

A romantic close-up of a bride and groom holding hands. The bride is on the left, wearing a white wedding dress with a lace train and a diamond ring on her finger. The groom is on the right, wearing a white suit jacket. They are standing on green grass. The image has a soft, slightly desaturated aesthetic with a thin gold border.

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 Pudelko

Ewelina Pudelko
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:



Okrągłe stoły
do 60 os.



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

289 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 kawioem 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 kalafiozem
- Filet z pstrąga z purée selerowym, pieczoną sałatą rzymską i grillowanymi warzywami

Deser (1 do wyboru)

- Ciasto czekoladowe, lody malinowe, krem orzechowy, prądynka 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 bakalią 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? +48 789 317 375 | kontakt@restauracjafour.pl

Gramatura dań oraz karta alergenów dostępne u menadżera lokalu.

Menu II

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

Gramatura dań oraz karta alergenów dostępne u menadżera lokalu.



Menu III

399 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
- Pasztet 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 filetowane
- 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? +48 789 317 375 | kontakt@restauracjafour.pl

Gramatura dań oraz karta alergenów dostępne u menadżera lokalu.



Menu wegańskie

Przystawka (1 do wyboru)

- Carpaccio z piezonego 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 piezonego 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 dziecięce

Przystawka / Zupa (1 do wyboru)

- Pizza margharitta
- Rosół drobiowy z makaronem

Danie główne (1 do wyboru)

- Panierowany filet 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.

Torty

35 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? +48 789 317 375 | 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 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@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 1500zł
- Chętnie pomożemy w organizacji i aranżacji wymarzonej ceremonii

Masz pytania? +48 789 317 375 | 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 (menu wybiera organizator)
- 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, winietki z menu)
- 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 pełnopłatnych osób

Dodatkowo płatne:

- Upominki dla gości weselnych
- Animator dla dzieci
- Degustacja menu weselnego dla Pary Młodej po podpisaniu umowy

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.

Nocleg

Rabat dla Pary Młodej na nocleg w dniu wesela w hotelu Grand Ascot

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 wesela 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.