Przyjęcie rodzinne 2026

w eleganckim wydaniu

KRAFT HOTEL & RESTAURANT RUBIO



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.**



STWÓRZ Z NAMI WYMARZONE PRZYJĘCIE

PROPOZYCJA 1

- Zupa
- Danie główne
- Deser
- Selekcja słodkości (3 rodzaje)
- Lemoniada rzemieślnicza
- Soki owocowe
- Woda gazowana i niegazowana
- Kawy LaCava
- Herbaty Newby

160 zł /os.

PROPOZYCJA 2

- Zupa
- Danie główne
- Deser
- Selekcja słodkości (3 rodzaje)
- Lemoniada rzemieślnicza
- Soki owocowe
- Woda gazowana i niegazowana
- Kawy LaCava
- Herbaty Newby
- **Napoje gazowane w szklanych butelkach**
- **5 przystawek zimnych**

220 zł /os.

PROPOZYCJA 3

- Zupa
- Danie główne
- Deser
- Lemoniada rzemieślnicza
- Soki owocowe
- Woda gazowana i niegazowana
- Kawy LaCava
- Herbaty Newby
- Napoje gazowane w szklanych butelkach
- **Selekcja słodkości (5 rodzajów)**
- **7 przystawek zimnych**
- **Selekcja owoców**
- **Danie gorące serwowane**

310 zł /os.

Oczarujemy

PAŃSTWA

- kameralnymi salami - często z możliwością wynajmu na wyłączność
- 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 (wokal 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

- **Consommé z gęsi** / chrust z warzyw / pierożki z tymiankiem, cytryną i twarogiem
- **Krem z białych warzyw** / salsa z gruszki i gorczycy / orzech laskowy
- **Krem pomidorowy** / grzanki maślane / oliwa EV / zielenina
- **Krem z dyni** / soczewica / piklowana dynia

DANIA GŁÓWNE

- **Pierś z kurczaka w szałwii** / puree z marchwi i pomarańczy / warzywa grillowane / sos holenderski z zielonym pieprzem
- **Devolay klasyczny z masłem** / sos kurkowy / purée ziemniaczane / kalafior w palonym maśle
- **Polędwiczka wieprzowa** / glazura jabłkowa / sos z leśnych grzybów / ziemniaki hasselback / warzywa korzeniowe grillowane (seler, marchew, pietruszka)
- **Sznycel wieprzowy** / pomme puree / cytryna / kapusta zasmażana
- **Wołowina po Burgundzku** / łopatka wołowa / warzywa korzeniowe / czerwone wino / zioła / marchewka / pomme purée / cebulka perłowa
- **Gnocchi** / fasolka szparagowa / marynowany bób / parmezan / pomidor koktajlowy confit / sos gorgonzola
- **Halibut** / puree z marchwi / brukselka z żurawiną / krokiet ziemniaczany / sos holenderski (dopłata +15 zł)

DESERY

- **Tartaletka na gorąco a’la Szarlotka** / lody waniliowe / mięta
- **Gruszki pod kruszonką** / budyń waniliowy / lody waniliowe
- **Tiramisu klasyczne** / amaretto / kakao / owoce sezonowe
- **Lody z owocami** / 3 gałki lodów / kruszonka maślana / sezonowe owoce

MENU DZIECIĘCE

- **Rosół drobiowo-wołowy** / makaron
- **Nuggetsy z kurczaka** / frytki / surówka z marchwi
- **Makaron** w sosie pomidorowym lub w sosie ala carbonara
- **Naleśniki** z serem i owocami
- **Pucharek lodowy** / 3 gałki lodów / owoce sezonowe

PRZYSTAWKI ZIMNE

- **Tatar wołowy** / piklowane kurki / ogórek kiszony / majonez truflowy / musztarda Dijon / kruszonka ziemniaczana
- **Warzywa z ubijaną ricottą** / brukselka / figa / orzechy pekan / glazura z miodu
- **Deska wędlin kraftowych** / karkówka / schab / pasztet pieczony / kaszanka / swojska kiełbasa wieprzowa
- **Deska serów włoskich** / gorgonzola / pecorino romano / scamorza / provolone / grissini / owoce sezonowe
- **Tartaletka z musem twarogowym,** łososiem oraz koprem
- **Tarta wytrawna z wędzonymi rybami** / majonez truflowy / rukola
- **Tarta wytrawna** / suszone pomidory / cukinia / feta
- **Pierożki gyoza z wołowiną** / sos hoisin / rzodkiewka / świeże zioła
- **Mini burgery** z szarpanym kurczakiem
- **Filety śledziowe klasyczne** w zalewie octowej z cebulą
- **Sałatka a'la Cezar** / kurczak / bekon / grzanki / sałata rzymska / cebula / parmezan / pomidorki koktajlowe / dressing cezar z sardynkami
- **Carpaccio z buraka** / feta grecka / pestki dyni / dressing musztardowy / rukola
- **Krewetki** / marakuja / białe wino / czosnek / chilli / musztarda francuska / masło / natka pietruszki / bagietka (dopłata +7 zł)

SŁODKOŚCI RUBIO

- **Makaroniki francuskie**
- **Panna Cotta śmietankowa** z owocami
- **Pączuś** z nadzieniem z owoców leśnych
- **Ptyś** z czekoladą i praliną orzechową
- **Ptyś klasyczny** z crème pâtissière
- **Mini eklery** z ganache waniliowy i czekoladą

GORĄCE DANIE SERWOWANE

- **Ravioli z borowikami** / sos tymiankowy / grana padano
- **Gnocchi szpinakowe w sosie serowym /** pomidor cherry / rukola
- **Pstrąg** / sos holenderski / ziemniaki hasselback / brokul
- **Schab w sosie Tom Kha** z sezonowymi dodatkami w azjatyckiej odsłonie
- **Butter chicken** / kurczak w indyjskim stylu serwowany z sałatką Tabbouleh / jogurt miętowy
- **Strogonow** wieprzowo - wołowy

Tworząc nasze menu, kierujemy się sezonowością oraz dostępnością najwyższej jakości produktów, dlatego zastrzegamy sobie możliwość wprowadzania zmian w proponowanych daniach.

Pragniemy, aby każda serwowana potrawa zachwycała smakiem, świeżością i wyjątkowym charakterem, tworząc niezapomnianą oprawę Państwa przyjęcia.

Ostateczne menu ustalane jest indywidualnie na około 2 tygodnie przed planowanym wydarzeniem, tak aby jak najlepiej dopasować je do Państwa oczekiwań oraz sezonowych inspiracji restauracji Rubio.

KRAFT HOTEL & RESTAURANT

RUBIO

ZAPRASZAMY DO KONTAKTU

i wspólnego zaplanowania niezapomnianego przyjęcia!

Kolejowa 6
23-200 Kraśnik

SPECJALISTA DS. SPRZEDAŻY

Edyta Wrzyszcz

+48 538 337 476

edyta.wrzyszcz@hotelkraft.pl

facebook.com/krafthotel

@kraft_hotel

facebook.com/rubiorestauracja

@rubio_restauracja