



Rubina Restaurant

Angebote für Gruppen September bis Februar

Schweizer Genussküche mit französischem Flair. Wir legen Wert auf eine schmackhafte, mit Liebe zubereitete frische Küche. Alles ist hausgemacht, wir sind mit dem Label «Fait Maison» ausgezeichnet. 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

Bankverbindung: CH88 0900 0000 8505 3355 6



Die Speisen in dieser Karte werden vollständig vor Ort mit Rohprodukten und traditionell in der Küche verwendeten Zutaten nach den Kriterien des Labels „Fait Maison“ zubereitet.

Das Label „Fait Maison“ zeichnet Restaurants aus, die ihre Speisen vollständig in ihren Küchen zubereiten. Es fördert das Savoir-faire der Schweizer Gastronomie und entspricht dem Wunsch der Konsumenten nach Transparenz.



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 Apéro-Plättli 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 Gäste 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 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.
- 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, Blackjack 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 Nachzuschlag 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 sitzend am Tisch**
 - Handgemachte Grissini pro Gast CHF 5
 - Salz-Mandeln pro Gast CHF 5
 - Bunte Gemüse-Chips pro Gast CHF 6

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

-  **Steh-Apéro Rubinas Klassiker Brötchen**
 - Rande und 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 „Plättli“**
 - mit rezentem Bergkäse, Landrauchschinken aus dem Muotathal,
 - hauseingemachtem Gemüse & Hausbrot
 - Set pro Gast CHF 14

-  **Am Tisch eingedeckt „Plättli“**
 - mit Frischkäse Pâté, Landrauchschinken aus dem Muotathal,
 - hauseingemachtem Gemüse, Beurre salé & Hausbrot
 - Set pro Gast CHF 14



Rubinas Menü-Empfehlung für Ihre Feier - September bis Februar

Fest-Menü HW-1

Nüssli Salat

An Preiselbeer-Vinaigrette mit knusprigem Speck und Pilzen CHF 18

Kalbs Ravioli

An Buttermilch-Schaum, Thymian und Haselnuss CHF 24

Rinds-Entrecôte am Stück medium gebraten

An Sauce Hollandaise, Ur-Rüebli und knusprigen Kartoffeln CHF 46

Schokoladen Ganache Tarte

Mit Fleur de Sel und Frucht CHF 16

4-Gang CHF 104

3-Gang CHF 80

Fest-Menü HW-2

Marroni Velouté

Mit gehobeltem Hinkelstein, Thymian und Walnussöl CHF 16

Kartoffel-Gnocchi

Mit Pilzen und getrockneten Feigen CHF 19

Schweizer Alpenlachs mit Kartoffelkruste

An Beurre-Blanc mit Blattspinat und Pinienkernen CHF 44

Honig Parfait

Mit Fruchtkompott CHF 14

4-Gang CHF 93

3-Gang CHF 74



Menü HW-3

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

Saibling Ravioli im Spinatschaum mit knusprigem Landrauchschinken CHF 24

Rindsfilet am Stück medium gebraten

An Sauce Béarnaise mit Ur-Rüebli und Pommes Anna (Gratin ohne Rahm und Käse) CHF 56

Apfelstrudel mit Vanille-Sauce und luftigem Zimt-Rahm CHF 14

4-Gang CHF 108

3-Gang CHF 84

Menü HW-4

Kopfsalat mit Radischen, Schnittlauch und Hinkelstein an Kräuter-Dressing CHF 17

Süsskartoffel Suppe mit Landrauchschinken, Apfel und Rosinen CHF 15

Kalbs-Schulterbraten

An Rosmarin-Jus mit Rüebli, Rosenkohl und fluffigem Kartoffelstock CHF 38

Eingemachte Zwetschgen, mit Quarkmousse und Vanille-Streusel CHF 14

4-Gang CHF 84

3-Gang CHF 69



Rubinas Empfehlung zur Wildzeit im Oktober bis Dezember

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 22

Wild Ravioli

Im Wild-Jus mit Trauben und Knusper-Speck CHF 24

Schweizer Hirsch Ragout

Mit saftigem Rotkraut, Apfel, glasierten Marroni und fluffigen Spätzli CHF 39

Vermicelles

Mit Meringue und Kirsch-Rahm CHF 14

4-Gang CHF 99

3-Gang CHF 75

Menü Wild 2

Rubinas Hausterrine

An Preiselbeer-Sauce und frischer Feige CHF 17

Kürbis Suppe

Mit getrocknetem Wildfleisch Zitronen-Zeste und Kürbiskernöl CHF 19

Reh/Hirsch Schnitzel

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

Apfel Tarte Tatin

Mit Sauerrahm Glace und Zimt-Streusel CHF 16

4-Gang CHF 100

3-Gang CHF 81



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. Ab 10 Menüs.

Alternative Vorspeise

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

Alternative Zwischengericht

Waldpilz Ragout mit Kartoffel Schaum und gehobelten Pilzen

Alternative Hauptspeise

Auberginen-Röllchen mit Bergkäse-Füllung, luftigem Brokkoli und Kichererbsen-Crème

Alternative Dessert

Hafer Chöpfli mit Vanille Sud, eingemachten Zwetschgen und Hafer-Brösmeli

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