

**FOUR**  
— RESTAURACJA —

*Przyjęcia okolicznościowe  
w Restauracji Four*

[restauracjafour.pl](http://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](mailto:kontakt@restauracjafour.pl)





# Menu I

149 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 z 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* (1 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](mailto:kontakt@restauracjafour.pl)

Gramatura dań oraz karta alergenów dostępne u managera lokalu.

# Menu II

169 zł/os.

## Przystawka (1 do wyboru)

- Carpaccio z kaczki z pieczonym burakiem, kozim serem i kiszoną rzodkiewką
- Carpaccio z łososia macerowanego, awokado, rukola, oliwa ziołowa, majonez cytrynowy
- Plastry pieczonego buraka, kozi ser zapieczony z miodem, orzechy włoskie, rukola

## Zupa (1 do wyboru)

- Rosół z kaczki z pierożkami z wołowiną
- Krem z białych szparagów z pesto z rukoli i pestkami dyni
- Bulion grzybowy, knedle z kaczką, warzywa smażone

## 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 kurczaka kukurydzianego w sosie z szałwii, arancini szafranowe, warzywa z pary
- Filet z dorsza z posypką ziołową, 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](mailto: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 filec 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](mailto: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, kapusta włoska, koperek, groszek cukrowy, marchew
- Krem z białego buraka z oliwą dyniową

## *Danie główne* (1 do wyboru)

- Ravioli z kurkami i ciecierzycą
- Szaszłyk z tofu i warzyw z frytkami z batatów i salsą pomidorową
- Arancini ze szpinakiem w sosie pomidorowym
- Risotto szafranowo-pomidorowe z groszkiem zielonym

## *Deser* (1 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](mailto: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  
Pâté 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](mailto:kontakt@restauracjafour.pl)

Gramatura dań oraz karta alergenów dostępne u managera lokalu.

# *Torty*

*25 zł/os.*

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

## *Czekoladowy z malinami*

Ciemny biszkopt, mus śmietankowy, maliny

## *Owocowy*

Biały biszkopt, mus śmietankowy, owoce sezonowe

## *Truskawkowy*

Biały biszkopt, mus śmietankowy, truskawki

## *Orzechowy z kremem czekoladowym*

Orzechowy biszkopt, krem czekoladowy, orzechy

## *Orzechowy z kremem kawowym*

Orzechowy biszkopt, krem kawowy, orzechy

## *Mus Borówkowy*

Ciemny biszkopt, mus borówkowy, owoce

Masz pytania? +48 12 446 76 00 | [kontakt@restauracjafour.pl](mailto:kontakt@restauracjafour.pl)

Gramatura dań oraz karta alergenów dostępne u managera lokalu.







## Słodki bufet

### Zestaw I

40 zł/os.

4 szt./os.

Sernik

Brownie

Tartaletki z owocami sezonowymi

Ekler

### Zestaw II

50 zł/os.

6 szt./os.

Sernik

Brownie

Tartaletki z owocami sezonowymi

Ekler

Cake pops

Mini rożek z ciasta kruchego

### Zestaw III

70 zł/os.

8 szt./os.

Sernik

Brownie

Tartaletki z owocami sezonowymi

Ekler

Cake pops

Mini rożek z ciasta kruchego

Makaroniki

Pralinki czekoladowe

Masz pytania? +48 12 446 76 00 | [kontakt@restauracjafour.pl](mailto: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	–	420 zł
Hennessy V.S.	butelka 0,7l	–	340 zł
Bombay Gin	butelka 0,7l	–	280 zł
Jack Daniel's	butelka 0,7l	–	280 zł

## Piwo

Żywiec	butelka 0,33l	–	12 zł
Chmyz Pils	butelka 0,33l	–	16 zł

Masz pytania? +48 12 446 76 00 | [kontakt@restauracjafour.pl](mailto:kontakt@restauracjafour.pl)

Gramatura dań oraz karta alergenów dostępne u managera lokalu.



# Napoje – Open Bar

## Zestaw I

34 zł/os.

### Napoje gazowane

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

## Zestaw II

89 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

139 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

169 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](mailto: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, nie dłużej niż do godz. 2:00
- Do całości wartości przyjęcia doliczane jest 5% serwisu kelnerskiego

## Nasze sale

### Restauracja Four

- Przyjęcie serwowane przy wspólnym stole do 35 osób
- Przyjęcie serwowane przy stolikach rozdzielnych do 60 osób

### Sala Copernicus

- Przyjęcie serwowane przy wspólnym stole do 35 osób
- Przyjęcie serwowane przy ustawieniu kabaretowym (stoliki okrągłe) do 60 osób
- Przyjęcie serwowane przy stolikach rozdzielnych 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 mają Państwo specjalne restrykcje żywieniowe, alergię lub zalecenia medyczne, prosimy o wcześniejszą informację. Nasz szef kuchni przygotowuje specjalne menu.

## Własny tort

Istnieje możliwość wniesienia własnego tortu.  
Opłata serwisowa – 15 zł/os.

Masz pytania? +48 12 446 76 00 | [kontakt@restauracjafour.pl](mailto: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](mailto: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](http://restauracjafour.pl)



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

