



RUBINSTEIN  
HOTEL★★★★



WESELE



RUBINSTEIN  
HOTEL★★★★

Szeroka 12  
Restaurant & Bar

SKY BAR

# WESELE W HOTELU RUBINSTEIN

ZAPRASZAMY DO ORGANIZACJI PRZYJĘCIA WESELNEGO W WYJĄTKOWYCH XV-WIECZNYCH WNĘTRZACH  
HOTELU RUBINSTEIN, W SAMYM SERCU ZABYTKOWEGO KAZIMIERZA.

AUTORSKA, INSPIROWANA NAJLEPSZYMI SKŁADNIKAMI KUCHNIA, INDYWIDUALNE PODEJŚCIE DO KAŻDEJ UROCZYSTOŚCI  
ORAZ OTWARTOŚĆ NA POTRZEBY PARY MŁODEJ SPRAWIA,  
ŻE WESELE BĘDZIE NIEZAPOMNIANYM WYDARZENIEM.

## WESELE CAŁONOCNE MENU WESELNE – CENA 499 PLN | OS

### POWITANIE

CHLEBEM I SOLĄ ORAZ TOAST WINEM MUSUJĄCYM

### OBIAD WESELNY 4-DANIOWY

/PROSIMY O WYBÓR 1 DANIA Z KAŻDEJ OPCJI/

### PRZYSTAWKI

PŁATKI ROSTBEFU | MAJONEZ TRUFLOWY | KIEŁKI | MARYNOWANE POMIDORKI  
KOZI SER KARMELIZOWANY | FIGA W OCCIE BALSAMICZNYM | ORZECHOWE CIASTO FILLO  
PSTRAĞ ŁOSOSIOWY | MUS CHRZANOWY | MARYNOWANY OGÓREK | PONZU  
SAKIEWKI Z POLĘDWICY WOŁOWEJ | RICOTTA | DROBNA SAŁATKA | MUSZTARDA Z GRUSZEK  
QUICHE GRZYBOWY | KREM ZE SZPINAKU | POMIDORY CONCASE

### ZUPY

ROSÓŁ DOMOWY | MAKARON | LUBCZYK  
ZUPA RAKOWA | POMIDORY | KALMAR  
KREM Z SELRA | ORZECHY LASKOWE | ZIEŁONE JABŁKO  
KREM Z KOPRU WŁOSKIEGO | MARTINI | MAŚLANE GRZANKI  
KREM Z BIAŁYCH SZPARAG | GRISSINI | TRUSKAWKI

### DANIA GŁÓWNE

POLĘDWICZKA WIEPRZOWA W SZYNCE PARMEŃSKIEJ | GRATIN ZIEMNIACZANO-TRUFLOWE |  
SOS ROZMARYNOWY | SEZONOWE WARZYWA BLANSZOWANE  
UDKO Z KACZKI PIECZONE | GNOCCHI DYNIOWO-SZAŁWIOWE | BURACZKI Z KOPERKIEM |  
SOS PORZECZKOWY Z NUTĄ SZAŁWI |  
POLICZKI WOŁOWE DUSZONE W PORTO | STRUDEL ZIEMNIACZANY Z GRZYBAMI | WARZYWA KARMELIZOWANE  
KARCZEK Z DZIKA | MUS Z SELERA | SOS JAŁOWCOWY | CZEREWONA KAPUSTA Z RODZYNKAMI I GOŹDZIKAMI  
POLĘDWICA Z DORSZA Z KRUSZONKĄ | SOS Z PIECZONEJ PAPRYKI | CZARNA SOCZEWICA |  
ZIEŁONE MŁODE WARZYWA

### DESERY

DELICJA BRZOSKWINIOWA Z MELISĄ | LODY PROSECCO | CROQUANTE  
FONDANT CZEKOLADOWY | SORBET MARAKUJA | TRUSKAWKI  
CREME BRULEE WANILIOIOWY | KARMELIZOWANY ANANAS | SORBET LIMONKOWY  
MUS Z MARAKUJI | CHRUPKA KOKOSOWA | MALINY  
PIANKA CZEKOLADOWA | WIŚNIE W SPIRYTUSIE | CHANTILLY WANILIOWE

# WESELE W HOTELU RUBINSTEIN

---

## BUFET ZIMNY SŁONY RUBINSTEIN

*/PROSIMY O WYBÓR 5 RODZAJÓW PRZEKĄSEK/*

### BUFET SŁONY

DESKA MIĘS PIECZONYCH Z DOMOWĄ KONFITURĄ  
PASZTET RUBINSTEIN Z MARYNOWANYMI GRZYBAMI  
VITELLO TONNATO | KAPARY | TUŃCZYK  
DESKA SERÓW HOLENDERSKICH I POLSKICH  
MINI BURGER WOŁOWY Z CHEDDAREM I PIKLAMI  
BUŁECZKI BAO Z SZARPANĄ KACZKĄ I PIKLAMI  
TYMBALIKI WIEPRZOWE  
TYMBALIKI DROBIOWE  
KURCZAK BALSAMICO | WINOGRONA | TRUSKAWKI  
TATAR Z ŁOSOSIA Z MAŚLANĄ GRZANKĄ  
ŚLEDZIE W DWÓCH SMAKACH  
TERRINA WIEPRZOWA Z PISTACJAMI I WĄTRÓBKĄ  
QUICHE ZE SZPINAKIEM I SUSZONYMI POMIDORAMI  
QUICHE Z PORAMI I BOCZKIEM  
SAŁATKA Z KOZIM SEREM I BURAKAMI  
SAŁATKA GRECKA  
SAŁATKA CEZAR  
SAŁATKA NICEJSKA  
SAŁATKA MAROKAŃSKA  
SAŁATKA CAPRESE Z GRILLOWANĄ CUKINIĄ I MIĘTĄ

### DODATKI W RAMACH BUFETU

MARYNATY: OGÓRKI / GRZYBY / PAPRYKA  
SOSY: CUMBERLAND / TATARSKI / CZOSNKOWY / CHRZAN ZAPRAWIANY  
PIECZYWO WŁASNEGO WYROBU

### BUFET SŁODKI

*/PROSIMY O WYBÓR 5 RODZAJÓW DESERÓW/*

MINI PAVLOVA | MUS MASCARPONE | OWOCE  
SERNIK | SŁONY KARMEL  
BROWNIE | SOS MALINOWY  
CIASTO MARCHEWKOWE | PHILADELPHIA  
SZARLOTKA  
MUS CZEKOLADOWY | GRANOLA  
KREM CYTRYNOWY | BEZ KOKOSOWA  
PUDDING CHIA | MLEKO KOKOSOWE  
MINI CREME BRULLE  
MINI PANNA COTTA CYTRYNOWO-MIĘTOWA  
PASCHA | WAFELEK  
OWOCE SEZONOWE

# WESELE W HOTELU RUBINSTEIN

## DANIA GORĄCE SERWOWANE I

*/PROSIMY O WYBÓR 1 DANIA/*

FILET Z INDYKA | SOS Z ZIELONEGO PIEPRZU | PUREE ZIEMNIAK | FASOLKA SZPARAGOWA  
POLICZKI WIEPRZOWE | PUREE Z KALAFIORA | FASOLA EDDAMAME  
MACZANKA PO KRAKOWSKU | BOCZNIKI | BUŁKA PIEPRZOWA | DROBNA SAŁATKA  
ŻEBERKA WIEPRZOWE | PALONY ZIEMNIAK | COLESLAW Z MŁODEJ KAPUSTY  
SCHAB PIECZONY | SOS KMINKOWY | KAPUSTA WŁOSKA | PUREE CHRZANOWE  
FILET Z DORSZA | SOS Z CZERWONEGO PIEPRZU | PAK CHOY | ZIELONY GROSZEK  
ŁOSOŚ FILET | SOS Z BIAŁEGO WINA | KARCZOCHY  
BATAT PIECZONY | TABBOULEH | KOLENDRA  
KASZOTTO TRUFLOWE | PALONY POR | WĘDZONE TOFU

## DANIA GORĄCE SERWOWANE II

*/PROSIMY O WYBÓR 1 DANIA/*

ŻUREK PO KRAKOWSKU Z JAJKIEM  
BARSZCZ CZERWONY Z PASZTECIKIEM  
BOEUF STROGANOFF  
WOŁOWINA PO BURGUNDZKU  
BOGRACZ WĘGIERSKI

## PAKIET NAPOI BEZALKOHOLOWYCH

*/SERWOWANY BEZ OGRANICZEŃ/*

WODA MINERALNA W KARAFKACH  
SOKI OWOCOWE  
KAWA Z EKSPRESU  
WYBÓR HERBAT

\*\*\*\*\*

## WESELE CAŁONOCNE

### OFERTA WESELNA OBEJMUJE:

POWITANIE PARY MŁODEJ CHLEBEM I SOLĄ  
TOAST WINEM MUSUJĄCYM DLA WSZYSTKICH GOŚCI  
OBIAD SERWOWANY 4-DANIOWY  
BUFET SŁONY Z DODATKAMI  
BUFET SŁODKI  
2 DANIE GORĄCE I i II  
PAKIET NAPOI BEZALKOHOLOWYCH

**CENA: 499 PLN BRUTTO | OS**

\*\*\*\*\*

# WESELE W HOTELU RUBINSTEIN

---

DODATKOWO PRPONUJEMY MOŻLIWOŚĆ WZBOGACENIA OFERTY O BUFETY

## PPROPOZYCJA BUFETÓW

### BUFET STAROPOLSKI – CENA 3500 PLN / DO 40 OSÓB/

SZYINKA WIEPRZOWA Z KOŚCIĄ SERWOWANA W CAŁOŚCI  
RZEMIEŚLNICZE WYROBY: KABANOSY, KIEŁBASY, KASZANKI, PASZTETOWE  
BALERON, SCHAB, SALCESON  
DOMOWY PASZTET Z WĘDZONĄ ŚLIWKĄ  
SMALEC Z JABŁKIEM I CEBULKĄ  
BOCZEK PIECZONY Z JABŁKAMI I MAJERANKIEM  
KORBOCE  
SELEKCJA PODHALAŃSKICH SERÓW  
CHRZAN ZAPRAWIANY / SOS ŻURAWINOWY / OGÓRKI KISZONE  
CHLEB WIEJSKI / OBWARZANKI / PODPŁOMYKI  
MASŁO CZOSNKOWE

### BUFET WŁOSKI – CENA 3300 PLN / DO 40 OSÓB/

COPPA / BRESAOLA / PROSCIUTTO CRUDO / SPIANATA PICCANTE / GUANCIALE  
SCAMORZA / GORGONZOLA / PECORINO / BURRATA / TALLEGIO  
OLIWKI MARYNOWANE W ZIOŁACH  
SUSZONE POMIDORY Z KAPARAMI  
KARCZOCHY PO RZYMSKU  
PIECZONE POMIDORY Z SUSZONYM OREGANO  
KWIATY BROKUŁU W ZALEWIE  
CIPOLLINE BORETTANE  
FIGI / ORZECHY / OWOCE  
GRISSINI  
FOCACCIA

### BUFET WEGETARIAŃSKI – CENA 3000 PLN / DO 40 OSÓB/

SPIRING ROLLS Z SOSEM TERRIAKYI  
HUMMUS Z CHRUPIĄCYMI WARZYWAMI  
QUICHE ZE SZPINAKIEM I RICOTTĄ  
BABA GANOUSH Z GRANATEM I KOLENDRĄ  
TRUFLE Z KOZIEGO SERA Z PISTACJAMI  
FIGA Z CAMEMBERTEM W CIESCIE FILLO  
GRILLOWANE WARZYWA Z FETĄ I SOCZEWICĄ  
BUŁECZKI BAO Z MARYNOWANYM TOFU I PIKLAMI  
MINI BLINY Z MUSEM CHRZANOWYM I TATAREM Z BURAKA  
STRUDELEK Z ZIEMNIAKAMI, GRZYBAMI I OLIWĄ TRUFLOWĄ  
CROISSANTY Z SMAKOWYMI PASTAMI I KIEŁKAMI

# WESELE W HOTELU RUBINSTEIN

---

## PRZEKĄSKI KOKTAJLOWE TYPU FINGER FOOD

CENA WYNOSI 15 PLN|SZT.

KOZI SER | FIGA | CIASTO FILO  
TATAR ZE ŚLEDZIA | MIÓD | PUMPERNIKIEL  
TORTILLA | KURCZAK | SOS KOKTAJLOWY  
CROSTINI | PIECZONY KARCZEK | CHRZANEM  
MINI BLINY | ŁOSOŚ WĘDZONY | SALSA Z BURAKÓW  
CROISSANT | PASTY SMAKOWE | KIEŁKI  
CROSTINI Z ROSTBEFEM I MAJONEZEM PIEPRZOWYM  
HUMMUS | CHRUPIĄCE WARZYWA | CIECIERZYCA  
KREWETKA | PANKO | SŁODKIE CHILLI  
KALMAR | JALAPENOS MAYO | KOLENDRA  
PALONY ZIEMNIAK | GZIK | WĘDZONA MAKRELA  
MINI BLINY | CREME FRAISHE | KAWIOR Z PSTRĄGA  
ŚLIWKI WĘDZONE | BOCZEK  
ROLADKA NALEŚNIKOWA | PHILADELPHIA | KIEŁKI  
MINI CAPRESE | PESTO  
KAWIOR Z WĄTRÓBKI | CYKORIA  
VOL – AU – VENT | PATE Z WĄTRÓBKI | KONFITURA Z WĄTRÓBKI  
TRUFLE Z KOZIEGO SERA | PISTACJE  
KRAKERS | KREM Z GORGONZOLI | KONFITURA Z CEBULI  
MUS Z BAKŁAŻANA | POMIDORY | TAHINI  
TATAR WOŁOWY | ANCHOIS | GRZANKA

# WESELE W HOTELU RUBINSTEIN

---

## INFORMACJE DODATKOWE

- ORGANIZUJEMY PRZYJĘCIA WESELNE MAKSYMALNIE DO 120 OSÓB. MINIMUM DLA 40 OSÓB.
- ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ ORGANIZACJI ŚLUBU NA TARASIE WIDOKOWYM SKY BAR ZA DODATKOWĄ OPŁATĄ. Z TARASU ROZPOŚCIERA SIĘ NIEPOWTARZALNY WIDOK NA WZGÓRZE WAWELSKIE, DZIELNICĘ KAZIMIERZ I SŁYNNE KRAKOWSKIE KOPCE.
- MAKSYMALNA GODZINA TRWANIA PRZYJĘCIA DO GODZ.4:00
- CENA MENU OBEJMUJE TOAST DLA WSZYSTKICH GOŚCI WESELNYCH WINEM MUSUJĄCYM.
- DZIECI DO LAT 4 BEZPŁATNIE.
- DLA DZIECI W WIEKU 5-12 LAT PROPONUJEMY SPECJALNE MENU LUB 50% STAWKI Z MENU WESELNEGO.
- OFERUJEMY STOŁY PROSTOKĄTNE ORAZ OKRĄGŁE DO WYBORU.
- NA ŻYCZENIE PRZYGOTOWUJEMY MENU WESELNE.
- DEGUSTACJA OBIADU WESELNEGO LUB DAŃ Z MENU A'LA CARTE DLA PARY MŁODEJ JEST BEZPŁATNA PO PODPISANIU UMOWY.
- UWZGLĘDNIAMY WSZELKIE ZMIANY W MENU, DOTYCZĄCE OSÓB NA DIECIE.
- **NOCLEGI:**
  - PROPONUJEMY SPECJALNE CENY POKOI DLA PARY MŁODEJ ORAZ GOŚCI WESELNYCH.
- **TORT WESELNY:**
  - ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ ZAMÓWIENIA NASZYCH AUTORSKICH TORTÓW WEDŁUG PREFERENCJI PARY MŁODEJ. W PRZYPADKU TORTU POCHODZĄCEGO OD ZEWNĘTRZNEGO DOSTAWCY, OPŁATA ZA SERWOWANIE WYNOŚI 10 PLN|OS. PROSIMY O PRZEDSTAWIENIE DOKUMENTU ZAKUPU.
- **DEKORACJA:**
  - OBRUSY BIAŁE LUB GRANATOWE WELUROWE, SERWETKI Z LOGO HOTELU ORAZ ŚWIECE.
  - ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ DEKORACJI ZA POŚREDNICTWEM FLORYSTKI ZA DODATKOWĄ OPŁATĄ.
- **ALKOHOLE:**
  - W PRZYPADKU ZAMÓWIENIA ALKOHOLU Z RESTAURACJI, PROPONUJEMY SPRZEDAŻ W PROMOCYJNYCH CENACH, WÓWCZAS NIE POBIERAMY „KORKOWEGO”.
  - JEŻELI ALKOHOLE SĄ ORGANIZOWANE WE WŁASNYM ZAKRESIE, PROSIMY O DOSTARCZENIE DO RESTAURACJI NIE WCZEŚNIEJ NIŻ 24 GODZINY PRZED PRZYJĘCIEM, WÓWCZAS POBIERAMY „KORKOWE” W WYSOKOŚCI 40 PLN|OS. OPŁATA OBEJMUJE SCHŁODZENIE ALKOHOLU ORAZ SERWIS PODCZAS PRZYJĘCIA.
- NIE POBIERAMY DODATKOWEJ OPŁATY ZA WYNAJEM SALI.
- DOLICZAMY USŁUGĘ SERWISOWĄ W WYSOKOŚCI 10% DO KOŃCOWEJ WARTOŚCI ZAMÓWIENIA.

RUBINSTEIN HOTEL  
UL. SZEROKA 12, 31-053 KRAKÓW  
restauracja@rubinstein.pl  
Tel. kom. +48 539 866 284  
[www.rubinstein.pl](http://www.rubinstein.pl)