



Rubina Restaurant

Angebote für Gruppen September bis Februar

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 Egli

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 Teilreservationsen 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 Werktage „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 weissem Tisch-Läufer und Stoffserviette pro Gast CHF 3.00
- Buffet & Gabentisch mit weissem 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

- 🦋 **Heissi Marroni – nur stehend im Aussenbereich möglich**
 - Hausgemachter Glühwein (2dl), alkoholfreier Punsch & heissi Marroni
 - Set pro Gast CHF 22

- 🦋 **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 Hw-1

Nüssli Salat

An Preiselbeer-Vinaigrette mit knusprigem Speck und Pilzen CHF 18

Kalbs Ravioli

Hausgemacht, an Buttermilch Schaum, Thymian und Haselnuss CHF 21

Entrecôte am Stück medium gebraten

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

Schokoladen Ganache Tarte

Mit Fleur de Sel und Früchte Garnitur CHF 16

4-Gang CHF 99

3-Gang CHF 78

Fest-Menü Hw-2

Marroni Velouté

Mit gehobeltem Hinkelstein, Thymian und Walnussöl CHF 16

Gebackene Randen

Mit zarter Rindschulter-Krokette, Frischkäse und Orange CHF 19

Schweizer Zander

An Verjus Beurre-Blanc mit Schwarzwurzeln und Pomme Dauphine CHF 42

Haselnuss Parfait

An Karamellsauce und Birnen Kompott CHF 15

4-Gang CHF 92

3-Gang CHF 73



Rubinas Empfehlung zur Wildzeit im Oktober

Wir beziehen unser Wild vom Jäger Roland von Känel vom Beerenberg bei Winterthur und von unserem vertrauten Metzger, der Familie Heinzer aus dem Muotathal. Diese Angebote sind gültig gemäss Jagderfolg und Saison.

Menü Wild 1

Nüssli Salat

An Preiselbeer-Vinaigrette mit getrocknetem Wildfleisch und Pilzen CHF 21

Wild Ravioli

Hausgemacht im Wild-Jus mit Trauben und Knusper-Speck CHF 21

Schweizer Hirsch Ragout

Mit saftigem Rotkraut, Apfel, glasierten Marroni und fluffigen Spätzli CHF 41

Vermicelles

Mit Meringue und Kirsch-Rahm CHF 14

4-Gang CHF 97

3-Gang CHF 76

Menü Wild 2

Rubinas Hühnerleber Mousse

Mit frischer Feige, knusprigem Pumpernickel und Fleur de Sel CHF 17

Kürbis Suppe

Mit getrocknetem Wildfleisch Zitronen-Zeste und Kürbiskernöl CHF 16

Schweizer Reh/Hirsch Schnitzel

An Steinpilz-Rahmsauce mit Rosenkohl, Speck, Trauben, und Kartoffel Gnocchi CHF 48

Apfel Tarte Tatin Mit Sauerrahm Glace und Zimt Streusel

4-Gang CHF 95

3-Gang CHF 79



September bis Februar

Menü HW-1

Nüssli Salat mit Brot-Chips, Ei & Speck an Buttermilch Dressing CHF 18

Knollensellerie im Ofen gebacken mit Apfel Kompott und Walnuss CHF 16

Schweizer Rindsfilet am Stück medium gebraten

An Sauce Bénaise mit Rüebli und Pommes Anna (Gratin ohne Rahm und Käse) CHF 52

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

4-Gang CHF 101

3-Gang CHF 85

Menü HW-2

Haus Terrine an Preiselbeer Sauce mit Trauben und körnigem Senf CHF 17

Kartoffel-Gnocchi mit Pilzen, getrockneten Feigen und Thymian CHF 18

Filet vom Schweizer Lachs

An Beurre-Blanc mit farbigen Randen aus dem Ofen und Bratkartoffeln CHF 42

Eingemachte Zwetschgen warm, mit Quarkmousse und Vanille-Streusel CHF 14

4-Gang CHF 91

3-Gang CHF 73

Menü HW-3

Rubina Glücks-Salat, Blattsalat mit Kräutern, Kernen und Chèvre chaud Tartine CHF 14

Süsskartoffel Suppe mit Landrauchschinken, Apfel und Rosinen CHF 15

Kalbsschulerbraten

An Rosmarin-Jus mit fluffigem Kartoffelstock und Rosenkohl CHF 38

Honig-Parfait mit saisonalem Fruchtkompott CHF 14

4-Gang CHF 81

3-Gang CHF 66



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

Randen Täschli mit Baumnuss & Apfel-Füllung, Apfel Consommé & Kräuteröl CHF 17

Alternative Zwischengericht

Waldpilz Ragout mit Kartoffel Schaum, Trüffel und gehobelten Pilzen CHF 19

Alternative Hauptspeise

Gebackener Sellerie mit Mandeln, knusprigem Rosenkohl und kräftigem Wurzel Jus CHF 36

Alternative Dessert

Hafer Chöpfli mit Vanille Sud, eingemachten Zwetschgen 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 Weltbeste! ;) mit Rubinas feine Nüdeli & Gemüse CHF 15

Schokoladen Dessert für Kinder CHF 8

4-Gang CHF 38

3-Gang CHF 30