

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





Nasze sale

Restauracja Four

sala na wyłączność za opłatą 1500 zł

Sala restauracji to idealne miejsce na spotkania rodzinne, jubileusze, urodziny, chrzciny czy kameralne przyjęcia weselne. Oferuje komfortowe warunki do celebrowania najważniejszych momentów w życiu – w gronie bliskich osób i w wyjątkowej atmosferze.

Możliwe układy:



Prostokąt
do 24 os.



Stoliki 4-10 osobowe
do 60 os.

Sala 100m2

Masz pytania? +48 789 317 375 | kontakt@restauracjafour.pl

Nasze sale

Copernicus

sala zawsze na wyłączność

To doskonały wybór na uroczystości rodzinne, konferencje, szkolenia oraz inne wydarzenia, które wymagają wyjątkowej oprawy. Zawsze udostępniana na wyłączność, zapewnia pełną prywatność i swobodę organizacji każdego spotkania. Eleganckie, klimatyzowane wnętrza oraz wysokiej klasy wyposażenie z pewnością zrobią wrażenie na zaproszonych gościach.

To pomieszczenie jest idealne na kameralne spotkania w najbliższym gronie.

Możliwe układy:

Prostokąt
do 30 os.



Dwa prostokąty
2 x 30 os.



Okrągłe stoły
do 60 os.



Litera T
do 24 os.

Sala 120m2

Masz pytania? +48 789 317 375 | kontakt@restauracjafour.pl





Menu serwowane

Zestaw I

170 zł/os.

Przystawka

Kulebiak z ciasta francuskiego z dorszem gotowanym w mleku, borowikiem suszonym, kapustą kiszoną i sosem cytrynowym

Zupa

Barszcz czerwony i uszka z grzybami

Danie główne (1 opcja do wyboru)

Panierowany filet z karpia, maślane puree chrzanowe, czerwona kapusta na ciepło z żurawiną

Tortellini z porem, ricottą i parmezanem w sosie z grzybów leśnych

Risotto szafranowo-pomidorowe z groszkiem zielonym

Deser

Tarta jabłkowa z paloną bezą, lody piernikowe

Pakiet napojów

Woda mineralna

Kompot z suszonych owoców (300ml/os.)

Kawa, herbata

Zestaw II

200 zł/os.

Przystawka (wydawane wieloporcyjowo)

Tatar wołowy na grzance

Mini kulebiak z grzybami leśnymi

Mini tarta z solonym śledziem

Deska serów dojrzewających oraz wędlin suszonych

Zupa (1 opcja do wyboru)

Barszcz czerwony i uszka z grzybami

Bulion z pieczonej kaczki, knedle z grzybami leśnymi, warzywa

Danie główne (1 opcja do wyboru)

Filet z labraksa, puree z pieczonej marchewki z kardamonem, bukiet sałat

Pierś z perliczki, zapiekanka z grzybami leśnymi, pieczone warzywa z ziołami

Risotto szafranowo-pomidorowe z groszkiem zielonym

Deser

Tarta czekoladowa z jeżynami, lody jogurtowe

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

190 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

210 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

240 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

Zestaw I

65 zł/os.

Deska wędlin z sosem tatarskim
Deska serów z bakaliami i owocami
Pasztet z grzybami
Tymbaliki drobiowe
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Sałatka śledziowa z jabłkiem
Schab pieczony z figą
Owoce filetowane
Pieczywo własnego wypieku oraz domowe masło

Zestaw II

80 zł/os.

Deska wędlin z sosem tatarskim i chrzanowym
Deska serów z bakaliami i owocami
Pasztet z grzybami
Schab pieczony z figą
Tymbaliki drobiowe
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Sałatka porowa z tuńczykiem, kaparami i czarnymi oliwkami
Sałatka caprese z pesto bazyliowym
Śledzie w śmietanie z jabłkiem
Roladki z łososia z rukolą
Owoce filetowane
Pieczywo własnego wypieku oraz domowe masło

Zestaw III

95 zł/os.

Deska wędlin z sosem tatarskim i chrzanowym
Deska serów z bakaliami i owocami
Pieczony rostbef w zielonym pieprzu i musztardzie
Pasztet z grzybami
Tarty kruche z pate z wątróbki z pistacjami
Tymbaliki drobiowe
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Sałatka porowa z tuńczykiem, kaparami i czarnymi oliwkami
Sałatka caprese z szynką parmeńską i pesto bazyliowym
Śledzie w śmietanie z jabłkiem
Śledzie w oleju
Roladki z cukinii z łososiem wędzonym i ricottą
Mini kulebiaki z ciasta francuskiego z grzybami
Figi w boczku
Mini tatary z łososia wędzonego na kruchym cieście
Owoce filetowane
Pieczywo własnego wypieku oraz domowe masło

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

Gramatura dań oraz karta alergenów dostępne u managera lokalu.

Menu bufetowe przy organizacji kolacji dla minimum 20 osób

Zestawy prezentowe

Zestaw prezentowy I 179 zł/os.

Piernik z bakaliami i czekoladą (ok 0,5 kg)
Krucze 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.)
Krucze 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)
Krucze 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.



Napoje – Open Bar

Zestaw I

34 zł/os.

Napoje gazowane

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

Zestaw II

89 zł/os.

Napoje gazowane

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

Wino domowe

Białe i czerwone
butelka 0,75l
Wino bezalkoholowe
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, Coca-cola zero,
Sprite, Fanta, Tonik
butelka 0,2l

Wino domowe

Białe i czerwone
butelka 0,75l
Wino bezalkoholowe
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, Coca-cola zero,
Sprite, Fanta, Tonik
butelka 0,2l

Wino domowe

Białe i czerwone
butelka 0,75l
Wino bezalkoholowe
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? +48 789 317 375 | kontakt@restauracja4.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	—	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	—	16 zł
--------	---------------	---	-------

Masz pytania? +48 789 317 375 | 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?

- 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, winietki z menu
- 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

Menu specjalne

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

Parking

W hotelu znajduje się prywatny parking podziemny, wymagana jest wcześniejsza rezerwacja i opłata według aktualnego cennika

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

Gramatura dań oraz karta alergenów dostępne u menadżera 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.

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.