

The background image shows the interior of Restaurant Four. It features several rectangular tables with white tablecloths, each set with white linens, glassware, and a small vase with a white flower. The chairs are upholstered in a light-colored fabric. The walls are covered in vertical wooden slats, and several framed abstract artworks are displayed. The lighting is warm, provided by numerous pendant lamps with woven, cage-like shades. The overall atmosphere is modern and sophisticated.

FOUR
— RESTAURACJA —

*Kolacje biznesowe
w Restauracji Four*

restauracjafour.pl

Kolacje biznesowe w Restauracji Four

Nic tak nie ułatwia rozmów biznesowych i spotkań w cztery oczy jak wspólny posiłek na neutralnym gruncie, w miejscu dbającym o najwyższą jakość menu i obsługi. Z tej okazji szef naszej kuchni przygotuje dania, przy których sukces jest nieunikniony.

Serdecznie zapraszam!

Ewelina Pudełko

Ewelina Pudełko
Kierownik Restauracji Four

Masz pytania? +48 789 317 375 | 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

180 zł/os.

Przystawka (1 do wyboru)

- Przystawki wydawane wieloporcjowo
 - » Tatar wołowy, pikle
 - » Tatar z pstrąga, kapary, wodorosty
 - » Deska wędlin, deska serów
 - » Pieczywo własnego wypieku
- Carpaccio wołowe, majonez truflowy, parmezan, marynowany burak
- Tatar z solonego pstrąga, majonez miso, kapary, pikle, fenkuł

Zupa (1 do wyboru)

- Krem z białych warzyw, czosnek, oliwa, orzech włoski
- Krem z pieczonego buraka, kozi twaróg, orzechy pinii
- Rosół ze smardzami, kluski ziemniaczane z polczkiem z dzika

Danie główne (1 do wyboru)

- Pierś z perliczki w szalwi, warzywa sezonowe, ziemniak tymiankowy, sos maślan
- Pierś z kaczki, arancini z kaszy jęczmiennej, kalafior pieczony, sos wiśniowy, puree z dyni
- Policzek wołowy, sos cielęcy, maślane puree ziemniaczane, fasolka szparagowa
- Filet z labraksa, szafranowe risotto, warzywa pieczone

Deser (1 do wyboru)

- Tarta kajmakowa, krem wiśniowy, beza, lody koniakowe
- Ciastko czekoladowe, orzech włoski, malina, sorbet truskawkowy
- Semifreddo truskawkowe, zabajone, chrupka migdałowa

Napoje

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

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

Gramatura dań oraz karta alergenów dostępne u menedżera lokalu.

Menu wegańskie

Przystawka (1 do wyboru)

- Carpaccio z pieczonego buraka z marynowanym tofu, orzechami, granatem i roszponką
- Bruschetta z ciecierzycą i pomidorami z czosnkiem
- Sałatka z warzywami w wodorostach nori, świeżymi warzywami i cytrusami

Zupa (1 do wyboru)

- Krem z białych szparagów z mlekiem owsianym, orzechami pinii i czosnkiem niedźwiedzim
- Bulion z pieczonych warzyw z lubczykiem i knedlami grzybowymi
- Krem z pieczonego buraka z orzechami

Danie główne (1 do wyboru)

- Falafel w tempurze z dipem z czosnku niedźwiedziego i szpinakiem
- Ravioli z kurkami i ciecierzycą
- Szaszłyk z tofu i warzyw z frytkami z batatów i salsą pomidorową
- Risotto szafranowo-pomidorowe z groszkiem zielonym

Deser (1 do wyboru)

- Deser kokosowy w białej czekoladzie z sorbetem malinowym
- Zestaw sorbetów owocowych z wegańską bezą

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

Gramatura dań oraz karta alergenów dostępne u managera lokalu.





Menu bufet

Zestaw I

200 zł/os.

- Krem z białych warzyw, pestki dyni
- Filet z kurczaka z brokułami w sosie serowym
- Pieczeń wołowa w sosie z zielonego pieprzu
- Filet z dorsza w sosie szczypiorkowym
- Ravioli ze szpinakiem i ricottą
- Czarny ryż
- Ziemniaki z koperkiem
- Warzywa z pary
- Salata rzymska z mozzarellą i kaparami
- Szarlotka z kruszonką

Pakiet napojów

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

Zestaw II

220 zł/os.

- Zupa minestrone
- Zupa gulaszowa
- Filet z indyka faszerowany suszonymi pomidorami w sosie z białego wina
- Pieczeń wieprzowa w sosie z czerwonego wina
- Pstrąg panierowany w migdałach
- Makaron penne aioli z czosnkiem, pepperoni i parmezanem
- Zapiekanka ziemniaczana
- Dziki ryż
- Mix sałat z sosem winegret
- Warzywa grillowane
- Ciasto dyniowe
- Tarta wiśniowa

Pakiet napojów

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

Zestaw III

240 zł/os.

- Krem pomidorowo-paprykowy z crostini z oliwkami
- Żurek z jajkiem
- Udko z kaczki pieczone
- Policzki wieprzowe w sosie pieczeniowym
- Filet z łososia z salsą pomidorowo-czosnkową
- Gnocchi z kurkami i szpinakiem
- Ziemniaki z koperkiem
- Frytki stekowe
- Czarna soczewica
- Pomidor z mozzarellą i rukolą
- Buraczki na ciepło z kwaśną śmietaną
- Mix sałat z sosem winegret
- Deser mascarpone
- Ciasto czekoladowe
- Mini tarta z owocami sezonowymi

Pakiet napojów

- 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.

- Wegetariańskie

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? +48 789 317 375 | 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

Ciasteczka czekoladowe

Pralinki czekoladowe

Masz pytania? +48 789 317 375 | kontakt@restauracja4four.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.



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 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?

- Uroczystą kolację według wybranego menu
- Czas trwania przyjęcia jest ograniczony do godziny 22:00
- Przedłużenie przyjęcia wiąże się z dodatkową opłatą, nie dłużej niż do godz. 2:00
- Klimatyzowane wnętrza
- Dekoracje stołu – obrusy, cięte kwiaty, serwety, świece, winietki z menu
- Do całości wartości przyjęcia doliczane jest 7% serwisu kelnerskiego
- Oferta obowiązuje dla grupy minimum 15 osób

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





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 kolacji biznesowych prosimy
o kontakt telefoniczny lub mailowy.

+48 789 317 375
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.