

Oferta
ŚWIĄTECZNA 2026
RUBIO



RUBIO

**Proponujemy trzy dopracowane warianty oferty,
które różnią się zakresem i charakterem oprawy.**

propozycja I

119 zł / os.

Zupa
Danie główne
Deser
Woda gazowana i niegazowana
Kompot z suszu
Kawa Ferucci Bella Crema
Kolekcja herbat NewBy

propozycja II

169 zł / os.

Zupa
Danie główne
Deser
Woda gazowana i niegazowana
Kompot z suszu
Kawa Ferucci Bella Crema
Kolekcja herbat NewBy
5 przystawek zimnych

propozycja III - świąteczny bufet

189 zł / os.

Zupa
3 dania gorące w podgrzewaczach

- kapusta
- pierogi
- ryba

selekcja świątecznych dodatków do dań gorących
5 przystawek zimnych
Woda gazowana i niegazowana
Kompot z suszu
Kawa Ferucci Bella Crema
Kolekcja herbat NewBy

MENU

PRZYSTAWKI

Tatar wołowy

majonez truflowy / piklowany borowik / szalotka / chips kukurydziany

Śledź w burakach

pieczony ziemniak / omasta śmietanowa / natka pietruszki

Śledź w zalewie z anyżem

sos maślankowy / oliwa koperkowa / salsa granny smith

Śledź w w pomarańczy

sos majonezowy z anchois / grzanki / piklowana szalotka

Pasztet drobiowo- wołowy z jałowcem

sos kaparowy / confitowany pomidor cherry

Pstrąg w galarecie

wywar rybny / warzywa korzeniowe / dressing octowy

Carpaccio z łososia

ricotta cytrusowa / grzanki maślane / świeży koper

na ciepło

Pasztet warzywny z cukinii

sos grzybowy z tymiankiem

Ryba po grecku

polędwica z dorsza / paprykarz / prażynka ryżowa

Pierogi z kapustą i grzybami

palone masło / polskie zioła

Pierogi z twarogiem wędzonym oraz ziemniakami

śłonina smażona / świeże zioła

Pierogi z wędzonych ryb

masło infuzowane marchwią / palona śmietana / zielony pieprz

Kluski z makiem tradycyjne

Bigos staropolski z grzybami

wołowina i wieprzowina pieczona / majeranek

ZUPY

Klasyczny barszcz na zakwasie

pierogi wołowe / piklowany burak / olej z palonego siana

•

Żur rybny

kiełbasa wędzona / bekon / ziemniak / marchew / jajo

•

Bulion wołowy

chrust z warzyw korzeniowych / makaron jajeczny

•

Zupa grzybowa

grzyby leśne smażone na maśle / ziemniak / kwaśna śmietana / świeże zioła

DANIA GŁÓWNE

(na gorąco)

Łosoś atlantycki

salsa granny smith / sos na bazie mały / pęczak z papryką i świeżymi ziołami

•

Sznicel wieprzowy

kremowe purée ziemniaczane / masło ziołowe / cytryna / kapusta zasmażana

•

Pstrąg

sos na bazie maślanki i kopru / purée ziemniaczane / chrust z kapusty kiszzonej

•

Polędwica z dorsza atlantyckiego

leczo z zimowych warzyw / sos szafranowy / kapary

•

Wołowina po burgundzku

topatka wołowa / warzywa korzeniowe / czerwone wino / zioła / marchewka /
pomme purée / cebulka pertowa

•

Pieczona pierś z kaczki

sos żurawinowy / purée z batata / piklowany burak +15 zł/os

•

Rostbef wołowy

purée ziemniak / sos pieprzowy / grillowana papryka marynowana +25 zł/os

•

Saltimbocca

purée z buraka / surówka z kiszzonej kapusty / wędzona śmietana



DESERY

Piernik

krem chantilly / piklowane jabłko / cynamon



Szarlotka pieczona a'la tartaletka

lody waniliowe / kruszonka migdałowa



Panna Cotta

salsa z ananasa i mięty / kruszonka czekoladowa



Brownie czekoladowe

mus z malin / kruszonka migdałowa / lody waniliowe

istnieje możliwość domówienia:

- danie gorące jednogarnkowe w podgrzewaczu 45 zł/os
- bufet słodkości petit w świątecznej odsłonie 21 zł/os (3 szt)
- selekcja ciast świątecznych 40 zł/os
- selekcja owoców 18 zł/os
- soki, napoje gazowane w szklanych butelkach 20 zł/os

w ramach organizacji spotkania zapewniamy:

- świąteczne dekoracje stołu
- eleganckie obrusy i serwety materiałowe
- świąteczną muzykę w tle
- profesjonalną obsługę kelnerską
- bezpłatny parking dla Gości
- kameralne przestrzenie - często z możliwością wynajmu na wyłączność



ważne informacje:

- Podane w ofercie ceny są cenami netto (należy doliczyć do nich podatek VAT)
- Oferta nie stanowi rezerwacji. W celu dokonania rezerwacji terminu prosimy o kontakt mailowy bądź telefoniczny.
- Ostateczną liczbę uczestników wraz z ewentualnymi dietami należy podać na 5 dni przed spotkaniem.



RUBIO

KRAFT HOTEL &
RESTAURANT
KRAFT

SPECJALISTA DS. SPRZEDAŻY

Edyta Wrzyszc

+48 538 337 476

edyta.wrzyszcz@hotelkraft.pl

 [krafthotel](#)
 [@kraft_hotel](#)

 [rubio restauracja](#)
 [@rubio_restauracja](#)

 **Kolejowa 6**
23-200 Kraśnik