



Rubina Restaurant

Angebote für Gruppen Februar bis Mai

Schweizer Genussküche mit französischem Flair. 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 60 / Aperitif bis 60

Atelier: Workshop & Seminar bis 20 sitzend / oder als Steh-Apéro vor dem Dinner

Kleingedrucktes

Alle Menüpreise verstehen sich ohne Nachservice.

Saisonale Verfügbarkeit & Änderungen vorbehalten

Menü-Änderungen am Anlasstag werden nach Aufwand verrechnet.

Alle Preise in CHF inklusive MwSt.

Im Weiteren gelten unserer AGB.

Kontakt

Désirée Eggli

044 350 30 15

restaurant@rubina.ch

Rubina Essen & Geniessen AG

Universitätstrasse 56

8006 Zürich



Gut zu wissen – unsere Spielregeln

Mittagessen

Gruppenanfragen für Meetings, Seminare und Mittagessen beantworten wir individuell.

Gruppen bis 10 Personen

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

Teilreservation - Genussmenü-Auswahl am Anlasstag - 11 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. 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 - Bankett-Menü - bis 38 Personen

Ab 20 Gäste muss ein einheitliches Menü im Voraus bestimmt werden.

Bei Bedarf selbstverständlich mit einer Alternative für Vegi-Vegan-Geniesser. Diese ergeben sich aus der zum Zeitpunkt des Anlasses aktuellen Abendkarte. Mindestkonsumation: CHF 100.00 pro Person.

Ab 39 Gästen vermieten wir das Restaurant ausschliesslich exklusiv.

Exklusive Reservation - Bankett-Menü - 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 Raummiete & Mindestkonsumation wird vereinbart.

Wein-Atelier – bis 20 Personen sitzend

Unser Atelier eignet sich gut für Workshops, eine spannende Präsentation oder für ein vertrauliches Meeting unter vier Augen. Im Atelier werden keine Menüs serviert; das Mittag- oder Abendessen für ihren Anlass findet im Restaurant statt. Der Reservationszeitraum bestimmt die Raummiete.

Bestuhlung

Bei Teilreservationen werden die Gäste auf die Tische bei Standard-Bestuhlung aufgeteilt. Gruppen bis 16 Gäste finden sofern verfügbar an einem Tisch Platz. Ab 17 Personen werden die Gäste an 2 oder mehreren Tischen à 4 bis 6 Personen platziert. Eine individuelle Bankett-Bestuhlung ist aus Rücksichtnahme auf die anderen Gäste nur bei einer exklusiven Reservation möglich. Wünschen Sie vor dem Essen einen Steh-Apéro kann unser Wein-Atelier für eine Degustation angefragt werden.

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.



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 Alkohol

- Im Sommer wie auch im Winter empfehlen wir 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.
- 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. 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 Weissm Tisch-Läufer und Stoffserviette pro Gast CHF 3.00
- Buffet & Gabentisch mit Weissm Tischtuch CHF 10.00 pro Tisch-Einheit
- Die Tischordnung richtet sich anhand der Gäste-Anzahl.

Unterhaltung

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


- Event Casino: 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.
- Bitte teilen Sie allfällige Tischreden und Darbietungen (beides nur im Atelier oder bei exklusiven Reservationen im Restaurant möglich) vorgängig und spätestens vor Servicebeginn mit.
- Bei Anlässen, die länger als 24.00 Uhr dauern, wird ein Nachtzuschlag verrechnet. Die Bewilligung zur Hinausschiebung der Schliessstunde (Verlängerung Wirtschaftsbetrieb nach 24 Uhr) wird vom Restaurant Rubina eingeholt. Die Kosten werden Ihnen weiterverrechnet.





Zum Apéro & Einstimmen

-  **Kleine Knabbereien - stehend oder am Tisch**
 - Handgemachte Grissini pro Gast CHF 5
 - 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

-  **Steh-Apéro Rubinas Fest-Variante**
 - Gougère mit Ziegenkäse-Füllung
 - Mini-Brioche mit Speckwürfeli
 - Blätterteig-Kringel mit Spinat
 - Set pro Gast CHF 21

-  **Steh-Apéro „Das Gedeck“**
 - mit rezentem Bergkäse, Landrauchschinken aus dem Muotathal & hauseingemachtem Gemüse
 - Set pro Gast CHF 11

-  **Am Tisch eingedeckt „Das Gedeck“**
 - mit Frischkäse Pâté, Landrauchschinken aus dem Muotathal, fermentiertem Gemüse & beurre salé.
 - Set pro Gast CHF 11



Rubinas Menü-Empfehlung für Ihre Feier

Fest-Menü F-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-Entrecôteam Stück medium gebraten

An Paprika- Hollandaise Sauce, kleinen Rüepli und knusprigen Kartoffel CHF 44

Schokoladen Ganache-Tarte

Mit Fleur de Sel und Himbeer

CHF 16

4-Gang CHF 99

3-Gang CHF 78



Februar bis Mai

Menü F-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 Bénaise mit Rüeblen 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 F-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 F-3

Gebeizter Alpenlachs mit Buttermilch, Rettich und Erbsen CHF 18

Kräuterschaum Suppe mit Landrauchschinken, Crème Fraîche und Basilikumöl CHF 15

Kalbs-Schulterbraten
An Rosmarin-Jus mit fluffigem Kartoffelstock und Baby Karotten CHF 38

Apfel Strudel mit Vanille-Sauce und luftigem Zimt-Rahm CHF 14

4-Gang CHF 85

3-Gang CHF 70



Rubinas Empfehlung zur Spargelzeit April & Mai

Seit 12 Jahren beziehen wir unser Spargel direkt vom Spargelhof der Familie Gisler aus Flaach/ZH

Menü Spargel 1

Spargel Salat

An Estragon Vinaigrette, Himbeeren und Roggenbrösmeli CHF 21

Kalbfleisch Ravioli

An fermentierter Spargel-Sauce mit schwarzem Knobli und Erbsli CHF 21

Ribelmais Poulet-Suprême

Mit weissen Spargeln an Morchel Sauce und konfiertes Kartoffeltarte CHF 42

Erdbeer Parfait

Mit Meringue und weisser Schokolade CHF 14

4-Gang CHF 98

3-Gang CHF 77

Menü Spargel 2

Gebatener Spargel

Mit konfiertem Eigelb Eierbrösmeli und Petersilien-Mayonaise CHF 21

Spargel Velouté

Mit gebeiztem Schweizer Alpenlachs, Kräuter Croûtons & Bärlauchöl CHF 19

Kalbsnierstück

Mit Spargelragout im Blätterteig, jungem Gemüse und Kräuterbutter CHF 47

Quarkmousse

Mit Erdbeeren, Mandeln Pfefferminze CHF 14

4-Gang CHF 101

3-Gang CHF 82



Vegetarier & Veganer

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 Geniesser

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

Gebackener Lauch an Kräuter-Vinaigrette, Rauchmandeln und Gersten-Risotto CHF 36

Alternative Dessert

Hafer Chöpfli mit Vanille-Sud, Rhabarber und Hafer Brösmeli CHF 14

4-Gang CHF 86

Kinder - Menü

Kinder Salat gemäss Saison CHF 7

Kinder Súppli gemäss Saison CHF 8

Schnitzeli vom Säuli

Laut Nachbarskinder das Weltbestel! ;) mit Rubinas feine Nüdeli & Gemüse CHF 15

Schokoladen Dessert für Kinder CHF 8

4-Gang CHF 38

3-Gang CHF 30