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 beztroski 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
Kierownik Restauracji Four

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

Menu I

139 zł/os.

Przystawka (1 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 (1 do wyboru)

- Rosół z pieczonej kury z kluseczkami ziemniaczanymi z kaczką
- Krem z zielonych warzyw z łososiem wędzonym i migdałami
- Krem szparagowy z serkiem mascarpone, orzechami i pesto z rukoli

Danie główne (1 do wyboru)

- Pierś z kurczaka faszerowana szpinakiem, owinięta szynką parmeńską, ziemniakami purée i pieczonym kalafiorem
- 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 (1 do wyboru)

- Szalotka 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

159 zł/os.

Przystawka (1 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, kozi ser zapieczony z miodem, orzech włoski, rukola

Zupa (1 do wyboru)

- Rosół z kaczki z pierożkami z wołowiną
- Krem z białych szparagów z pesto rukoli i pestkami dyni
- Krem z zielonych warzyw z łososiem wędzonym i migdałami

Danie główne (1 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 marchewkowe, mini marchewka w miodzie i brokuł
- Filet z dorsza z posypką ziołową z ziemniakami, szpinakiem i sosem z białego wina

Deser (1 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 (1 do wyboru)

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

Zupa (1 do wyboru)

- Krem pomidorowy z grzankami
- Rosół z makaronem

Danie główne (1 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 (1 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 (1 do wyboru)

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

Zupa (1 do wyboru)

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

Danie główne (1 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 (1 do wyboru)

- Deser kokosowy na biszkop
- cie 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

Pasztet z grzybami

Tymbaliki drobiowe

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Sałatka caprese z szynką parmeńską i pesto bazyliowym

Śledzie w śmietanie z jabłkiem

Owoce filetowane

Pieczywo

Zestaw II
69 zł/os.

Deska wędlin z sosem tatarskim i chrzanowym

Deska serów z bakaliami i owocami

Pasztet 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 filetowane

Pieczywo

Zestaw III
89 zł/os.

Deska wędlin z sosem tatarskim i chrzanowym

Deska serów z bakaliami i owocami

Pasztet 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 filetowane

Pieczywo

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

Gramatura dań oraz karta alergenów dostępne u managera lokalu.

Torty

20 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

Tort Orzechowy

Jasny biszkopt, krem orzechowy

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

Gramatura dań oraz karta alergenów dostępne u managera lokalu.

Słodki bufet

Zestaw I
30 zł/os.

4 szt./os.

Kompozycja mini deserów
Sernik wiedeński
Tartaletki z owocami sezonowym
Brownie

Zestaw II
45 zł/os.

8 szt./os.

Kompozycja mini deserów
Sernik wiedeński
Tartaletki z owocami sezonowym
Brownie
Pralinki czekoladowe
Tiramisu

Zestaw III
70 zł/os.

12 szt./os.

Kompozycja mini deserów
Sernik wiedeński
Tartaletki z owocami sezonowym
Brownie
Pralinki czekoladowe
Tiramisu
Szarlotka
Mini babeczki z kremem mascarpone

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	–	90 zł
Jakob Haberfeld (żytnia, wiśniowa, orzechowa, ziołowa)	butelka 0,5l	–	160 zł

Wino białe

Domowe, wytrawne	butelka 0,75l	–	90 zł
Starannie wyselekcjonowane polskie wina	butelka 0,75l	–	160 zł

Wino czerwone

Domowe, wytrawne	butelka 0,75l	–	90 zł
Starannie wyselekcjonowane polskie wina	butelka 0,75l	–	160 zł

Spirits

Chivas Regal 18 YO	butelka 0,7l	–	360 zł
Sexton Single Malt	butelka 0,7l	–	250 zł
Hennessy V.S.	butelka 0,7l	–	280 zł
Bombay Gin	butelka 0,7l	–	180 zł
Jack Daniel’s	butelka 0,7l	–	180 zł

Piwo

Żywiec	butelka 0,33l	–	9 zł
Chmyz Pils	butelka 0,33l	–	12 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
- Rezerwację sali na wyłączność powyżej 30 osób
- Dekoracje stołów (cięte kwiaty, świece, obrusy, serwety)
- Wynajem klimatyzowanej sali
- Pokój zabaw dla dzieci
- 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

Własny tort

Istnieje możliwość wniesienia własnego tortu.
Opłata serwisowa – 15 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 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.