

FOUR
— RESTAURACJA —

*Przyjęcia okolicznościowe
w Restauracji Four*

restauracjafour.pl

Niezapomniane przyjęcia w sercu Krakowa

Z każdym nadchodzącym rokiem przybywa nam okazji do świętowania wielu uroczystości, które chcemy spędzić w gronie najbliższych osób. Aby ten czas był chwilą bez troski proponujemy Państwu najwyższej jakości szeroką ofertę organizacji przyjęć. Profesjonalna obsługa, wyśmienita kuchnia oraz nietuzinkowe wnętrza to tylko kilka powodów dla których warto wybrać Restaurację Four.

Serdecznie zapraszam!

Ewelina Pudełko

Ewelina Pudełko
Kierownik Restauracji Four

Masz pytania? +48 12 446 76 00 | kontakt@restauracjafour.pl





Menu I

129 zł/os.

Przystawka (do wyboru)

- Zapiekane warzywa z mozzarellą, sosem pomidorowym i pesto z pietruszki
- Carpaccio z kaczki z musem jabłkowym, piklowaną rzodkiewką, chrzanem i parmezanem
- Pieczone roladki ze szparagami w sosie holenderskim i jajkiem w koszulce

Zupa (do wyboru)

- Rosół z pieczonej kury z kluseczkami ziemniaczanymi z kaczką
- Krem z zielonych warzyw z łososiem wędzonym i migdałami
- Krem z buraka z kozim twarogiem i pestkami dyni

Danie główne (do wyboru)

- Pierś z kurczaka faszerowana szpinakiem, owinięta szynką parmeńską, ziemniakami purée i pieczonym kalafiozem
- Policzki wieprzowe w sosie z zielonego pieprzu z purée marchewkowym i sałatką z pieczonych buraków
- Filet z pstrąga z czarną soczewicą, szpinakiem i pieczoną marchewką
- Udko trybowane z kaczki z kulebiakiem z grzybami i czerwoną kapustą na ciepło

Deser (do wyboru)

- Szarlotka z bezą i lodami waniliowymi
- Tarta malinowa z czekoladą i orzechami
- Mus migdałowy w mlecznej czekoladzie z kremem waniliowym i sorbetem malinowym

Napoje

- Kawa
- Herbata
- Woda mineralna
- Soki owocowe (pomarańcza, jabłko)

Masz pytania? +48 12 446 76 00 | kontakt@restauracjafour.pl

Gramatura dań oraz karta alergenów dostępne u managera lokalu.

Menu II

149 zł/os.

Przystawka (do wyboru)

- Carpaccio z kaczki z pieczonym burakiem, kozim serem i kiszoną rzodkiewką
- Tatar z łososia marynowanego z kaparami, oliwkami, majonezem limonkowym i oliwą koperkową
- Plastry pieczonego buraka z pieczoną wołowiną, serem pleśniowym i sałatką z roszonek

Zupa (do wyboru)

- Rosół z kaczki z pierożkami z wołowiną
- Krem z białych szparagów z pesto z rukoli i z pestkami dyni
- Bulion grzybowy z pierożkami z kaczka

Danie główne (do wyboru)

- Policzek wołowy w sosie z czerwonego wina z purée chrzanowym i pieczonymi warzywami
- Filet z kaczki sous-vide z krokietem ziemniaczanym, warzywami z pary i sosem winnym
- Filet z indyka w sosie z szałwii, purée marchewkowym, mini marchewką w miodzie i brokułem
- Filet z dorsza z posypką ziołową, szpinakiem i sosem z białego wina

Deser (do wyboru)

- Nugat z orzechami włoskimi, karmelem i sosem jeżynowym
- Sernik figowy z lodami koniakowymi i kremem z białej czekolady
- Beza z truskawkami z musem malinowym i delikatnym kremem mascarpone

Napoje

- Kawa
- Herbata
- Woda mineralna
- Soki owocowe (pomarańcza, jabłko)



Masz pytania? +48 12 446 76 00 | kontakt@restauracjafour.pl

Gramatura dań oraz karta alergenów dostępne u managera lokalu.

Menu dziecięce

Przystawka (do wyboru)

- Pieczone warzywa z mozzarellą i pomidorami
- Kurczak wędzony z rukolą, pomidorkami koktajlowymi i balsamico

Zupa (do wyboru)

- Krem pomidorowy z grzankami
- Rosół z makaronem

Danie główne (do wyboru)

- Makaron spaghetti z sosem bolognese
- Panierowana pierś z kurczaka, frytki, surówka z marchewki i jabłka
- Pieczony filet z dorsza, purée z marchwi, gotowane warzywa

Deser (do wyboru)

- Fondant czekoladowy
- Szarlotka z lodami waniliowymi i sosem angielskim
- Puchar lodowy z bitą śmietaną i owocami

Napoje

- Gorąca czekolada
- Herbata
- Woda mineralna
- Soki owocowe (pomarańcza, jabłko)

Masz pytania? +48 12 446 76 00 | kontakt@restauracjafour.pl

Gramatura dań oraz karta alergenów dostępne u managera lokalu.



Menu wegańskie

Przystawka (do wyboru)

- Tatar z pomidora z kaparami i grzybkami shimeji z grzanką
- Warzywa w papierze ryżowym z majonezem wasabi

Zupa (do wyboru)

- Bulion pomidorowy, młoda kapusta włoska, koperek, groszek cukrowy, marchew
- Krem z białego buraka z oliwą dyniową

Danie główne (do wyboru)

- Pierogi z ciasta buraczanego z farszem z tofu i soczewicy czarnej z groszkiem zielonym
- Falafel z ciecierzycy z sosem jogurtowo-miętowym, bakłażanem i szpinakiem

Deser (do wyboru)

- Deser kokosowy na biszkopcie z sorbetem malinowym
- Tarta z owoców egzotycznych z bezą

Masz pytania? +48 12 446 76 00 | kontakt@restauracjafour.pl

Gramatura dań oraz karta alergenów dostępne u managera lokalu.



Słony bufet

Zestaw I

59 zł/os.

Deska wędlin z sosem tatarskim
Deska serów z bakaliami i owocami
Paszтет z grzybami
Tymbaliki drobiowe
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Sałatka caprese z szynką parmeńską
i pesto bazyliowym
Śledzie w śmietanie z jabłkiem
Owoce filetowe
Pieczywo

Zestaw II

69 zł/os.

Deska wędlin z sosem tatarskim
i chrzanowym
Deska serów z bakaliami i owocami
Paszтет z grzybami
Pate z wątróbki z gruszką i pistacjami
Tymbaliki drobiowe
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Sałatka porowa z tuńczykiem,
kaparami i czarnymi oliwkami
Śledzie w śmietanie z jabłkiem
Śledzie w oleju
Roladki z łososia z rukolą
Owoce filetowe
Pieczywo

Zestaw III

89 zł/os.

Deska wędlin z sosem tatarskim
i chrzanowym
Deska serów z bakaliami i owocami
Paszтет z grzybami
Pate z wątróbki z gruszką i pistacjami
Polędwiczki wieprzowe w galarecie
z warzywami
Tymbaliki drobiowe
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Sałatka porowa z tuńczykiem,
kaparami i czarnymi oliwkami
Śledzie w śmietanie z jabłkiem
Śledzie w oleju
Roladki z cukinii z łososiem
wędzonym i ricottą
Mini kulebiaki z ciasta francuskiego
z grzybami
Paluchy drożdżowe
Owoce filetowe
Pieczywo

Masz pytania? +48 12 446 76 00 | kontakt@restauracjafour.pl

Gramatura dań oraz karta alergenów dostępne u managera lokalu.

Torty

15 zł/os.

Oferujemy Państwu również wysmienite torty tworzone z sercem, pasją i precyzją przez naszego cukiernika. Wszystkie wyroby cukiernicze oparte są na naturalnych składnikach, co czyni je tym bardziej wyjątkowymi i smaczными.

Tort Czarny las

Ciemny biszkopt, krem śmietanowy, konfitura wiśniowa

Tort Truflowy

Konfitura pomarańczowa, biszkopt czekoladowy

Tort Malinowy

Krem twarogowo-śmietankowy, biały biszkopt, konfitura malinowa

Tort Tiramisu

Biały biszkopt, kawa, krem śmietankowy z mascarpone

Tort Marakuja

Biszkopt kokosowy, mango, marakuja

Masz pytania? +48 12 446 76 00 | kontakt@restauracjafour.pl

Gramatura dań oraz karta alergenów dostępne u managera lokalu.





Słodki bufet

Zestaw I

25 zł/os.

4 szt./os.

Brownie
Malinowa chmurka
Sernik wiedeński
Tarta z owocami sezonowymi

Zestaw II

39 zł/os.

8 szt./os.

Brownie
Malinowa chmurka
Sernik wiedeński
Tarta z owocami sezonowymi
Tiramisu
Kompozycja mini deserów

Zestaw III

59 zł/os.

12 szt./os.

Brownie
Malinowa chmurka
Sernik wiedeński
Tarta z owocami sezonowymi
Tiramisu
Kompozycja mini deserów
Szarlotka
Miodownik

Masz pytania? +48 12 446 76 00 | kontakt@restauracjafour.pl

Gramatura dań oraz karta alergenów dostępne u managera lokalu.

Alkohole

Wódka

Wyborowa	butelka 0,5l	–	70 zł
Jakob Haberfeld (żytnia, wiśniowa, orzechowa, ziołowa)	butelka 0,5l	–	140 zł

Wino białe

Domowe, wytrawne	butelka 0,75l	–	80 zł
Starannie wyselekcjonowane polskie wina	butelka 0,75l	–	140 zł

Wino czerwone

Domowe, wytrawne	butelka 0,75l	–	80 zł
Starannie wyselekcjonowane polskie wina	butelka 0,75l	–	140 zł

Spirits

Chivas Regal 18 YO	butelka 0,7l	–	330 zł
Sexton Single Malt	butelka 0,7l	–	200 zł
Hennessy V.S.	butelka 0,7l	–	240 zł
Bombay Gin	butelka 0,7l	–	120 zł
Jack Daniel's	butelka 0,7l	–	140 zł

Piwo

Żywiec	butelka 0,33l	–	9 zł
--------	---------------	---	------

Masz pytania? +48 12 446 76 00 | kontakt@restauracjafour.pl

Gramatura dań oraz karta alergenów dostępne u managera lokalu.



Informacje dodatkowe

Uprzejmie informujemy, że powyższa oferta jest jedynie wstępną propozycją i jesteśmy otwarci na wszelkie sugestie i uwagi. W przypadku pytań, służymy pomocą i pozostajemy do dyspozycji.

Co obejmuje cena?

- Uroczyste przyjęcie według wybranego menu
- Dekoracje stołów (cięte kwiaty, świece, obrusy, serwety)
- Wynajem klimatyzowanej sali
- Kącik zabaw dla dzieci
- Obsługę kelnerską
- Czas trwania przyjęcia jest ograniczony do godziny 22:00
- Przedłużenie przyjęcia wiąże się z dodatkową opłatą
- Rezerwację sali na wyłączność powyżej 30 osób
- Do całości wartości przyjęcia doliczane jest 5% serwisu kelnerskiego

Nasze sale

Restauracja Four

- Przyjęcie serwowane przy wspólnym stole do 40 osób
- Przyjęcie serwowane przy stolikach rozdzielnych do 60 osób
- Przyjęcie serwowane przy ustawieniu kabaretowym (stoliki okrągłe) do 60 osób

Sala Copernicus

- Przyjęcie serwowane przy wspólnym stole do 40 osób
- Przyjęcie serwowane przy ustawieniu kabaretowym (stoliki okrągłe) do 60 osób

Menu dla dzieci

- Poniżej 2 lat – gratis
- 2-7 lat - 60% ceny oferty standardowej
- Powyżej 7 lat – 100% ceny oferty standardowej

Własny tort

Istnieje możliwość wniesienia własnego tortu. Opłata serwisowa – 10 zł/os.



Komfortowy nocleg w sercu Krakowa

Hotel Grand Ascot**** posiada 63 klimatyzowane, nowoczesne i funkcjonalnie urządzone pokoje oraz parking. Dla Państwa Gości proponujemy indywidualną ofertę cenową na nocleg w naszym hotelu.



Serdecznie zapraszamy

W celu składania rezerwacji oraz organizacji przyjęć okolicznościowych prosimy o kontakt telefoniczny lub mailowy.

+48 12 446 76 00

789 317 375

kontakt@restauracjafour.pl

Restauracja Four
ul. Józefa Szujskiego 4
31-123 Kraków

Otwarte codziennie
Restauracja Four: 14:00–22:00
Wine & Spirits Bar: 12:00–24:00

restauracjafour.pl



Prezentowana oferta cenowa ma charakter informacyjny, nie stanowi oferty handlowej w rozumieniu Art.66 par.1 Kodeksu Cywilnego.