

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





Menu serwowane

Zestaw I

159 zł/os.

Przystawka

Tatar ze śledzia solonego, kurki, marynowany fenkuł, pikle

Zupa

Barszcz czerwony i uszka z grzybami

Danie główne (1 opcja do wyboru)

Panierowany filet z karpia, czerwona kapusta z miodem i żurawiną, puree chrzanowe

Ravioli z łososiem, ricotta, sos cytrynowy

Risotto szafranowo-pomidorowe z groszkiem zielonym

Deser

Deser orzech laskowy, malina, lody piernikowe

Pakiet napojów

Woda mineralna

Kompot z suszonych owoców (300ml/os.)

Kawa, herbata

Zestaw II

189 zł/os.

Przystawka (wydawane wieloporcyjowo)

Tarta z tatarem ze śledzia

Deska serów dojrzewających oraz wędlin suszonych

Crostini z szynką parmeńską i anchois oraz łososiem wędzonym i mascarpone

Zupa (1 opcja do wyboru)

Barszcz czerwony i uszka z grzybami

Bulion, smardze, knedle z kaczką

Danie główne (1 opcja do wyboru)

Filet z pstrąga, puree selerowe, sos z białego wina, mix sałat

Filet z kaczki z sosem anyżowym, arancini z pęczaku, warzywa z pary

Risotto szafranowo-pomidorowe z groszkiem zielonym

Deser

Tarta karmelowo-czekoladowa, krem piernikowy, figa, sorbet wiśniowy

Pakiet napojów

Woda mineralna

Kompot z suszonych owoców (300ml/os.)

Kawa, herbata

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

Bufety

Zestaw I

179 zł/os.

Barszcz czerwony i uszka z grzybami
Zupa grzybowa z łazankami
Kroket z kapustą i grzybami
Pierogi ruskie
Panierowane dzwonko z karpia
Filet z pstrąga w panierce migdałowo-
pietruszkowej
Ziemniaki pieczone
Sałatka jarzynowa
Kutia
Zestaw ciast

Pakiet napojów

Woda mineralna
Kompot z suszonych owoców (300ml/os.)
Kawa, herbata

Zestaw II

199 zł/os.

Barszcz czerwony i uszka z grzybami
Barszcz biały z chrzanem i jajkiem
Kulebiak z łososiem wędzonym, szpinakiem i
suszonymi grzybami
Pierogi z kapustą i grzybami
Panierowany filet z karpia
Filet z troci w sosie kaparowym
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

Zestaw III

229 zł/os.

Zupa grzybowa z łazankami
Barszcz czerwony i uszka z grzybami
Pierogi z kapustą i grzybami
Pierogi ruskie
Filet z łososia z kurkami smażonymi
Panierowany filet z karpia
Paszteciki z bryndzą, ziemniakami i
suszonymi grzybami
Mini tarty grzybowe
Bliny ziemniaczane
Czerwona kapusta
Sałatka jarzynowa
Śledź w śmietanie i jabłku
Kutia
Zestaw ciast

Pakiet napojów

Woda mineralna
Kompot z suszonych owoców (300ml/os.)
Kawa, herbata

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





Słony bufet

- Deska wędlin z sosem tatarskim
- Deska serów z bakaliami
- Śledzie na dwa sposoby: w śmietanie i w oleju
- Tarta z grzybami suszonymi i szpinakiem
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka porowa z łososiem wędzonym, jajkiem i kukurydzą
- Mix sałat z kaczką wędzoną
- Jajka faszerowane: z łososiem, z pastą z grzybów leśnych
- Mini croissant z ricottą, szpinakiem i orzechami
- Tartinki: z pstrągiem wędzonym i musem chrzanowym, z pastą tuńczykową i kaparami
- Roladki z pieczonego łososia z sosem tatarskim
- Kulebiak z ciasta francuskiego z kapustą kiszoną i podgrzybkim
- Paszteciki z kurkami i bryndzą
- Chleb pszenny i razowy wypiekany na miejscu z domowym masłem
- Ciasta świąteczne (makowiec, szarlotka, piernik)

Możliwość serwowania:

6 pozycji – 69zł/os.

8 pozycji – 85zł/os.

10 pozycji – 99zł/os.

12 pozycji – 119zł/os.

14 pozycji – 139zł/os.

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

Gramatura dań oraz karta alergenów dostępne u managera lokalu.

Minimalna kwota zamówienia to 200 zł

Zestawy prezentowe

Zestaw prezentowy I

179 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

249 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

299 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.





Alkohole

Wódka

Wyborowa	butelka 0,5l	–	90 zł
Jakob Haberfeld (żytnia, wiśniowa, orzechowa, ziołowa)	butelka 0,5l	–	250 zł

Wino białe

Domowe, wytrawne	butelka 0,75l	–	90 zł
Starannie wyselekcjonowane polskie wina	butelka 0,75l	–	200 zł

Wino czerwone

Domowe, wytrawne	butelka 0,75l	–	90 zł
Starannie wyselekcjonowane polskie wina	butelka 0,75l	–	200 zł

Spirits

Chivas Regal 18 YO	butelka 0,7l	–	480 zł
Hennessy V.S.	butelka 0,7l	–	360 zł
Bombay Gin	butelka 0,7l	–	360 zł
Jack Daniel's	butelka 0,7l	–	360 zł

Piwo

Żywiec	butelka 0,33l	–	14 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
Żywiec bezalkoholowy
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
Żywiec bezalkoholowy
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
Żywiec bezalkoholowy
butelka 0,33l

Wódka

Wyborowa
butelka 0,5l

Whisky

Jack Daniel's
butelka 0,7l



Masz pytania? +48 12 446 76 00 | kontakt@restauracja4four.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 według menu wybranego przez organizatora
- Napoje: woda mineralna, kompot z suszu (300 ml/os.), kawa, herbata
- Dekoracje stołu – obrusy, dekoracje świąteczne, serwety, świece
- Klimatyzowane wnętrza
- Obsługę kelnerską
- Czas trwania przyjęcia jest ograniczony do godziny 22:00.
- Przedłużenie przyjęcia wiąże się z dodatkową opłatą. Czas trwania przyjęcia maksymalnie 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 specjalne

Jeżeli mają Państwo specjalne restrykcje żywieniowe, alergię lub zalecenia medyczne, prosimy o wcześniejszą informację. Nasz szef kuchni przygotuje specjalne menu.

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.