



## Winter-Iglu

Angebote für Gruppen ab 11. November 2024

Für unsere Wintersaison haben wir ab diesem Jahr etwas Besonderes für Sie. Unsere Winter-Iglus können sie für ihre Freunde und Familie oder für einen Firmenanlass buchen. In unseren liebevoll dekorierten Winter-Iglus geniessen sie unter dem Sternenhimmel in Rubinas Platanengarten ein kreatives Raclette-Menü. Mit der Option Tischgrill für Fleischliebhaber. Unsere Iglus sind von Wind und Regen geschützt und leicht beheizt. Warme Schuhe und warme Kleidung sind dennoch wichtig. [Hier geht's zur Bildergalerie Winter-Iglu.](#)

### Kapazitäten

Ein Iglu bietet Platz für 2 bis 7 Gäste. Insgesamt bieten 4 Iglus Platz für maximal 28 Gäste. Die Anzahl Gäste wird automatisch auf die Anzahl benötigter Iglus aufgeteilt. *Beispiel: Bei einer Gästezahl von 14 bereiten wir 2 Iglus à 7 Personen vor. Bei 20 Gästen zwei Iglus à 7 und ein weiteres à 6 Personen. Bei 11 Gäste ein Iglu à 6 und ein weiteres à 5 Personen.* **Für Gruppen empfehlen wir zusätzlich das Wein-Atelier für CHF 150.00 zu buchen. So kann der Apéro vor dem Dinner und das Dessert „flying“ nach dem Dinner gemeinsam in einem Raum genossen werden.**

### Daten & Zeiten

Das Iglu-Erlebnis findet von Montag bis Samstag zwischen 17 und 22 Uhr statt. Aus Rücksicht auf unsere Nachbarn sind die Iglus jeweils bis 22 Uhr geöffnet. Wir empfehlen zwischen 17 und 18 Uhr einzutreffen.

### Konditionen Verrechnung

Die Iglus können bis 4 Wochen im Voraus kostenfrei storniert werden. Spätere Annulationen und No-Show werden mit CHF 99 pro Person belastet. Die definitive Gästezahl (Garanzahl) ist uns spätestens 7 Werktage vor dem Anlass mitzuteilen. Nehmen weniger Gäste am Anlass teil, gilt die Garanzahl als Grundlage für die Berechnung.

### Kleingedrucktes

Alle Menüpreise verstehen sich ohne Nachservice.  
Saisonale Verfügbarkeit & Änderungen vorbehalten.  
Es handelt sich um ein Outdoor-Event. Menü-Änderungen am Anlasstag sind nicht möglich.  
Alle Preise in CHF inklusive MwSt. Im Weiteren gelten unserer AGB.



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.



## Menü Winter-Iglu

**Apéro** (stehend im Wein-Atelier oder sitzend im Winter-Iglu)

Muotatahler Wetterschmöckerli vom Brett

Crudités & knusper Maggiolino-Brot aus Urdinkel

\*

**Rubinas Wintersalat**

mit Freiland Nüsslisalat, Croûtons & Kernen an Hausdressing

\*

**Heisses Súppli**

\*

**Raclette** mit Raclettekäse von der Familie Stähl aus Siegershausen

Albula Bergkartoffeln

Hauseingemachtes Gemüse und Früchte

Raclette-Gewürz mit Kräutern aus Rubinas Garten

\*

**Winter-Dessert** (optional)

das saisonale Dessert wird im Iglu sitzend; im Wein-Atelier als Flying-Dessert serviert.

*Vegetarier & Veganer: Das Raclette Menü ohne Tischgrill eignet sich gut für vegetarische Gäste.*

*Für Veganer bieten wir eine vegane Käsevariante an.*

### Varianten mit Sitz-Apéro im Iglu

1) Raclette-Menü ohne Dessert CHF 99\* pro Person

2) Raclette-Menü mit Dessert CHF 111\* pro Person

3) Raclette-Menü mit Fleisch-Zusatz Tischgrill ohne Dessert CHF 117\* pro Person

4) Raclette-Menü mit Fleisch-Zusatz Tischgrill und Dessert CHF 129\* pro Person

\*Mineralwasser & Tee sind im Menüpreis inklusive.

*Die Anzahl Veganer, allfällige Allergien und die Weine sind uns 10 Tage vor dem Anlass mitzuteilen.*

*Für Kinder (6 bis 12 Jahre) berechnen wir den halben Preis.*



### Variante mit Steh-Apéro im Wein-Atelier

Für Gruppen empfehlen wir zusätzlich das Wein-Atelier für CHF 150.00 zu buchen. So kann der Apéro vor dem Dinner und das Dessert nach dem Dinner gemeinsam in einem Raum genossen werden.

### **Kontakt**

Désirée Egli

044 350 30 15

restaurant@rubina.ch

Rubina Essen & Geniessen AG, Universitätstrasse 56, 8006 Zürich

Bankverbindung: CH88 0900 0000 8505 3355 6