

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
Kierownik Restauracji Four

Masz pytania? +48 12 446 76 00 | 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

Gramatura dań oraz karta alergenów dostępne u menedżera 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

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, 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

Gramatura dań oraz karta alergenów dostępne u menedżera 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 filetowane
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 filetowane
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 filetowane
Pieczywo

Masz pytania? +48 12 446 76 00 | 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 smacznymi.

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

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

Gramatura dań oraz karta alergenów dostępne u menadżera 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

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

Gramatura dań oraz karta alergenów dostępne u menedżera 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 (menu wybiera organizator)
- 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 7% serwisu kelnerskiego

Nasze sale

Restauracja Four

- Wynajem sali na wyłączność wiąże się z dodatkową opłatą 1500zł
- Przyjęcie serwowane przy wspólnym stole do 24 osób
- Przyjęcie serwowane przy stolikach rozdzielnych do 60 osób

Sala Copernicus

- Brak dodatkowej opłaty za wynajem sali, sala rezerwowana na wyłączność
- Przyjęcie serwowane przy wspólnym stole do 36 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

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.

