RUBIO

Stypa

OFERTA



PROPOZYCJA 1

- Zupa
- Danie główne
- 3 słodkości petit (idealne do kawy i herbaty)
- Woda gazowana i niegazowana
- Kawa Ferucci Bella Crema
- Kolekcja herbat NewBy

95 zł /osoba dorosła
70 zł / dziecko

PROPOZYCJA 2

- Zupa
- Danie główne
- Deser
- 3 słodkości petit (idealne do kawy i herbaty)
- Woda gazowana i niegazowana
- Kawa Ferucci Bella Crema
- Kolekcja herbat NewBy
- Soki owocowe, lemoniada rzemieślnicza

125 zł / osoba dorosła
80 zł / dziecko

ZUPY

(jedna pozycja do wyboru)

Rosół tradycyjny
podudzie pieczone / makaron jajeczny / natka pietruszki

Krem z pieczonego kalafiora
kalafior / prażona cebulka / marynowane jalapeno

Krem z dyni
**przykład propozycji sezonowej proponowanej w zależności od sezonu*

DANIA GŁÓWNE

(jedna pozycja do wyboru)

Sznycel wieprzowy
pomme purée / cytryna / kapusta zasmażana / masło ziołowe

Devolay klasyczny z masłem
sos kurkowy / purée ziemniaczane / kalafior w palonym maśle

Pstrąg pieczony
ziemniaki w koprze/ zasmażana kapusta z żurawiną i koprem

Pierś z kurczaka w szałwii
puree z marchwi i pomarańczy/ warzywa grillowane/ sos holenderski z zielonym pieprzem
**przykład propozycji sezonowej*

DSERY

(jedna pozycja do wyboru)

Tiramisu klasyczne
kakao / wiśnie marynowane w amaretto

Jabłka pod kruszonką
mięta / cynamon / lody waniliowe

Krem chantilly
agrest / borówki / kruszonka / żel truskawkowy

PROPONOWANY ZESTAW OBIADOWY DLA DZIECI PONIŻEJ 10 R.Ż.

- Rosół z makaronem
- Nuggetsy z kurczaka / frytki / surówka z marchwi
- Pucharek lodowy z owocami

*** W przypadku osób stosujących dietę wegańską, wegetariańską lub bezglutenową, a także Gości z nietolerancjami pokarmowymi, istnieje możliwość indywidualnego dostosowania menu do ich potrzeb.

Wybór PRZYSTAWEK ZIMNYCH

podawanych po serwisie głównym

DO WYBORU 3 POZYCJE

śledź w pomarańczy
sos majonezowy z anchois / grzanki / piklowana szalotka

sałatka Cezar
kurczak / bekon / grzanki / sałata rzymska / cebula / parmezan / pomidorki koktajlowe / dressing cezar z sardynkami

schab nadziewany suszonymi pomidorami
sos grzybowy

carpaccio z buraka
feta grecka / pestki dyni / dressing musztardowy / rukola

+ 36 zł / os.

DOATKOWE INFORMACJE

Selekcja słodkości petit:

- Pączuś z nadzieniem z owoców leśnych
- Ptyś z czekoladą i praliną orzechową
- Mini eklery z ganache waniliowy i czekoladą

Istnieje możliwość domówienia:

- selekcja owoców 15 zł / os.

W CENIE KAŻDEGO WARIANTU ZAPEWNUAMY:

- eleganckie stoły restauracyjne w stylu casual
- serwety materiałowe

- Domówienie na stoły obrusów oraz delikatnych kwiatowych dekoracji +10 zł / os.

Dla intymności Państwa spotkania często proponujemy wydzieloną prywatną przestrzeń.

Ostateczną ilość osób biorąca udział w obiedzie należy podać najpóźniej na 2 dni przed terminem spotkania.

Serdecznie zapraszamy do kontaktu w celu stworzenia przyjęcia idealnie dopasowanego do Państwa potrzeb.

KRAFT HOTEL & RESTAURANT

RUBIO

SPECJALISTA DS. SPRZEDAŻY

Edyta Wrzyszcz
+48 538 337 476
edyta.wrzyszcz@hotelkraft.pl

krafthotel
@kraft_hotel

rubiorestauracja
@rubio_restauracja

Kolejowa 6
23-200 Kraśnik