

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

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 I

159 zł/os.

Przystawka (1 do wyboru)

- Mozzarella faszerowana suszonymi pomidorami w szynce parmeńskiej, mus pomidorowy, sałatka z rukoli
- Carpaccio z kaczki z musem jabłkowym, pieczonym burakiem, maliną i parmezanem
- Pieczone roladki ze szparagów z jajkiem w koszulce i sosem holenderskim

Zupa (1 do wyboru)

- Rosół z pieczonej perliczki z pierożkami z kaczką i warzywami
- Bulion grzybowy z knedlami i smażonymi warzywami
- Krem z białych warzyw z serkiem mascarpone, orzechami i pesto z rukoli

Danie główne (1 do wyboru)

- Policzki wieprzowe w sosie z zielonego pieprzu z purée marchewkowym i sałatką z pieczonych buraków
- Piers z kurczaka kukurydzianego faszerowana szpinakiem i marynowana w szalwii i pomarańczach, maślane purée ziemniaczane, pieczone warzywa korzenne
- Filet z łososia z czarną soczewicą, szpinakiem i pieczoną marchewką
- Udko trybowane z kaczki z babką ziemniaczaną z grzybami oraz czerwoną kapustą na ciepło

Deser (1 do wyboru)

- Tarta jabłkowa z lodami waniliowymi i bezą
- Deser wiśniowy w ciemnej czekoladzie, lody czekoladowe, krem mascarpone
- Ciastko czekoladowe w mlecznej czekoladzie, prążynka migdałowa, lody jeżynowe

Napoje

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

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

Gramatura dań oraz karta alergenów dostępne u menedżera lokalu.



Menu II

179 zł/os.

Przystawka (1 do wyboru)

- Szparagi w szynce parmeńskiej z sosem holenderskim paprykowym, jajkiem w koszulce i parmezanem
- Cielęcina w sosie tuńczykowym z prażonymi kaparami, serem pecorino z trufłą oraz z grzanką i sałatką z ziół
- Plastry pieczonego buraka, kozi ser zapieczony z miodem, orzechy włoskie, figa, roszponka

Zupa (1 do wyboru)

- Rosół z kaczki z pierożkami z wołowiną
- Krem z białych szparagów z pesto z rukoli i orzechami pinii

Danie główne (1 do wyboru)

- Wolno gotowany policzek wołowy w sosie kurkowym, maślane purée chrzanowe
- Filet z kaczki sous-vide z krokietem ziemniaczanym, warzywami z pary i sosem winnym
- Pierś z perliczki pieczona w maśle szałwiowym z arancini, sos szafranowy, pieczony kalafior i marchewka
- Filet z łososia z dzikim ryżem, szparagami oraz sałatką z kopru włoskiego

Deser (1 do wyboru)

- Tarta karmelowa z czekoladą, figą i sorbetem malinowym
- Sernik figowy z lodami koniakowymi i kremem z białej czekolady
- Deser pistacjowy w białej czekoladzie z kremem marakują i lodami zabaione

Napoje

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

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

Gramatura dań oraz karta alergenów dostępne u menadżera lokalu.





Menu dziecięce

Przystawka / Zupa (1 do wyboru)

- Pizza margharitta
- Rosół drobiowy z makaronem

Danie główne (1 do wyboru)

- Panierowany filec z kurczaka z frytkami i surówką z marchewki
- Spaghetti bolognese
- Naleśniki z serem i owocami

Deser (1 do wyboru)

- Lody z owocami i bitą śmietaną
- Beza z owocami i kremem czekoladowym
- Szarlotka z lodami waniliowymi

Napoje

- Gorąca czekolada
- Herbata
- Woda mineralna
- Soki owocowe (pomarańcza, jabłko)

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

Gramatura dań oraz karta alergenów dostępne u managera 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.



Słony bufet

Zestaw I

65 zł/os.

Deska wędlin z sosem tatarskim
Deska serów z bakaliami i owocami ✍
Paszтет 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 ✍
Paszтет 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
Paszтет 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 menedżera lokalu.

Dodatkowe danie kolacyjne

35 zł/os.

- Filet z indyka w sosie wiśniowym z kaszą jaglaną, gorgonzolą i bukietem sałat
- Boeuf Stroganow z domowym pieczywem
- Gnocchi z kaczką i grzybami oraz sałatką z rukoli
- Policzek wieprzowy z pampuchem i sałatką z młodych buraków
- Szaszłyk drobiowo-wieprzowy, warzywa pieczone, rosti ziemniaczane
- Ravioli z kurkami i bryndzą, parmezan, oliwa ziołowa

Masz pytania? +48 789 317 375 | 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 smaczными.

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? +48 789 317 375 | 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@restauracjafour.pl

Gramatura dań oraz karta alergenów dostępne u menedżera 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@restauracja4our.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?

- Uroczyste przyjęcie według wybranego menu (menu wybiera organizator)
- Dekoracje stołów (cięte kwiaty, świece, obrusy, serwety, winietki z menu)
- 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
- Oferta obowiązuje dla grupy minimum 15 pełnopłatnych 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 przygotuje specjalne menu.

Własny tort

Istnieje możliwość wniesienia własnego tortu. Opłata serwisowa – 15 zł/os.

Parking

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

Animator dla dzieci

Możliwość zorganizowania animatora dla dzieci - usługa dodatkowo płatna

Masz pytania? +48 789 317 375 | 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 okolicznościowych 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.