



FOUR
— RESTAURACJA —

*Przyjęcia wigilijne
w Restauracji Four*

restauracjafour.pl



Niezapomniane przyjęcia w Restauracji Four

Boże Narodzenie to szczególny czas pełen spokoju i wytchnienia. To również idealna okazja do integracji pracowników i podziękowań za mijający rok. Przy pięknie nakrytym stole pełnym świątecznych smakołyków, dźwięku kolęd, blasku świec zapominamy o codzienności i dajemy ponieść się magicznej atmosferze. Wychodząc naprzeciw Państwa oczekiwaniom przygotowaliśmy bogatą ofertę Wigilii Firmowych. Z największą przyjemnością zadbamy o to, aby te święta były dla Państwa prawdziwą radością.

Serdecznie zapraszam!

Ewelina Pudełko

Ewelina Pudełko
Kierownik Restauracji Four

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

Nasze sale

SALA GŁÓWNA

Restauracja Four

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

SALA

Sala Copernicus

- Kolacja serwowana przy wspólnym stole do 40 osób
- Kolacja serwowana przy ustawieniu kabaretowym (stoliki okrągłe) do 60 osób

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

Gramatura dań oraz karta alergenów dostępne u managera lokalu.



Menu

Zestaw I

99 zł/os.

Przystawka

Pieczony filet z pstrąga z sałatką z kolorowych buraków i musem dyniowym

Zupa

Krem borowikowy z grzankami truflowymi i kwaśną śmietaną

Danie główne

Panierowany filet z karpia z czerwoną kapustą z miodem i żurawiną z delikatnym purée chrzanowym

Deser

Śliwki duszone w czerwonym winie z bezą i lodami waniliowymi

Pakiet napojów

Woda mineralna,
Kompot z suszonych owoców (300ml/os.)
Kawa, herbata
Wino domowe białe lub czerwone (125 ml/os.)

Zestaw II

109 zł/os.

Przystawka

Kulebiak z ciasta francuskiego z łososiem i kiszoną kapustą w sosie tymiankowym

Zupa

Barszcz biały z jajkiem w koszulce i grzybami

Danie główne

Filet z pstrąga panierowany w płatkach migdałów z glazurowaną marchewką, smażonym groszkiem i blinem szpinakowo - ziemniaczanym

Deser

Lody koniakowe z ciepłym musem malinowym i kruszoną bezą

Pakiet napojów

Woda mineralna,
Kompot z suszonych owoców (300ml/os.)
Kawa, herbata
Wino domowe białe lub czerwone (125 ml/os.)

Zestaw III

119 zł/os.

Przystawka

Tatar z pstrąga z piklami, kiszoną rzodkiewką i dressingiem miodowym

Zupa

Barszcz czerwony z uszkami z grzybami

Danie główne

Polędwica z dorsza z kruszonką pistacjową w sosie z białych warzyw, pieczona marchewka, cukinia, kroket ziemniaczano – grzybowy

Deser

Tarta czekoladowo - malinowa z kruszonką orzechową i lodami jeżynowymi

Pakiet napojów

Woda mineralna,
Kompot z suszonych owoców (300ml/os.)
Kawa, herbata
Wino domowe białe lub czerwone (125 ml/os.)

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

Gramatura dań oraz karta alergenów dostępne u menadżera lokalu.

Menu bufetowe przy organizacji kolacji dla minimum 20 osób

Bufety

Zestaw I

109 zł/os.

Barszcz czerwony z uszkami z grzybami
Bulion z podgrzybka z kopytkami ziemniaczanymi
Krokiet z kapustą i grzybami
Pierogi ruskie
Panierowane dzwonko z karpia
Ziemniaki pieczone
Polędwica z dorsza w sosie kaparowym
Śledź w śmietanie z jabłkiem
Sałatka porowa z tuńczykiem i winogronem
Zestaw ciast

Pakiet napojów

Woda mineralna,
Kompot z suszonych owoców (300ml/os.)
Kawa, herbata
Wino domowe białe lub czerwone (125 ml/os.)

Zestaw II

119 zł/os.

Barszcz czerwony z uszkami z grzybami
Barszcz biały z chrzanem
Pasztecik z ciasta francuskiego z łososiem wędzonym i szpinakiem
Pierogi z kapustą i grzybami
Pierogi ruskie
Panierowane dzwonko z karpia
Kapusta z grochem i grzybami
Krokiety ziemniaczane
Sałatka śledziowa
Sałatka jarzynowa
Kutia
Zestaw ciast

Pakiet napojów

Woda mineralna,
Kompot z suszonych owoców (300ml/os.)
Kawa, herbata
Wino domowe białe lub czerwone (125 ml/os.)

Zestaw III

129 zł/os.

Zupa grzybowa z łazankami
Barszcz czerwony z uszkami z grzybami
Pierogi z kapustą i grzybami
Filet z pstrąga pieczony
Panierowane dzwonko z karpia
Krokiet z kapustą i grzybami
Kulebiak z łososiem i kapustą kiszoną
Bliny ziemniaczane
Kapusta z grochem i grzybami
Sałatka jarzynowa
Sałatka śledziowa
Pierogi ze śliwkami
Kutia
Zestaw ciast

Pakiet napojów

Woda mineralna,
Kompot z suszonych owoców (300ml/os.)
Kawa, herbata
Wino domowe białe lub czerwone (125 ml/os.)

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

Gramatura dań oraz karta alergenów dostępne u menedżera lokalu.

Menu bufetowe przy organizacji kolacji dla minimum 20 osób





Catering świąteczny firmowy

Zupa w kociołku

Barszcz czerwony z uszkami z grzybami	1 porcja 250ml	–	17 zł
Zupa z grzybów suszonych z łazankami	1 porcja 250ml	–	15 zł

Zimna płyta

Śledzie na dwa sposoby: w śmietanie i w oleju	1 porcja 150 g	–	14 zł
Tarta z grzybami suszonymi i szpinakiem	1 cała 12 porcji	–	180 zł
Salatka jarzynowa	1 porcja 100g	–	10 zł
Salatka porowa z łososiem wędzonym, jajkiem i kukurydzą	1 porcja 100g	–	12 zł
Mix sałat z kaczką wędzoną	1 porcja 100g	–	18 zł
Domowy chleb pszenny i razowy	1 sztuka	–	12 zł
Ciasta świąteczne (makowiec, szarlotka, piernik)	1 kg	–	70 zł
Jajka faszerowane łososiem	1 sztuka	–	4 zł
Jajka z pastą z grzybów leśnych	1 sztuka	–	4 zł
Mini croissant z ricottą, szpinakiem i orzechami	1 sztuka	–	5 zł
Pumpernikiel z pstrągiem wędzonym i musem chrzanowym	1 sztuka	–	4 zł
Tartinki z pastą tuńczykową i kaparami	1 sztuka	–	4 zł
Roladki z pieczonego łososia z sosem tatarskim	1 sztuka	–	6 zł
Kulebiak z ciasta francuskiego z kapustą kiszoną i podgrzybkami	1 porcja	–	32 zł
Paszteciki z kurkami i bryndzą	1 sztuka	–	10 zł

Usługi dodatkowo płatne

Transport

Wypożyczenie zastawy

Obsługa kelnerska

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

Gramatura dań oraz karta alergenów dostępne u menadżera lokalu.

Minimalna kwota zamówienia to 200 zł

Zestawy prezentowe

Zestaw prezentowy I

149 zł/os.

Piernik z bakaliami i czekoladą (ok 0,5 kg)

Kruche ciasteczka (10szt)

Pudełko pralinek (10szt)

Konfitura owocowa (100g)

Kompot owocowy (500ml)

Zestaw prezentowy II

199 zł/os.

Piernik z bakaliami i czekoladą (ok 0,5kg)

Makowiec z białą czekoladą (0,5 kg)

Pudełko pralinek (10szt)

Kruche ciasteczka (10szt)

Konfitura owocowa (100g)

Kompot owocowy (500ml)

Domowa nalewka (250ml)

Zestaw prezentowy III

249 zł/os.

Piernik z bakaliami i czekoladą (ok 0,5kg)

Makowiec z białą czekoladą (ok 0,5kg)

Pudełko pralinek (10szt)

Czekolada z żurawiną i orzechami włoskimi (100g)

Konfitura owocowa (100g)

Kruche ciasteczka (10szt)

Kompot owocowy (500ml)

Marynowane ogórki (330ml)

Domowa nalewka (250ml)

- Wszystkie produkty przygotowywane są w Restauracji Four
- Możliwość skomponowania zestawu indywidualnie
- Zapakowane w prezentowe pudełko

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.

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?

- Uroczysty obiad / kolację
- Napoje: woda mineralna, kompot z suszu (300 ml/os.), kawa, herbata
- Wino domowe białe lub czerwone (125 ml/os.)
 - Dekoracje stołu – obrusy, dekoracje świąteczne, serwety, świece
 - Obsługę kelnerską
- Do całości wartości przyjęcia doliczane jest 5% serwisu kelnerskiego

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 wigilii firmowej 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.