



R E S T A U R A N T

OFERTA EVENTOWA

runo.

R E S T A U R A N T



To gwarancja doskonałego wyboru miejsca
na celebrowanie szczególnych chwil i organizacje ważnych wydarzeń.

Dzięki swobodnemu i radosnemu nastrojowi,
który zapewnia profesjonalna i pełna zaangażowania obsługa,
każdy odwiedzający nas gość czuje się w restauracji wyjątkowo.

Dania skomponowane są z najwyższej jakości regionalnych składników,
wieloletniego doświadczenia szefa kuchni, jego pasji oraz miłości do gotowania
– ta mieszanka zapewni Wam niezapomniane kulinarne przeżycia.

WYBIERZ RUNO.RESTAURANT I ZASMAKUJ LEŚNEJ ELEGANCJI W SERCU MIASTA.





PAKIET "LISTKOWIEC CYTRYNEK" 119 PLN NETTO / OSOBA

MENU BUFETOWE Z PRZYSTAWKAMI W FORMIE FINGERFOOD:

Tatar wołowy z majonezem truflowym na chrupiącej bagietce

Tatar ze śledzia z różowym pieprzem i majonezem wasabi na chrupiącej bagietce

Mini burgery z szarpaną wieprzowiną i salsą mango

Mini burgery z grillowanym serem Halloumi i salsą z pieczonych warzyw

Świeżo wypiekana bagietka z selekcją polskich serów długo dojrzewających i sezonowanych szynek

Tatar z boczniaka z majonezem lubczykowym na chrupiącej bagietce

Do końcowego rachunku doliczamy opłatę serwisową w wysokości 10%





PAKIET "MIENIAK TĘCZOWIEC" 169 PLN NETTO / OSOBA

PRZYSTAWKI USTAWIONE W STOLE:



Tatar wołowy z majonezem truflowym na chrupiącej bagietce

Wędzony kurczak w dressingu dyniowym na rzymskiej sałacie

Sałata z pieczonym burakiem i dressingiem cytrynowym

Plastry łososia na kremowym serku z leśnymi ziołami

Tatar z boczniaka z majonezem lubczykowym na chrupiącej bagietce

ZUPA SERWOWANA:

Kremowa zupa borowikowa

Do końcowego rachunku doliczamy opłatę serwisową w wysokości 10%

PAKIET "MIENIAK TĘCZOWIEC" 169 PLN NETTO / OSOBA



DANIE GŁÓWNE DO WYBORU, SERWOWANE:

Indycza pierś w sosie z owoców leśnych z miętowym puree z zielonego groszku z warzywami pieczonymi w miodzie

Leśne risotto z podgrzybkami i parmezanem

DESERY USTAWIONE W STOLE:

Mini eklerki z kremem patissiere

Tradycyjne włoskie tiramisu

Kremowy sernik z białą czekoladą i jeżynowym sosem

Do końcowego rachunku doliczamy opłatę serwisową w wysokości 10%





PAKIET "RUSALKA PAWIK" 219 PLN NETTO / OSOBA

PRZYSTAWKI USTAWIONE W STOLE:

Selekcja tatarów (wołowy, ze śledzia, z boczniaka) na chrupiącej bagietce

Śledź w rzemieślniczej nalewce wiśniowej na sałatce z francuskich ziemniaków

Mini burgery z grillowanym serem Korycińskim i salsą z pieczonych warzyw

Sałata z grillowaną kaczką i jeżynowym dressingiem

Sałata z pieczonym burakiem i cytrynowym dressingiem

Plastry grillowanej wołowiny z warzywami na miksie sałat

ZUPA DO WYBORU, SERWOWANA:

Kremowa zupa borowikowa

Rosół z kluskami lanymi

Do końcowego rachunku doliczamy opłatę serwisową w wysokości 10%



PAKIET "RUSALKA PAWIK" 219 PLN NETTO / OSOBA

DANIA GŁÓWNE DO WYBORU, SERWOWANE:

Czarny dorsz pod ziołową kruszonką w sosie cytrynowym na chrzanowym puree

Polędwiczki wieprzowe w sosie borowikowym z kopytkami i smażoną kapustą włoską

Makaron tagliatelle z grillowanymi warzywami i wędzonym tofu

DESER DO WYBORU, SERWOWANY

Kremowy sernik z białą czekoladą i jeżynowym sosem

Eklerka z kremem patisserie



Do końcowego rachunku doliczamy opłatę serwisową w wysokości 10%



PAKIET "PAŹ KRÓLOWEJ" 269 PLN NETTO / OSOBA

PRZYSTAWKI USTAWIONE W STOLE

Selekcja tatarów (wołowy, ze śledzia, z boczniaka) na chrupiącej bagietce

Śledź w rzemieślniczej nalewce wiśniowej na sałatce z francuskich ziemniaków

Mini burgery z grillowanym serem Korycińskim i salsą z pieczonych warzyw

Trzy rodzaje hummusów z tabbouleh i podplomykiem

Sałata z grillowaną kaczką i jeżynowym dressingiem

Sałata z pieczonym burakiem i cytrynowym dressingiem

Plastry grillowanej wołowiny z warzywami na miksie salat

Carpaccio z jelenia



Do końcowego rachunku doliczamy opłatę serwisową w wysokości 10%

PAKIET "PAŹ KRÓLOWEJ" 269 PLN NETTO / OSOBA

ZUPA DO WYBORU, SERWOWANA:

Kremowa zupa borowikowa

Rosół z kluskami lanymi

"Flaki" z boczniaków z oliwą lubiczkową



DANIE GŁÓWNE, DO WYBORU, SERWOWANE

Długo gotowane poliki wołowe na musie selerowym z blanszowanym szpinakiem

Pieczony pstrąg na jaśminowym risotto

Aromatyczne „skrzydełka” z kalafiora z grillowanymi w ziołach warzywami

Do końcowego rachunku doliczamy opłatę serwisową w wysokości 10%





PAKIET "PAŹKROLOWEJ"
269 PLN NETTO / OSOBA



DESER DO WYBORU, SERWOWANY:

Eklerka z kremem pistacjowym

Beza z kremem patissiere i sezonowymi owocami

Czekoladowy fondant z lodami słony karmel

Do końcowego rachunku doliczamy opłatę serwisową w wysokości 10%

PAKIET "CZARNA PORZECZKA"

49 PLN NETTO / OSOBA / 4 GODZINY

Napoje zimne (woda mineralna Kropla Beskidu, soki Cappy, Coca - Cola, Sprite, Tonic Kinley)

Napoje gorące (kawa, selekcja herbat ru no.)

PAKIET "JEŻYNA"

89 PLN NETTO / OSOBA / 4 GODZINY

Napoje zimne (woda mineralna Kropla Beskidu, soki Cappy, Coca - Cola, Sprite, Tonic Kinley)

Napoje gorące (kawa, selekcja herbat ru no.)

Rzemieślnicze piwo z browaru Amber

Wina El Bochorno Tempranillo oraz Macabeo

PAKIET "MALINA"

149 PLN NETTO / OSOBA / 4 GODZINY

Napoje zimne (woda mineralna Kropla Beskidu, soki Cappy, Coca - Cola, Sprite, Tonic Kinley)

Napoje gorące (kawa, selekcja herbat ru no.)

Rzemieślnicze piwo z browaru Amber

Wina El Bochorno Tempranillo oraz Macabeo

Wybrane alkohole mocne:

(wódka Dwór Polski, rum Flor de Caña, Gin Name & Nature, whisky The Glenlee)





PAKIET "POZIOMKA" 189 PLN NETTO / OSOBA / 4 GODZINY

Napoje zimne

(woda mineralna Kropla Beskidu, soki Cappy, Coca - Cola, Sprite, Tonic Kinley)

Napoje gorące (kawa, selekcja herbat ru no.)

Rzemieślnicze piwo z browaru Amber

Wina El Bochoro Tempranillo oraz Macabeo

Wybrane alkohole mocne:

(wódka Dwór Polski, rum Flor de Caña, gin Name & Nature, whisky The Glenlee)

Selekcja koktajli klasycznych:

(Aperol Spritz, Whisky Sour, Dark & Stormy, Negroni, Mojito)

Selekcja koktajli autorskich:

(Gwiazdnica Pospolita, Borówka Brusznica)

Do końcowego rachunku doliczamy opłatę serwisowa w wysokości 10%



runo.

R E S T A U R A N T

Zapraszamy do kontaktu:

Kuba Sapieja

+48 797 738 092

k.sapieja@runo.restaurant

