



SCHWEIZER GENUSSKÜCHE MIT FRANZÖSISCHEM FLAIR

Restaurant Rubina - Angebote für Gruppen

Juni bis September

Wir legen Wert auf eine schmackhafte, mit Liebe zubereitete frische Küche. Deshalb sind wir dankbar, wenn Sie sich bei der Menü-Zusammenstellung auf ein für die ganze Gruppe einheitliches Menü (Hauptmenü) beschränken. Bei Bedarf selbstverständlich mit einer Alternative für Vegi- Fisch- oder Fleisch-Geniesser. Bei einer Teilreservation ergeben sich die Alternativen zum Hauptmenü aus der zum Zeitpunkt des Anlasses aktuellen à la Carte Karte.

Exklusive Reservation: Bitte beachten Sie, dass wir alle Gerichte ab mindestens 10 Gäste zubereiten. Wenn es weniger Gäste pro Gericht sind, offerieren wir Ihnen gerne eine Alternative aus der zum Zeitpunkt des Anlasses aktuellen à la Carte Karte.

Raumangebot und Kapazitäten

Restaurant: Bankett bis 60

Platanengarten: Bankett bis 58 / Aperitif bis 58

Rosenterrasse: Bankett bis 12 (4er Tische) / Aperitif bis 25

Weinkeller: Meeting bis 20 / Bankett bis 20 / Aperitif bis 28



GUT ZU WISSEN – UNSERE SPIELREGELN

Gruppen am Mittag

Gruppenanfragen für Meetings und Mittagessen beantworten wir individuell.

Gruppen am Abend

Gruppen bis 8 Personen

Wählen aus unserem Angebot „A la carte“ vor Ort am Anlasstag.

Teilreservation - Gruppen von 9 bis 19 Personen

Jeder Gast wählt sein individuelles 3 oder 4 Gang-Menü am Anlasstag vor Ort. Zur Auswahl stehen 3 Vorspeisen, 3 Zwischengerichte, 3 Hauptspeisen und 3 Desserts in den Varianten Fleisch, Fisch oder vegetarisch zum individuellen Kombinieren. Die Genussmenüs werden monatlich von unserem Küchenchef neu kreiert. Wird nichts anderes vereinbart servieren wir beim Eintreffen Ihrer Gäste unser Apéroplättli mit Gemüse, Käse & Fleisch und passend dazu unseren saisonalen Haus-Apéro mit oder ohne Alkohol. Mindestkonsumation: 3-Gang Menü pro Person ab CHF 78.00

Teilreservation - Gruppen von 20 bis 28 Personen

Ab 20 Gästen muss ein einheitliches Menü im Voraus bestimmt werden. Bei Bedarf selbstverständlich mit einer Alternative für Vegi-Vegan-Geniesser. Diese ergeben sich (bei Teilreservation) aus der zum Zeitpunkt des Anlasses aktuellen Abendkarte. Ab 29 Gästen vermieten wir das Restaurant ausschliesslich exklusiv. Mindestkonsumation: CHF 100.00 pro Person.

Exklusive Reservation - Gruppen bis 60 Personen

Bei einer exklusiven Reservation muss ein einheitliches Menü im Voraus bestimmt werden; wobei auf Wunsch aus drei Hauptspeisen in den Varianten Fleisch, Fisch und Vegi ausgewählt werden kann. Die Auswahl muss im Voraus bestimmt werden. Eine Mindestkonsumation wird vereinbart.

Bestuhlung

Bei Teilreservationen werden die Gäste auf die Tische bei Standard-Bestuhlung für à la carte aufgeteilt. Gruppen bis 14 Gäste finden sofern verfügbar an einem Tisch Platz. Ab 15 Personen werden die Gäste an 2 oder mehreren Tischen à 4 bis 6 Personen platziert. Alternativ kann der Weinkeller (ab Oktober 2024) angefragt werden, wo bis zu 20 Gäste an einem Tisch Platz finden, oder das Restaurant wird exklusiv gebucht. Eine individuelle Bankett-Bestuhlung ist aus Rücksichtnahme auf die anderen Gäste nur bei einer exklusiven Reservation möglich.

Verrechnung

Die definitive Gästezahl (Garanziezahl) ist uns spätestens 3 Werkstage (Bankette mit Menü-Vorauswahl) vor dem Anlass mitzuteilen. Nehmen weniger Gäste am Anlass teil, gilt die Garanziezahl als Grundlage für die Berechnung. Bei einer Reservation mit «Genussmenü-Auswahl am Anlasstag» bezieht sich die Mindestkonsumation auf die Anzahl Gäste, welche am Vortag (Werktag) bis 18.00 Uhr mit einer Kulanz von 2 Personen bekannt gegeben wird. Einzelinkasso ist ab 9 Personen nicht möglich.



Zum Apéro & Einstimmen

KLEINE KNABBEREIEN

stehend oder am Tisch

Hausgemachte Grissini
pro Gast CHF 5

Rubinas Salz-Mandeln
pro Gast CHF 6

Bunte Gemüse-Chips
pro Gast CHF 5

STEH-APÉRO

Rubinas Klassiker Brötchen

Rande mit Frischkäse
Rauchlachs-Tatar mit Dill
Rinds-Tatar mit Parmesan

Set pro Gast CHF 18

Rubinas Fest-Variante

Gougère
mit Ziegenkäse-Füllung

Mini-Brioche
mit Speckwürfeli

Blätterteig-Kringel
mit Spinat

Set pro Gast CHF 21

AM TISCH EINGEDECKT

Das Gedeck

mit Frischkäse Pâté,
Landrauchschinken aus dem
Muotathal,
fermentiertem Gemüse
und beurre salé.

Set pro Gast CHF 8.50



Rubinas Empfehlung für Ihre Feier

FEST-MENU S-1

Jung Spinat Salat

An Himbeer-Vinaigrette
mit Ricotta und Mandeln

CHF 18

Kalbs Ravioli

Hausgemacht mit Buttermilch
Schaum, Thymian
und schwarzem Trüffel

CHF 21

Rinds-Entrecôte

am Stück medium gebraten
an Paprika- Hollandaise Sauce
kleinen Rüebl
und knusprigen Kartoffel

CHF 44

Schokoladen Ganache-Tarte

Mit Fleur de Sel und Himbeeren

CHF 16

4-Gang CHF 99

3-Gang CHF 78



Juni bis September

SOMMER MENÜ 1

Aromatischer Tomaten Salat

An Basilikum Vinaigrette
Burrata-Schaum
und Kräuter Brösmeli

CHF 21

Artischocken Boden

Gefüllt mit Ratatouille und
überbacken mit Parmesan

CHF 24

Schweizer Zander

Mit Aubergine-Kaviar, Zitronen-
Schaum, Pinienkerne und
gebratener Polenta

CHF 42

Erdbeer Parfait

Mit Meringue
und weisser Schokolade

CHF 14

4-Gang CHF 101

3-Gang CHF 77

SOMMER MENÜ 2

Frischkäse Parfait

Im Zucchetti-Mantel mit Kräuter
Vinaigrette und Brot Chips

CHF 18

Peperoni Kaltschale

Mit gebeiztem Alpenlachs,
Mandeln und Ruccola Salat

CHF 17

Kalbssteak am Stück

Auf Ratatouille mit knusprigen
Kartoffeln und Basilikum Pesto

CHF 47

Schokoladen Ganache Tarte

Mit Fleur de Sel und Himbeeren

CHF 15

4-Gang CHF 97

3-Gang CHF 80



MENÜ S-1

Kopfsalat Herz

Mit Radischen, Schnittlauch und
Hinkelstein an Kräuter Dressing

CHF 17

Saibling Ravioli

Im Spinatschaum mit knusprigem
Landrauchschinken

CHF 21

Schweizer Rindsfilet

am Stück medium gebraten

An Sauce Béarnaise mit Rüebl
und Pommes Anna
(Gratin ohne Rahm und Käse)

CHF 52

Schokoladen Schnitte

Mit Mandelbiskuit und
Vanille-Chantilly

CHF 14

4-Gang CHF 104

3-Gang CHF 83

MENÜ S-2

Rubina Glücks-Salat

Blattsalat mit Kräutern, Kernen
und Chèvre chaud Tartine

CHF 14

Alpstein Cannelloni

Gefüllt mit konfiertem Alpstein
Poulet und Morcheln mit
Kräutersalat

CHF 21

Filet vom Schweizer Lachs

An Verjus Beurre-Blanc
Auf sautiertem Spinat
und Beluga Linsen

CHF 42

Rhabarber Kompott

Warm mit Quarkmousse
und Vanille-Streusel

CHF 14

4-Gang CHF 91

3-Gang CHF 70

MENÜ S-3

Gebeizter Alpenlachs

Mit Buttermilch, Rettich
und Erbsen

CHF 18

Kräuterschaum Suppe

Mit Landrauchschinken,
Crème fraîche und Basilikumöl

CHF 15

Kalbsschulterbraten

An Rosmarin-Jus
mit fluffigem Kartoffelstock
und Baby Karotten

CHF 38

Apfel Strudel

Mit Vanille-Glacé
und luftigem Aroma-Rahm

CHF 15

4-Gang CHF 86

3-Gang CHF 71



Vegetarier, Veganer und Menüs für Kinder

Unsere Menüs beinhalten bereits fleisch- oder fischlose Vorspeisen.
Bei exklusiven Reservationen bieten wir für Vegi-Geniesser zusätzliche Alternativen an.
Auf Wunsch können diese Vegi-Gerichte auch einheitlich vegan zubereitet werden.

Bei einer Teilreservation ergeben sich die Alternativen zum Hauptmenü aus der zum
Zeitpunkt des Anlasses aktuellen à la Carte Karte.

VEGI & VEGAN HW

Alternative Vorspeise

Kohlrabi Täschli

Mit Spinat & Kernen-Füllung,
Apfel Consommé & Kräuteröl

CHF 17

Alternative Zwischengericht

Waldpilz Ragout

Mit Kartoffel Schaum, Trüffel und
gehobelten Pilzen

CHF 19

Alternative Hauptspeise

Artischocke gefüllt

Mit Ratatouille
überbacken mit Parmesan,
Beluga-Linsen

CHF 38

Alternative Dessert

Hafer Chöpfli

Mit Vanille, Rhabarber
und Hafer Brösmeli

CHF 14

4-Gang CHF 88

3-Gang CHF 69

KINDER - MENÜ

Kinder Salat

Gemäss Saison

CHF 7

Kinder Süppli

Gemäss Saison

CHF 8

Schnitzeli vom Säuli

Laut Nachbarskinder
das Weltbeste! ;)
Rubinas feine Nüdeli & Gemüse

CHF 15

Schokoladen Dessert für Kinder

Mit Smarties

CHF 8

4-Gang CHF 38

3-Gang CHF 30

Portionen

Alle Menüpreise verstehen sich
ohne Nachservice.

Menü-Änderungen am Anlasstag
werden nach Aufwand
verrechnet.

AGB

Im Weiteren
gelten unserer AGB.

Kontakt

Désirée Eggli
044 350 30 15
restaurant@rubina.ch

Rubina Essen & Geniessen AG
Universitätstrasse 56
8006 Zürich



IHR PERFEKTER ANLASS

Um Ihren Anlass bestmöglich zu gestalten, beraten wir Sie gerne persönlich. Hier einige Ideen, um Ihrem Anlass den passenden Rahmen zu verleihen. Einige Bilder-Ideen zum gedeckten Tisch & Dekor finden Sie auch auf unsere Webseite.

Getränke mit und ohne

- Im Sommer wie auch im Winter empfehlen wir für Ihre Gäste auch gerne unseren saisonalen Haus-Apéro in der Variante mit wenig Alkohol oder alkoholfrei. Ihre Gäste wählen vor Ort. CHF 14.50 pro Glas
- Gerne unterbreiten wir Ihnen einen passenden Wein-Vorschlag für ihr Menü. Unsere Weinempfehlung für Gruppen stellen wir Ihnen gerne zu.
- Am späteren Abend oder nach dem Mittag dürfen Ihre Gäste gerne Ihren individuellen Digestif oder Longdrink aus unserem Angebot vor Ort auswählen. Das Angebot finden Sie auf unserer Webseite.

Der perfekt gedeckte Tisch

- Rubinas saisonale Tischdekoration erstellen wir in den Varianten Herbstwald, Advent, Frühling- oder Sommerwiese. Dezent für CHF 12.00, festlich für CHF 18.00 pro Person.

Tischordnung und Set up

- Tische weiss gedeckt mit weisser Stoffserviette pro Gast CHF 4.00
- Tisch mit weissem Tisch-Läufer und Stoffserviette pro Gast CHF 3.00
- Buffet & Gabentisch mit weissem Tischtuch CHF 10.00 pro Tisch
- Die Tischordnung richtet sich anhand der Gäste-Anzahl. Gerne unterbreiten wir einen entsprechenden Vorschlag.

Unterhaltung

Wünschen Sie für Ihr Fest eine spezielle Darbietung? Gerne leiten wir Ihnen unsere vertrauten Kontakte zu folgenden Ideen weiter:

- Event Casino - No Risk, no fun! – mit Roulette, Black Jack oder Poker
- Dinnerevents: Mafia-Dinner, Grusel-Dinner, Tatort-Dinner oder Ihr individuelles Themen Dinner

Weitere Informationen für Sie und Ihre Gäste

- Wir empfehlen die Anreise mit den ÖV. Die Haltestelle Haldenbach & Winkelried befindet sich nur wenige Meter vom Restaurant Rubina. Parkplätze in der weissen und blauen Zone sind im Quartier vorhanden.
- Rauchen darf man gerne draussen auf dem Vorplatz oder auf der windgeschützten Seiten-Terrasse.
- Bitte teilen Sie allfällige Tischreden und Unterbrüche für Darbietungen (beides nur bei exklusiven Reservationen möglich) vorgängig und spätestens vor Servicebeginn mit.
- Bei Anlässen, die länger als 23.59 Uhr dauern, wird ein Nachtzuschlag von CHF 200 pro angefangene Stunde verrechnet. Die Bewilligung zur Hinausschiebung der Schliessstunde (Verlängerung Wirtschaftsbetrieb nach 24 Uhr) wird vom Restaurant Rubina eingeholt. Die Kosten werden Ihnen weiterverrechnet.