



Rubina Restaurant

Angebote für Gruppen Oktober bis Februar



Schweizer Genussküche mit französischem Flair

Wir legen Wert auf eine schmackhafte, mit Liebe zubereitete frische Küche.



Raumangebot und Kapazitäten

Restaurant: Bankett bis 60 Personen

Platanengarten: Bankett bis 58 Personen

Wein-Atelier: ideal für ihr Steh-Apéro vor dem Dinner.

Bis 10 Personen wählt jeder Gast am Anlasstag vor Ort «A la Carte».

Bis 22 Personen wählt jeder Gast sein individuelles Menü (kleine Karte) am Anlasstag vor Ort.

Ab 23 Gäste muss ein einheitliches Menü im Voraus bestimmt werden.



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 Eggi

Rubina Essen & Geniessen AG

Universitätstrasse 56, 8006 Zürich

044 350 30 15

restaurant@rubina.ch

Bankverbindung: CH29 0070 0114 9030 7926 5



Gut zu wissen – unsere Spielregeln

Mittagessen

Gruppenanfragen für Mittagessen beantworten wir individuell.

Gruppen am Abend bis 10 Personen

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

11 bis 22 Personen – Kleine Karte; Menü-Auswahl am Anlasstag - Teilreservation

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 (vegan), Käse & Fleisch und passend dazu unseren saisonalen Haus-Apéro mit oder ohne Alkohol.

Mindestkonsumation: 3-Gang Menü pro Person ab CHF 78.00

Ab 23 bis 60 Personen - Bankett-Menü - Teilreservation oder exklusive Buchung

Ab 23 Gäste muss ein einheitliches Menü im Voraus bestimmt werden.

Selbstverständlich mit einer Alternative für Vegi/Vegan-Geniesser. Diese ergeben sich aus der zum Zeitpunkt des Anlasses aktuellen Abendkarte.

Die Auswahl und Anzahl müssen im Voraus bestimmt werden.

Mindestkonsumation: CHF 100.00 pro Person.

Ab 39 Gäste vermieten wir das Restaurant ausschliesslich exklusiv.

Exklusive Reservation - Bankett-Menü

Bei einer exklusiven Reservation muss ein einheitliches Menü mit vegetarischer/veganer Variante im Voraus bestimmt werden. Die Auswahl und Anzahl müssen im Voraus bestimmt werden.

Eine Raummiete & Mindestkonsumation wird vereinbart.

Steh-Apéro im Wein-Atelier

Wir empfehlen unser Wein-Atelier zum Steh-Apéro zu buchen.

Raummiete CHF 150.00 & anschliessende Konsumation im Restaurant.



Bestuhlung

Bei Teilreservierungen 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 mehreren Tischen platziert. Eine individuelle Bankett-Bestuhlung ist aus Rücksichtnahme auf die anderen Gäste nur bei einer exklusiven Reservation möglich.

Verrechnung

Die definitive Gästezahl (Garantiezahl) ist uns spätestens 3 Werktage „Bankett-Menü“ vor dem Anlass mitzuteilen. Nehmen weniger Gäste am Anlass teil, gilt die Garantiezahl als Grundlage für die Berechnung. Bei einer Reservation mit «Kleine Karte; Menü-Auswahl am Anlasstag» bezieht sich die Mindestkonsumation auf die Anzahl Gäste, welche am Vortag (Werktag) bis 18.00 Uhr mit einer Kulanz von 1 Person 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 [unserer Webseite: Bildergalerie](#).

Getränke mit und ohne Alkohol

- Zum Apéro 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.

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 mitweissem Tisch-Läufer und Stoffserviette pro Gast CHF 4.00
- Buffet & Gabentisch mitweissem 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
- Dinner-Events: 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 5
 - Bunte Gemüse-Chips pro Gast CHF 6

-  **Steh-Apéro Rubinas Klassiker Brötchen**
 - Saisongemüse mit Frischkäse
 - Rauchlachs-Tatar mit Dill
 - Rinds-Tatar mit Parmesan
 - Set pro Gast CHF 18

-  **Steh-Apéro „Plättli“**
 - mit rezentem Bergkäse, Landrauchschinken aus dem Muotathal,
 - knackigem 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 - Oktober bis Februar

Fest-Menü HW-1

Nüssli Salat

An Preiselbeer-Vinaigrette mit Champignons, knuspriger Alpenspeck und Crôutons CHF 22

Frischkäse-Ravioli

An Peterli-Sauce mit Rosinen, Birne und Roquefort CHF 24

Rinds-Entrecôte am Stück medium gebraten

An Sauce Hollandaise, Ur-Rüebli und Pommes Anna (Gratin ohne Rahm und Käse) CHF 46

Schokoladen Tarte

Mit Fleur de Sel und Frucht CHF 16

4-Gang CHF 108

3-Gang CHF 84

Fest-Menü HW-2

Hausterrine

Mit rotem Kabissalat, süssem Apfel und Quittenpürée CHF 17

Marroni-Gnocchi

An Trockenfrüchte-Sauce, eingelegten Trauben und Birne CHF 24

Rindsfilet am Stück medium gebraten

An Sauce Béarnaise mit Ur-Rüebli und Pommes Anna (Gratin ohne Rahm und Käse) CHF 58

Apfel Tarte Tatin

Mit Vanille Glace und Zimt-Streusel CHF 16

4-Gang CHF 115

3-Gang CHF 91



Menü HW-3

Blattsalat mit Kräutern, Kernen-Granola & chèvre chaud Tartine CHF 16

Rindfleisch-Ravioli
an Salbeibutter mit Wurzelgemüse und glasiertem Kürbis CHF 24

Schweizer Alpenlachs mit Kräuterkruste
An Zitronen-Beurre-Blanc mit Wurzelspinat und Kartoffelstock CHF 46

Quarkmousse mit Rotwein-Zwetschgen & Marroni-Streusel CHF 14

4-Gang CHF 100

3-Gang CHF 76

Menü HW-4

Gebeizter Alpenlachs an Honig-Senfsauce
Mit Rande, Orange & Baumnuss CHF 24

Steinpilzcrème-Suppe
Mit karamellisierter Zwiebel und Kräuter-Crôutons CHF 19

Kalbs-Schulterbraten
An Rosmarin-Jus mit Rüeblli und Bramata-Polenta CHF 38

Rüeblli-Kuchen
Mit Kürbis und Eierlikör-Crème CHF 16

4-Gang CHF 97

3-Gang CHF 78



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 24

Wild Ravioli

Im Bündner-Gersten Sud mit Rohschinken und kleinem Gemüse CHF 24

Schweizer Hirsch Ragout

Mit saftigem Rotkraut, Apfel, glasierten Marroni & fluffigen Spätzli CHF 42

Vermicelles

Mit Waldbeeren, Meringue und Kirsch-Rahm CHF 16

4-Gang CHF 106

3-Gang CHF 82

Menü Wild 2

Wild-Terrine

An Preiselbeer-Sauce mit Kabissalat, süssem Apfel und Feige CHF 21

Kürbis Suppe

Mit Crème Gruyère, Zitronen-Zeste und Kürbiskernöl CHF 17

Schweizer Reh/Hirsch Schnitzel

An Steinpilz-Rahmsauce mit Kürbis, Speck, Trauben und Kartoffelstock CHF 52

Apfel Tarte Tatin

Mit Vanille Glace und Zimt-Streusel CHF 16

4-Gang CHF 106

3-Gang CHF 89



Rubinas Klassiker-Menü

Klassiker Menü – K1

Markbein mit Kräuterkruste «provençale»
Mit Fleur de Sel, gezupften Kräutern und Knusperbrot CHF 17

Rubinas Hackbraten-Muffin vom Kalb mit unseren saisonalen Beilagen ab CHF 44

Schokoladen Ganache-Tarte mit Frucht & Fleur de sel CHF 16

3-Gang CHF 77

Klassiker Menü – K2

Rubina Glücks-Salat
Blattsalat mit Kräutern, Kernen-Granola & chèvre chaud Tartine CHF 16

Daniels paniertes Schweinskotelette aus dem Muotathal
Hommage an meinen Papi – Daniel Eggli, der das panierte Säuli-Kotelette
selber kochte und als Festessen bei unserer Familie zur Tradition machte.
Mit Greyerzer-Füllung, Gemüse, Rubinas feine Nüdeli und Zitrone CHF 44

Schokoladen Ganache-Tarte mit Frucht & Fleur de sel CHF 16

3-Gang CHF 76



Vegetarier & Veganer

Unsere Menüs beinhalten bereits fleisch- oder fischlose Vorspeisen. Bei einer Teilreservation ergeben sich die Alternativen zum Hauptmenü aus der zum Zeitpunkt des Anlasses aktuellen à la Carte Karte. Bei exklusiven Reservationen bieten wir für Vegi/ Vegan-Geniesser zusätzlich folgende Alternative zum Hauptgang:

Geschmorter Spitzkohl
An Calvados-Sauce mit Bratapfel und Dinkelrisotto

Kinder - Menü

Kinder Salat gemäss Saison CHF 7

Kinder Süppli 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