

RUBEN  HOTEL

JEDNO MIEJSCE
WIELE
MOŻLIWOŚCI

BIZNESOWE CENTRUM
ZIELONEJ GÓRY



SALE KONFERENCYJNE / 101 POKOI HOTELOWYCH
RESTAURACJA / STREFA RELAKSU / PARKING



KAWIARNIA

**Srebrna
Góra**
pl. Stowiański 10
Zielona Góra
RESTAURACJA

ZESTAW I

SERWOWANY TALERZOWO

PRZYSTAWKA

PASZTET Z GĘSI Z ŻURAWINĄ I BOROWIKAMI
KONFITURA Z CZERWONEJ CEBULI
WYTRAWNA KORZENNE CIASTKO

ZUPA

TRADYCYJNY BARSZCZ CZERWONY
GOTOWANY NA ZAKWASIE W AROMACIE JABŁKA,
MAJERANKU I CZOSNKU
USZKA Z BOROWIKIEM LUB DROŻDŻOWYM PASZTECIKIEM
Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI

DANIE GŁÓWNE

POŁĘDWICA Z DORSZA ZAPIEKANA POD KRUSZONKĄ
ORZECHOWĄ KLUSECZKI GNOCCHI W MAŚLE ZIOŁOWYM
MODRA KAPUSTA ZASMAŻANA Z ŻURAWINĄ I CZERWONYM
WINEM

DESER

ROLADA MAKOWA Z LUKREM CYTRYNOWYM I BAKALIAMI

NAPÓJ

KOMPOT OWOCOWY Z SUSZU I MIĘTY

ZESTAW II

SERWOWANY TALERZOWO

PRZYSTAWKA

ŚLEDŹ BAŁTYCKI Z ŻURAWINĄ I BOROWIKAMI
KOMPRESOWANE JABŁKO W CYDRZE
MAJONEZ WĘDZONY
SIANKO POROWE

ZUPA

AROMATYCZNY KREM BOROWIKOWO - CEBULOWY
CIASTO FRANCUSKIE / OLIWA ZIOŁOWA

DANIE GŁÓWNE

PIERŚ Z KACZKI MARYNOWANA W POMARAŃCZACH
I CZERWONYM WINIE
MUS Z PIECZONEGO JABŁKA
MARCHEWKA BABY W SEZAMIE I MAŚLE IMBIROWYM
SOS WIŚNIOWY

DESER

STAROPOLSKI PIERNIK Z KONFITURĄ ŚLIWKOWĄ,
ORZECHAMI I POLEWĄ CZEKOŁADOWĄ

NAPÓJ

KOMPOT OWOCOWY Z SUSZU I MIĘTY

ZESTAW III

SERWOWANY NA PÓLMISKACH

ZUPA

AROMATYCZNA ZUPA GRZYBOWA Z WARZYWAMI

DANIE GŁÓWNE

KARP W MIGDALACH

LOSOŚ PIECZONY

ZRAZY WOŁOWE Z OGÓRKIEM, BOCZKIEM I CEBULĄ
PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI

DODATKI SKROBIOWE

DOMOWE KLUSECZKI ZIEMNIACZANE Z MASŁEM ZIOŁOWYM
RISOTTO GRZYBOWE Z PARMEZANEM

DODATKI WARZYWNE

MODRA KAPUSTA ZASMAŻANA Z ŻURAWINĄ I CZERWONYM
WINEM
MIESZANE SALATY Z POMIDORAMI SUSZONYMI I PRAŻONYMI
ZIARNAMI W SOSIE BALSAMICZNYM

DESER

CIASTO MARCHEWKOWE Z ORZECHAMI I KREMEM
ŚMIETANOWO – CZEKOLADOWYM
SERNIK BASKIJSKI Z ŻURAWINOWYM CREMEM FRAICHE

NAPÓJ

KOMPOT OWOCOWY Z SUSZU I MIĘTY

ZESTAW IV

SERWOWANY NA PÓLMISKACH

ZUPA

TRADYCYJNY BARSZCZ CZERWONY GOTOWANY NA ZAKWASIE
W AROMACIE JABŁKA, MAJERANKU I CZOSNKU / USZKA Z BOROWIKIEM
LUB DROŻDŻOWYM PASZTECIEM Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI

DANIE GŁÓWNE

PIERŚ Z GĘSI NADZIEWANA ŚLIWKAMI DUSZONA W CZERWONYM WINIE
I ŚWIEŻYCH ZIOŁACH
SANDACZ PIECZONY MARYNOWANY W OLIWIE CYTRUSOWEJ
PIEROGI Z KACZKĄ I ŻURAWINĄ OKRASZANE CEBULKĄ
GOŁĄBKI Z KASZĄ GRYCZANĄ, GRZYBAMI
I SUSZONĄ ŚLIWKĄ W SOSIE KURKOWYM

DODATKI SKROBIOWE

KLUSECZKI GNOCCHI W MAŚLE CZOSNKOWYM
MAŚLANE PUREE ZIEMNIACZANE

DODATKI WARZYNNE

BURACZKI ZASMAŻANE Z CHRZANEM I MAJERANKIEM
MIESZANE SALATY Z WARZYWAMI
I DRESINGIEM MUSZTAROWO – MIODOWYM

DESER

MIODOWNIK NA LUBUSKIM MIODZIE Z KREMEM KAJMAKOWYM
SZARLOTKA NA KRUCHYM SPODZIE Z PRZYPRAWAMI KORZENNYMI

NAPÓJ

KOMPOT OWOCOWY Z SUSZU I MIĘTY

ZIMNE PRZEKĄSKI

ZESTAW I

Śledź po staropolsku

Ryba po grecku

Tymbaliki rybne z owocami morza

Świąteczny pasztet Szefa Kuchni z żurawiną i borowikami

Tradycyjna salátka jarzynowa
Pasztecik drożdżowy
z kapustą i grzybami

ZESTAW II

Śledź w śmietanie z jabłkiem i koperkiem

Sandacz w galarecie z musem chrzanowym

Pasztet z soczewicy z żurawiną na wytrawnej grzance

Burak pieczony podany z orzechami, serem pleśniowym
i dresingiem miodowo – orzechowym

Indyk sous-vide podany na salatach z sosem gruszkowo – miętowym

GORĄCY BUFET

Zrazy wołowe z ogórkiem, boczkiem i cebulką

Gulasz z jelenia z ziołową bagietką

Pierogi z kapustą i grzybami okraszone cebulką

Pierogi z kaczką i żurawiną w sosie grzybowym

Krokiety z kapustą grzybami

NAPOJE (ROZLICZANE WG ZUŻYCIA)

WODA NIEGAZOWANA Z MIĘTĄ I CYTRYNĄ

WODA GAZOWANA Z MIĘTĄ I CYTRYNĄ

NAPOJE GORĄCE

(KAWA BIAŁA / CZARNA / CAPPUCINO /
HERBATA CZARNA / ZIELONA / OWOCOWA)

SOK OWOCOWY

KOMPOT OWOCOWY Z SUSZU I MIĘTY