

FOUR
— RESTAURACJA —

Przyjęcia komunijne w Restauracji Four

restauracjafour.pl

Niezapomniane przyjęcia w Restauracji Four

Eleganckie wnętrze naszej restauracji to doskonała sceneria niezapomnianego przyjęcia z okazji Komunii Świętej. Ten szczególny dzień wymaga wyjątkowej oprawy i niepowtarzalnego klimatu. Indywidualne podejście do Państwa potrzeb gwarantuje, iż sprostamy nawet najwyższym oczekiwaniom. Ponadto nasz zespół tworzą młodzi, życzliwi i energiczni ludzie dbający o profesjonalną i nienaganną obsługę. Podstawę naszej bogatej oferty tworzy jednak wyśmienite i wykwintne menu, gdzie idealnym dopełnieniem są słodkości twórczości kreatywnego cukiernika. Powierzenie nam organizacji tak uroczystego dnia będzie dla nas największą przyjemnością.

Serdecznie zapraszam!

Ewelina Pudełko

Ewelina Pudełko
Kierownik Restauracji Four

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



Menu I

179 zł/os.

Przystawka (do wyboru)

- Rostbef pieczony w musztardzie z sosem kaparowym, parmezanem i rukolą
- Grillowane szparagi z jajkiem w koszulce i sosem berneńskim
- Carpaccio z kaczki z lodami chrzanowymi i pieczonymi burakami

Zupa (do wyboru)

- Rosół z pieczonej kaczki z warzywami i knedlami z wołowiną
- Krem z białych warzyw z kozim serem, pesto pietruszkowym i pestkami dyni
- Krem z botwinki z orzechami pinii i gorgonzolą

Danie główne (do wyboru)

- Filet z indyka owinięty w boczek, młode ziemniaki z koperkiem, sos kurkowy, szparagi grillowane, pieczona marchew
- Policzek wołowy, sos pieczeniowy, krokiet ziemniaczany, sałatka z botwinki
- Filet z kaczki sous-vide, puree marchewkowe, sos winny, mini marchewki w miodzie
- Filet z dorsza z posypką ziołową, szpinakiem i sosem z białego wina

Deser (do wyboru)

- Beza z kremem z białej czekolady, truskawkami i sorbetem malinowym
- Crumble jabłkowe z bezą
- Brownie na kruchym spodzie migdałowym z musem malinowym, truskawkami i lodami waniliowymi

Słony bufet

- Deska tradycyjnych wędlin z sosem tatarskim
- Deska serów z bakaliami
- Schab w galarecie
- Pasztet z wątróbki drobiowej z pistacjami i gruszką
- Tymbaliki drobiowe z warzywami
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałatka caprese z mozzarellą i młodym szpinakiem
- Śledzie w śmietanie z jabłkiem
- Paszteciki z ciasta francuskiego ze szpinakiem, ricottą i orzechami
- Roladki z cukinii z kozim twarogiem i orzechami
- Owoce filetowane
- Pieczywo

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

199 zł/os.

Przystawka (do wyboru)

- Tatar z łososia marynowanego z pieczonym burakiem, kaparami i majonezem koperkowym
- Szparagi grillowane z szynką parmeńską, jajkiem w koszulce i sosem berneńskim
- Polędwica wołowa pieczona w niskiej temperaturze, majonez truflowy, parmezan, kapary
- Carpaccio z kolorowego buraka z kozim serem, orzechem włoskim, roszponką i parmezanem

Zupa (do wyboru)

- Rosół z pieczonej kaczki z warzywami i pierożkami z wołowiną
- Krem z białych szparag z chrupiącym bekonem i pesto z czosnku niedźwiedziego
- Krem brokułowo-szpinakowy z gorgonzolą i orzechami włoskimi

Danie główne (do wyboru)

- Pierś z kaczki sous-vide z arancini truflowym, sosem wiśniowym, zielonymi szparagami i marchewką w miodzie
- Perliczka marynowana w cytrusach, młode ziemniaki z koperkiem, brokuł gotowany, sałatka zielonych szparagów
- Polędwiczka wieprzowa w panierce ziołowej, sos winny, zapiekanka ziemniaczana, pieczony kalafior
- Filet z łososia z czarnym ryżem i zielonymi warzywami

Deser (do wyboru)

- Tarta truskawkowa z bezą, czekoladą mleczną i sorbetem malinowym
- Nugat z pistacjami, czekolada z kruszonką, wiśnie
- Tatra cytrynowa z lodami waniliowymi i musem z mascarpone

Słony bufet

- Deska wędlin i kabanosów z sosem tatarskim i chrzanowym
- Deska serów z bakaliami
- Schab w galarecie
- Pasztet wieprzowy z borowikiem
- Tymbaliki drobiowe z warzywami
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałatka z szynką parmeńską, gorgonzolą i orzechami
- Mini tatar ze śledzia z piklami
- Śledź w śmietanie z jabłkiem
- Roladki z cukinii z kozim twarogiem i orzechami
- Paszteciki z ciasta francuskiego z łososiem i szpinakiem
- Truskawki w czekoladzie
- Owoce filetowane
- Pieczywo

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.





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.

Torty

15 zł/os.

Oferujemy Państwu również wyśmienite 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 smacznymi.

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.





Alkohole

Wódka

Wyborowa	butelka 0,5l	–	70 zł
Jakob Habersfeld (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.

Napoje – Open Bar

Zestaw I

29 zł/os.

Napoje gazowane

Coca-Cola, Sprite, Fanta, Tonik
butelka 0,2l

Zestaw II

79 zł/os.

Napoje gazowane

Coca-Cola, Sprite, Fanta, Tonik
butelka 0,2l

Wino domowe

Białe i czerwone
butelka 0,75l

Piwo

Żywiec
butelka 0,33l

Zestaw III

129 zł/os.

Napoje gazowane

Coca-Cola, Sprite, Fanta, Tonik
butelka 0,2l

Wino domowe

Białe i czerwone
butelka 0,75l

Piwo

Żywiec
butelka 0,33l

Wódka

Wyborowa
butelka 0,5l

Zestaw IV

149 zł/os.

Napoje gazowane

Coca-Cola, Sprite, Fanta, Tonik
butelka 0,2l

Wino domowe

Białe i czerwone
butelka 0,75l

Piwo

Żywiec
butelka 0,33l

Wódka

Wyborowa
butelka 0,5l

Whisky

Jack Daniel's
butelka 0,7l

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
- Rezerwację sali na wyłączność powyżej 30 osób
- Dekoracje stołów (cięte kwiaty, świece, obrusy, serwety)
- Wynajem klimatyzowanej sali
- Kącik zabaw dla dzieci
- Animatora dla dzieci (przy grupie dzieci minimum 10 osób)
- Obsługę kelnerską
- Czas trwania przyjęcia jest ograniczony do godziny 22:00
- Przedłużenie przyjęcia wiąże się z dodatkową opłatą
- 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

Menu specjalne

Jeżeli którykolwiek z Państwa Gości jest wegetarianinem, weganinem lub jest na diecie bezglutenowej, prosimy o informację. Nasz Szef Kuchni przygotowuje specjalne menu.

Własny tort

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

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

Gramatura dań oraz karta alergenów dostępne u managera lokalu.



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 komunijnych 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.