

FOUR
— RESTAURACJA —

*Przyjęcia weselne
w Restauracji Four*

restauracjafour.pl

Niezapomniane przyjęcia weselne w Krakowie

Zorganizowanie wesela w samym sercu Krakowa to nie lada wyzwanie.
Ten szczególny dzień wymaga wyjątkowej oprawy i niepowtarzalnego klimatu.
Indywidualne podejście do Państwa potrzeb, profesjonalna obsługa,
wyśmienita kuchnia oraz nietuzinkowe wnętrza gwarantują, iż sprostamy nawet
najwyższym oczekiwaniom.

Zapraszamy do skorzystania z oferty przygotowanej przez
Hotel Grand Ascot**** oraz Restaurację Four.

Serdecznie zapraszam!

Ewelina Pudełko

Ewelina Pudełko
Kierownik Restauracji Four

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



Menu I

259 zł/os.

Przystawka (1 do wyboru)

- Carpaccio z łososia marynowanego w buraku, sos winegret cytrusowy, rukola, grzanka
- Polędwiczka wieprzowa w sosie tuńczykowym z kaparami i kawiolem z octu balsamicznego

Zupa (1 do wyboru)

- Rosół z pieczonej kury z pierożkami z kaczką
- Krem cukiniowo-czosnkowy z pesto pietruszkowym

Danie główne (1 do wyboru)

- Filet z kurczaka marynowany w cytrusach owinięty boczkiem, sos z białego wina, zapiekanka ziemniaczana, warzywa gotowane na parze
- Roladki wieprzowe faszerowane szpinakiem z purée ziemniaczanym, marchewką pieczoną i kalafiorem
- Filet z pstrąga z purée selerowym, pieczoną sałatą rzymską i grillowanymi warzywami

Deser (1 do wyboru)

- Ciasto czekoladowe, lody malinowe, krem orzechowy, prażynka z białej czekolady
- Nugat wiśniowy z białą czekoladą i kremem waniliowym
- Tarta crème brûlée cytrynowa z sorbetem truskawkowym

Słony bufet

- Deska wędlin z sosami: tatarskim i chrzanowym
- Deska serów z bakaliami i owocami
- Pasztet z kurkami
- Tymbaliki drobiowe
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałatka Caprese z rukolą i pesto bazyliowym
- Śledzie na dwa sposoby: w oleju i śmietanie
- Śliwki w boczku
- Owoce filetowane
- Pieczywo

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

299 zł/os.

Przystawka (1 do wyboru)

- Pâté z gęsich wątróbek z gruszką i pistacjami
- Carpaccio z kaczki wędzonej z chrzanem i rukolą
- Łosoś macerowany, tatar z awokado, oliwa ziołowa, majonez cytrynowy, rukola

Zupa (1 do wyboru)

- Rosół z pieczonej kury z pierożkami z kaczki
- Krem z białych warzyw, łosoś wędzony, płatki migdałów
- Bulion grzybowy, knedle z wołowiną, warzywa

Danie główne (1 do wyboru)

- Udko z kaczki confit w sosie wiśniowym z czerwoną kapustą na ciepło i blinem ziemniaczanym
- Policzek wołowy z purée chrzanowym oraz sałatką z czerwonych buraków i jabłkiem
- Filet z kurczaka kukurydzianego, arancini szafranowe, warzywa duszone w maśle, sos szałwiowy
- Filet z łososia z czarnym ryżem i zielonymi warzywami

Deser (1 do wyboru)

- Nugat migdałowy, krem z białej czekolady, żel wiśniowy
- Tarta wiśniowa z ciemną czekoladą i lodami waniliowymi
- Pianka waniliowa w mlecznej czekoladzie z orzechami i lodami jeżynowymi

Słony bufet

- Deska wędlin z sosami: tatarskim i chrzanowym
- Deska serów z bakaliami i owocami
- Pasztet z kurkami
- Roladki z rostbefu z ricottą
- Tymbaliki drobiowe
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałatka Caprese z rukolą i pesto bazyliowym
- Tatar z solonego śledzia z sałatką z buraków
- Śliwki w boczku
- Paszteciki z grzybami
- Owoce filetowane
- Pieczywo

Danie kolacyjne (1 do wyboru)

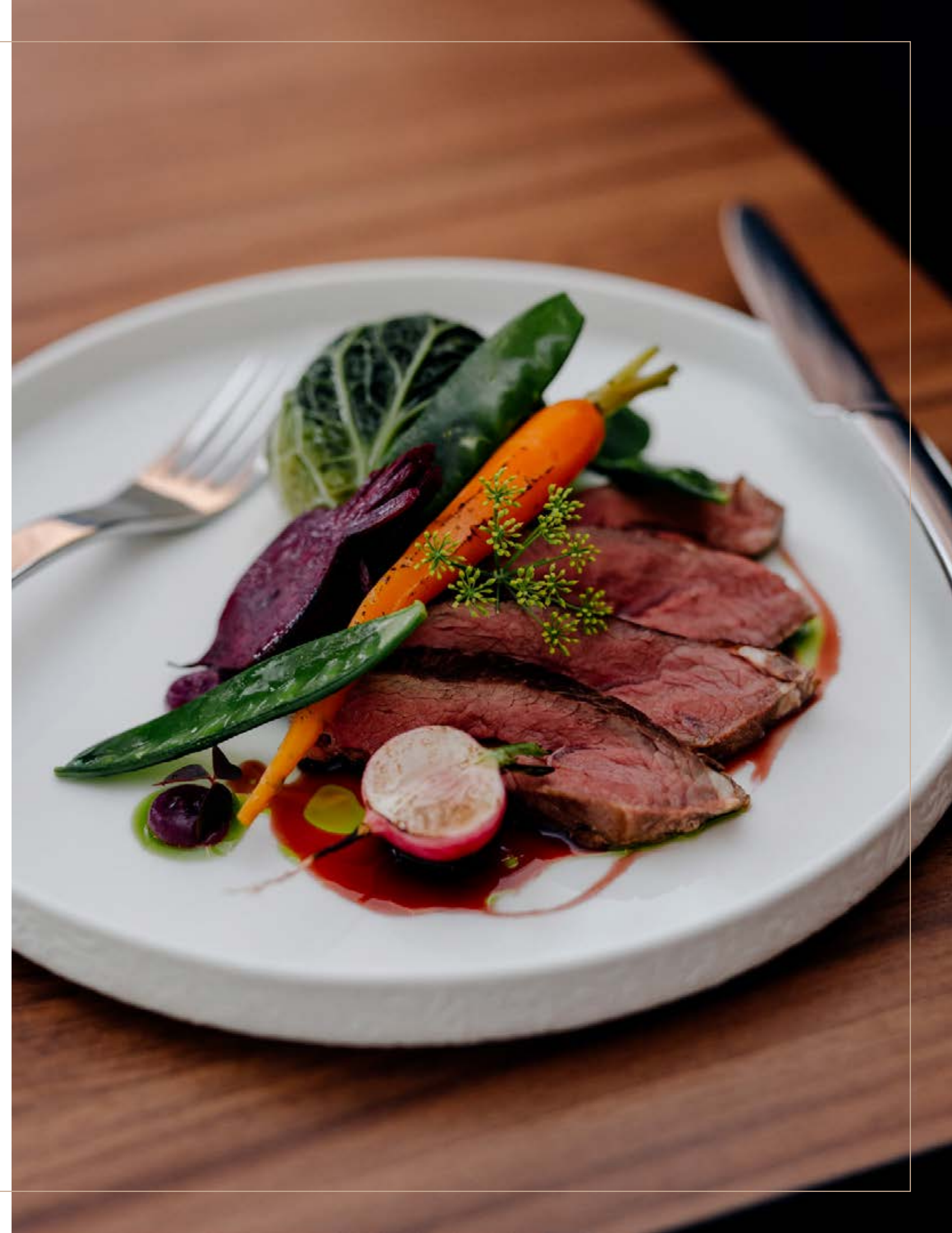
- Boeuf Stroganow z pieczywem
- Barszcz czerwony z kulebiakiem z grzybami i bryndzą
- Szaszłyk drobiowy z warzywami i frytkami

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 III

349 zł/os.

Przystawka (1 do wyboru)

- Carpaccio z kaczki wędzonej z parmezanem i rukolą
- Plastry marynowanego łososia z sałatką z wodorostów wakame z kaparami i oliwą paprykową
- Cielęcina w sosie tuńczykowym z parmezanem, kaparami i rukolą

Zupa (1 do wyboru)

- Bulion drobiowo-wołowy z pielmieni z kaczką
- Krem szparagowy z pesto z rukoli i pestkami dyni
- Bulion grzybowy, knedle z wołowiną, warzywa

Danie główne (1 do wyboru)

- Cielęcina w posypce ziołowej z pieczonymi ziemniakami i roladkami z fasolki szparagowej
- Filet z kaczki sous-vide w sosie z czerwonego wina z purée marchewkowym, brokułem i pieczoną marchewką
- Wołowina duszona w czerwonym winie z purée tymiankowym, pieczonym kalafiolem i grillowaną cukinią
- Filet z łososia z czarnym ryżem i zielonymi warzywami

Deser (1 do wyboru)

- Tarta śliwkowa z bezą i lodami waniliowymi
- Fondant czekoladowy z musem malinowym pianką orzechową i lodami koniakowymi
- Mus marakuja z białą czekoladą i bezą

Napoje

- Kawa
- Herbata
- Woda mineralna
- Soki owocowe (pomarańcza, jabłko)

Słony bufet

- Deska wędlin z sosami: tatarskim i chrzanowym
- Deska serów z bakaliami i owocami
- Paszтет z kurkami
- Roladki z rostbefu z ricottą
- Tymbaliki drobiowe
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałatka z selera naciowego z kurczakiem, kaparami i pomidorami suszonymi
- Sałatka Caprese z rukolą i pesto bazyliowym
- Tatar z solonego śledzia z sałatką z buraków
- Roladki z łososia wędzonego ze szpinakiem
- Paszteciki z grzybami
- Owoce filetowe
- Pieczywo

Danie kolacyjne (2 do wyboru)

- Pierś z indyka w sosie kurkowym z gnocci ziemniaczanymi i mixem sałat
- Wołowina po burgundzku
- Barszcz czerwony z kulebiakiem z ciasta francuskiego i bryndzy
- Lasagne z cukinii i bakłażana z pomidorami suszonymi, kaparami i parmezanem
- Szaszłyk drobiowy z warzywami i frytkami

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

Gramatura dań oraz karta alergenów dostępne u menedżera 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 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

Gramatura dań oraz karta alergenów dostępne u managera lokalu.



Torty

30 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

45 zł/os.

4 szt./os.

Sernik

Brownie

Tartaletki z owocami sezonowymi

Ekler

Zestaw II

55 zł/os.

6 szt./os.

Sernik

Brownie

Tartaletki z owocami sezonowymi

Ekler

Cake pops

Mini rożek z ciasta kruchego

Zestaw III

75 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 menedżera 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 menedżera lokalu.



Alkohole

Wódka

Wyborowa	butelka 0,5l	–	90 zł
Jakob Habermfeld (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 menedżera lokalu.

Zorganizuj ceremonię zaślubin w naszym hotelu!

- Ceremonię ślubu cywilnego aranżujemy w odrębnej sali
 - Koszt organizacji zaczyna się od 1200zł
- Chętnie pomożemy w organizacji i aranżacji wymarzonej ceremonii

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





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
- Powitanie Pary Młodej chlebem weselnym
- Powitanie gości weselnych kieliszkiem wina musującego
- Wynajem sali do godziny 3:00 rano
- Klimatyzowane wnętrza
- Dekoracje stołów (cięte kwiaty, świece, obrusy, serwety)
- Pokój zabaw dla dzieci
- Zaproszenie dla Pary Młodej na kolację degustacyjną w pierwszą rocznicę ślubu
- Do całości wartości przyjęcia doliczane jest 7% serwisu kelnerskiego
- Oferta obowiązuje dla grupy minimum 15 osób

Dodatkowo płatne:

- Upominki dla gości weselnych
- Animator dla dzieci
- Pomoc w doborze oprawy muzycznej podczas przyjęcia weselnego
- Degustacja menu weselnego dla Pary Młodej po podpisaniu umowy

Nasze sale

Restauracja Four

- Wynajem sali na wyłączność dla minimum 36 osób lub za 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.



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 wesela 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.