

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

150 zł /os.

Czas trwania: do 3 godzin

PROPOZYCJA 2

- Zupa
- Danie główne
- Deser
- Napoje zimne nielimitowane:
woda gazowana i niegazowana,
lemoniada rzemieślnicza
- Napoje gorące nielimitowane:
kawa LaCava, herbata Newby
- **4 przystawki zimne**
- **Pieczyno**

210 zł /os.

Czas trwania: do 4 godzin

PROPOZYCJA 3

- Zupa
- Danie główne
- Deser
- Napoje zimne nielimitowane:
woda gazowana i niegazowana,
lemoniada rzemieślnicza
- Napoje gorące nielimitowane:
kawa LaCava, herbata Newby
- **Soki owocowe**
- **5 przystawek zimnych**
- **Pieczyno**
- **Selekcja słodkości (3 rodzaje)**

250 zł /os.

Czas trwania: do 5 godzin

PROPOZYCJA 4

- Zupa
- Danie główne
- Deser
- Napoje zimne nielimitowane:
woda gazowana i niegazowana,
lemoniada rzemieślnicza
- Napoje gorące nielimitowane:
kawa LaCava, herbata Newby
- **Soki owocowe**
- **Napoje gazowane**
- **6 przystawek zimnych**
- **Pieczyno**
- **Selekcja słodkości (5 rodzajów)**
- **Selekcja owoców**
- **Przystawka gorąca serwowana**

330 zł /os.

Czas trwania: do 6 godzin

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 (wokół na żywo)
- słodki stół
- tort okolicznościowy
- gościńce dla Gości
- live cooking
- degustacja alkoholi: win, whisky, wódki
- autorski pakiet koktajli alkoholowych i bezalkoholowych

Wierzimy, 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 zielonego groszku** / jogurt grecki / koperek / mięta / szpinak (+ krewetki dopłata 7zł)
- **Gaspacho z pomidorów i papryki** / grzanki maślane / parmezan DOP / oliwa EV

DANIA GŁÓWNE

- **Polik wieprzowy** / karmelizowane warzywa korzeniowe / purée z selera / sos demi glace
- **Halibut** / purée z selera / piklowany rabarbar / ziemniaki hasselback / oliwa szczypiorkowa / marynowany bób (dopłata +15 zł)
- **Filet kaczki** / fasolka szparagowa / sos z botwiny / ziemniaki hasselback / purée z selera / sos demi-glace z wiśnią / salsa z rabarbaru i mięty (dopłata +15 zł)
- **Gnocchi** / fasolka szparagowa / marynowany bób / parmezan / pomidor koktajlowy confit / sos gorgonzola
- **Devolay klasyczny z masłem** / sos kurkowy / puree ziemniaczane / kalafior w palonym maśle
- **Polędwiczka wieprzowa** / glazura jabłkowa / sos z leśnych grzybów / ziemniaki hasselback / warzywa korzeniowe grillowane (seler, marchew, pietruszka)

DESERY

- **Tartaletka na gorąco a'la Szarlotka** / lody waniliowe / mięta
- **Tartaletka na gorąco z rabarbarem** / lody waniliowe / kruszonka migdałowa
- **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 / bita śmietana

PRZYSTAWKI ZIMNE

- **Tatar wołowy** / olej ziołowy / kapary / cebula / grzyby / jajko / pieczywo / masło
- **Kalafior** / labneh / dukkah / rzodkiewka / oliwa cytrusowa / zioła / pangrattato z orzechami laskowymi
- **Krewetki** / mango / białe wino / czosnek / chilli / musztarda francuska / masło / natka pietruszki / bagietka (dopłata +7 zł)
- **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
- **Pierozki gyoza z wołowiną** / sos hoisin / rzodkiewka / świeże zioła
- **Mini burgery** z szarpanym kurczakiem
- **Filety śledziowe klasyczne** w zalewie octowej z cebulą
- **Salatka a'la Cezar** / kurczak lub krewetki (do wyboru)
- **Carpaccio z buraka** / feta grecka / pestki dyni / dressing musztardowy / rukola

SELEKCJA SŁODKOŚCI

- **Cannoli** / krem ganache z ricotty / żel truskawkowy / sezonowe owoce / mięta
- **Brownie czekoladowe** / mus malinowy / kruszonka migdałowa
- **Tiramisu klasyczne** / amaretto / kakao / owoce sezonowe waniliowe
- **Panna Cotta śmietankowa** z truskawkami
- **Pączek** z nadzieniem z owoców leśnych
- **Ptyś klasyczny** / crème pâtissière / borówka

PRZYSTAWKI GORĄCE SERWOWANE

- **Ravioli ze szparagami** / mascarpone / sos śmietanowo - ziołowy / parmezan DOP
- **Ravioli z borowikami** / sos tymiankowy / grana padano
- **Gnocchi szpinakowe w sosie serowym** / pomidor cherry / rukola
- **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,



RUBIO

ZAPRASZAMY DO KONTAKTU

i wspólnego zaplanowania niezapomnianego przyjęcia!



Kolejowa 6
23-200 Kraśnik

SPECJALISTA DS. SPRZEDAŻY

Edyta Wrzyszczyńska



+48 538 337 476



edyta.wrzyszczyńska@hotelkraft.pl



facebook.com/krafthotel



@kraft_hotel



facebook.com/rubio restauracja



@rubio_restauracja