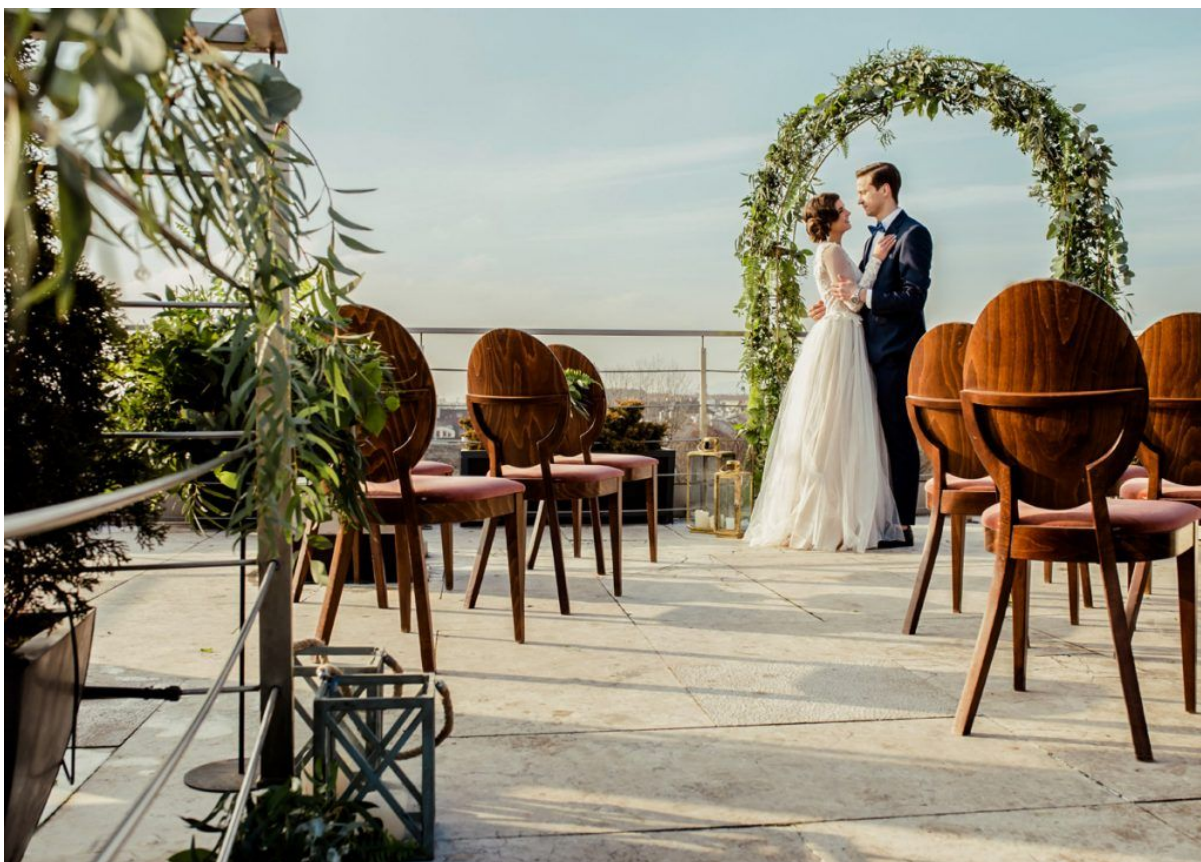




RUBINSTEIN

Przyjęcie weselne
2020



Taras na dachu Hotelu Rubinstein (klip z tego wesela znajdziesz [tutaj](#).)

Zapraszamy do organizacji przyjęcia weselnego w wyjątkowych XV-wiecznych wnętrzach Hotelu Rubinstein, w samym sercu zabytkowego Kazimierza.

Autorska, inspirowana najlepszymi składnikami kuchnia kuchnia, indywidualne podejście do każdej uroczystości oraz otwartością na potrzeby Pary Młodej sprawią, iż wesele w “Rubinsteinie” będzie niezapomnianym wydarzeniem.

Pakiet Koktajlowy

35 zł od osoby / 5 sztuk na osobę

PRZEKĄSKI ZIMNE „finger food”

- ❖ Tartinki(szynka, pasty na bazie twarożku, ser żółty, marynaty)
- ❖ Kawior wątróbki drobiowej na łódkach cykorii
- ❖ Krakery z serem pleśniowym i migdałami
- ❖ Koreczki z mini mozzarellą i pomidorkami

60 zł od osoby / 5 sztuk na osobę

- ❖ Tarty słone(z łososiem, szpinakiem, grzybami)
- ❖ Tatar ze śledzia na miodowym pumperniku z nuta imbiru
- ❖ Tatar z łososa
- ❖ Śliwka zapiekana z boczkiem
- ❖ Strudelki z ciasta francuskiego
- ❖ Bliny z kwaśną Śmietaną i kawiozem z pstrąga

Pakiet Weselny Premium

250 zł od osoby

Uroczysty obiad

- ❖ Rosół z makaronem
- ❖ Polędwiczka wieprzowa na szpinaku w sosie truflowym
- ❖ Strudel jabłkowy w aromacie calvadosu

Bufet z zimnymi przekąskami

- ❖ Śledzie z jabłkami i kwaśną śmietaną / śledzie w sosie własnym
- ❖ Deska wędlin polskich z domowymi konfiturami(sos tatarski, czosnkowy, chrzanowy)
- ❖ Sałatka nicejska (tuńczyk /sałata /jajko /cebula /oliwki)
- ❖ Tradycyjna sałatka jarzynowa
- ❖ Tortilla z kurczakiem / tortilla z warzywami - (feta, sałata, warzywa)
- ❖ Pomidory z mozzarellą, cukinią i bazyliowym pesto
- ❖ Galaretki drobiowe

Danie gorące serwowane podczas wieczoru

- ❖ Barszcyk czerwony z pasztecikiem
- ❖ Napoje zimne : woda, kawa, herbata , sok- bez ograniczeń
- ❖ Bufet słodki : Sernik, szarlotka, muffinki czekoladowe

Pakiet weselny Rubinowy
265 zł od osoby

Uroczysty obiad

- ❖ Terrina z chrzanem i musem z zielonego ogórka
- ❖ Krem szparagowy
- ❖ Cielęcina w sosie z grzybów leśnych ze strudlem ziemniaczanym
- ❖ Krem cytrynowy w migdałowym koszyczku

Bufet słony

- ❖ Tarty(z grzybami, łososiem, ze szpinakiem)
- ❖ Słone babeczki z wytrawnym nadzieniem na bazie twarożku
- ❖ Tatar ze śledzia na miodowym pumperniku z nutą imbiru
- ❖ Deska polskich serów i wędlin z domowymi konfiturami:
 - sos cumberland
 - ręcznie robiona żurawina
 - sos czosnkowy
 - konfitura z czerwonej cebuli
- ❖ Sałatka cesarska z grillowanym kurczakiem/ grzanki/boczek
- ❖ Koreczki z mini mozzarelli i pomidora koktajlowego, bazylią
- ❖ Marynaty
- ❖ Bufet słodki:
 - sernik
 - szarlotka
 - ciasto czekoladowe
 - muffiny
 - owoce sezonowe

Dwa dania gorące serwowane podczas wieczoru

- ❖ Żurek z kiełbasą i jajkiem
- ❖ Karczek/czerwona
- ❖ Kapusta/kluski śląskie

Napoje zimne

- ❖ Woda
- ❖ Kawa
- ❖ Herbata
- ❖ Soki bez ograniczeń

Pakiet weselny Helena Rubinstein
300 zł od osoby

Uroczysty obiad

- ❖ Zapiekanego kozi ser na mini sałatce w migdałach
- ❖ Krem z grzybów leśnych
- ❖ Kaczka na szpinaku w sosie z czarnej porzeczki
- ❖ Delicja z gorzkiej czekolady

Bufet zimnych przekąsek

- ❖ Deska wędlin i mięs pieczonych (boczek, indyk, schab, szynka)
- ❖ Deska Polskich serów
- ❖ Konfitury: sos tatarski, czosnkowy, chrzan, żurawina
- ❖ Marynaty: ogórek, grzybki, papryka

Finger food:

(3 sztuki na osobę)

- ❖ Roladki z bakłażana i fety
- ❖ Grissini z szynką parmeńską oraz z rukolą
- ❖ Tymbaliki drobiowe
- ❖ Sakiewki z ciasta francuskiego:
 - szpinak z pomidorami suszonymi
 - kawior z wątróbki drobiowej
 - tartoletki ze słonego ciasta z wytrawnym nadzieniem,
- ❖ Łosoś gravalax w burakach
- ❖ Tatar ze śledzia
- ❖ Sałatka grecka/sałata/oliwki/feta
- ❖ sałatka z pieczonych ziemniaków/ boczek/cebula/dymka/sos

Bufet słodki

- ❖ Mini deserki Rubinstein:
 - krem brulee z musem z whisky
 - krem cytrynowy
 - mus jogurtowy z owocami
- ❖ Muffiny owocowe z musem
 - czekoladowe
 - owoce sezonowe

Dwa dania serwowane lub trzy dania na bufecie wraz z dodatkami

- ❖ Strogonow
- ❖ Policzki cielęce na kremowym risotto

Usługa barmańska w cenie menu

Pakiet weselny Gold
550 zł od osoby

Uroczysty obiad

- ❖ Sakiewki z carpaccio z musem ziołowym
- ❖ Krem z kopru włoskiego w aromacie Martini
- ❖ Chateaubriand w sosie z czerwonego wina
- ❖ Krem brulee z musem z whisky

Bufet z zimnymi przekąskami

- ❖ Sałatka z pieczonym burakiem/ feta/prążone ziarna/orzechy
- ❖ Sałatka ze szpinakiem/gruszka/boczek/ser pleśniowy
- ❖ Deska wędlin i mięs pieczonych:
 - indyk
 - karkówka
 - szynka
 - schab
 - sos cumberland
 - tatarski
 - konfitura z czerwonej cebuli, marynaty, żurawina, sos chrzanowy

Finger food: (5 sztuk na osobę)

- ❖ Mini caprese:
 - krewetki w cieście francuskim
 - sushi z wędzonych ryb
 - trufle z koziego sera
- ❖ Tartoletki z kruchego ciasta z wytrawnym nadzieniem
- ❖ Mus serowy/orzechy/winogrono
- ❖ Tatar z łososia
- ❖ Kawior z wątróbki drobiowej

Bufet deserowy z fontanną czekoladową i owocami

- ❖ Ciastko czekoladowe z konfiturą z malin
- ❖ Strudel jabłkowy
- ❖ Sernik
- ❖ Mus z czekolady z wiśnią
- ❖ Pascha(biały ser rozcieramy z bakaliami)

Dwa dania gorące serwowane lub bufet z trzema daniami gorącymi

- ❖ Karczek z dzika z czerwoną kapustą
- ❖ Łosoś serwowany w całości w sosie z białego wina

Napoje zimne – bez ograniczeń

- ❖ woda,
- ❖ kawa
- ❖ herbata
- ❖ soki

Open bar 5 h

- ❖ wino bankietowe
 - białe
 - czerwone
- ❖ wódka wyborowa
- ❖ piwo lane

Usługa barmańska w cenie menu

Dania gorące – dodatkowo płatne

- ❖ Strogonow
- ❖ Bogracz cielęcy
- ❖ Barszcz czerwony z pasztecikiem / z krokietem
- ❖ Żurek staropolski z białą kiełbasą i jajkiem
- ❖ Bigos
- ❖ Wołowina po burgundzku
- ❖ Stek z kurczaka z grillowanymi warzywami
- ❖ Łosoś pieczony w całości w sosie z białego wina – serwowany przez kucharza na sali
- ❖ Chateaubriand w sosie z czerwonego wina z kluseczkami i czerwona kapustą - danie serwowane przez kucharza na sali

- ❖ Roladka z łosia (ciasto francuskie, łosoś , kapusta)
- ❖ Pstrąg w maślanym sosie z cukinią, kaszą kuskus i pomidorkami
- ❖ Miruna na musie z papryki

Informacje dodatkowe

Pokoje dla gości w preferencyjnych cenach.

Na specjalne życzenie przygotowujemy kompozycje dań wegetariańskich, wegańskich i bezglutenowych.

Istnieje możliwość zamówienia naszych autorskich tortów według preferencji Pary Młodej.

Nie pobieramy dodatkowej opłaty za wynajem Sali.
Sala dostępna do godziny 3 rano.

Usługa florystyczna jest dodatkowo płatna.

W przypadku serwowania tortu pochodzącego od zewnętrznego dostawcy opłata za serwowanie wynosi 10 zł/os.

Beata Wyrwicz

Rubinstein Hotel
ul. Szeroka 12



31-053 Kraków
Restauracja@rubinstein.pl
tel: +48 12 384 00 00
t: 799-903-365
www.rubinstein.pl