponowanym menu dopasowanym do charakteru przyjęcia
- miejscem zabaw na świeżym powietrzu oraz kameralnym kącikiem dla najmłodszych w zaciszu restauracji
- przytulnym pokojem do karmienia i przewijania maluchów
- dedykowanym opiekunem przyjęcia, czuwającym nad jego sprawnym przebiegiem



DODATKOWE PROPOZYCJE

Aby uczynić Państwa przyjęcie jeszcze bardziej niezapomnianym, oferujemy możliwość wzbogacenia uroczystości o starannie dobrane atrakcje i dodatki, takie jak:

- animator zabaw dziecięcych
- fontanna czekoladowa z łakociami
- fotobudka
- ścianka balonowa do zdjęć
- dekoracje kwiatowe na stoły
- oprawa muzyczna (wokalista na żywo)
- słodki stół
- tort okolicznościowy
- gościńce dla Gości
- live cooking
- degustacja alkoholi: win, whisky, wódki
- autorski pakiet koktajli alkoholowych i bezalkoholowych

Wierzymy, że najpiękniejsze chwile warto celebrować w wyjątkowym miejscu. Dlatego każde przyjęcie przygotowujemy z uważnością, sercem i dbałością o najdrobniejsze detale, aby stworzyć przestrzeń pełną bliskości, radości i swobodnej elegancji.





WYJĄTKOWE *menu*

NA WYJĄTKOWE OKAZJE

ZUPY

- **Consomme wołowo-drobiowe** / pierożki z mięsem / masło szałwiowe / natka pietruszki
- **Krem z pieczonej pietruszki** / salsa z jabłka / śmietana chrzanowa / orzech laskowy
- **Klasyczny żurek** / zakwas żytni / regionalna kiełbasa / chrzan / ziemniak

DANIA GŁÓWNE

- **Policzki wołowe** / puree ziemniaczane / chutney cebulowy / karmelizowane warzywa korzeniowe
- **Smażony sandacz** / gratin ziemniaczany z serem pleśniowym / emulsja koperkowa z kawiozem / fenkuł
- **Pierś z kaczki** / fondant ziemniaczany / sos z czarnej porzeczki / puree z pietruszki i białej czekolady / piklowany burak
- **Caponata warzywna** / burrata / rukola / ziołowe panko

DESERY

- **Panna Cotta waniliowa** / mus truskawkowy / beza / owoce sezonowe
- **Tiramisu klasyczne** / amaretto / kakao
- **Szarlotka z szarej renety** / lody waniliowe
- **Karpatka** / konfitura z porzeczki / kruszonka z rumem

MENU DZIECIĘCE

- **Nuggetsy z kurczaka** / frytki / surówka z marchwi
- **Makaron** w sosie pomidorowym lub w sosie ala carbonara
- **Naleśniki** z serem i owocami

DANIA GŁÓWNE VEGE

- **Bakłażan pieczony z warzywami** / mozzarella / sos pomidorowy
- **Papardelle primavera**
- **Gołąbek** z wędzonym twarogiem i ziemniakami

PRZYSTAWKI ZIMNE

- **Krewetki w winie** / labneh / grzanki
- **Hummus** / grillowane warzywa / olej sezamowy / czarnuszka / oliwki
- **Tatar wołowy** / grzyby Shimeji / ogórek / cebula / oliwa szczypiorkowa / majonez czosnkowy / gorczyca
- **Ziemniak pieczony** / sos tatarski / śledź w zalewie octowej
- **Tataki wołowe** / ponzu / sos aioli / imbir marynowany
- **Rosti** / creme fraiche / pstrąg wędzony / gorczyca / ogórek w curry
- **Sałatka Cezar** / dressing anchois / boczek / cebula czerwona / pomidor koktajlowy / grzanki
- **Sałatka nicejska** / tuńczyk / oliwki / ogórek zielony / pomidor koktajlowy / dressing cytrynowy z oregano
- **Warzywa korzeniowe glazurowane w miodzie i harrisie** / labneh ziołowy / czarnuszka
- **Carpaccio z buraka** / feta grecka / pestki dyni / dressing musztardowo-miodowy / rukola

SELEKCJA SŁODKOŚCI

- **Crumble owocowe** / śliwka / jabłko / gruszka / kruszonka cytrynowa
- **Szarlotka z cytryną i miętą**
- **Tiramisu klasyczne**
- **Tiramisu pistacjowe z prażonymi pistacjami**
- **Panna Cotta śmietankowa z truskawkami**
- **Panna Cotta waniliowa z musem z porzeczki i kruszonką**
- **Piernik przekładany powidłami śliwkowymi i sosem waniliowym**
- **Mille feuille** / krem patissiere / ciasto francuskie / owoce sezonowe
- **Brownie** / orzechy laskowe / mus wiśniowy
- **Sernik klasyczny** / sos owocowy / kruszonka migdałowa

Zależy nam, aby wspólne posiłki były nie tylko chwilą przy stole, lecz także pięknym elementem rodzinnego świętowania i źródłem miłych wspomnień.



RUBIO

ZAPRASZAMY DO KONTAKTU

i wspólnego zaplanowania niezapomnianego przyjęcia!

 Kolejowa 6
23-200 Kraśnik

SPECJALISTA DS. SPRZEDAŻY

 +48 538 337 476

 edyta.wrzyszcz@hotelkraft.pl

 facebook.com/krafthotel

 [@kraft_hotel](https://instagram.com/kraft_hotel)

 facebook.com/rubio restauracja

 [@rubio_restauracja](https://instagram.com/rubio_restauracja)