

FOUR
— RESTAURACJA —

*Przyjęcia komunijne
w Restauracji Four*

restauracjafour.pl

Niezapomniane przyjęcia w Restauracji Four

Eleganckie wnętrze naszej restauracji to doskonała sceneria niezapomnianego przyjęcia z okazji Komunii Świętej. Ten szczególny dzień wymaga wyjątkowej oprawy i niepowtarzalnego klimatu. Indywidualne podejście do Państwa potrzeb gwarantuje, iż sprostamy nawet najwyższym oczekiwaniom. Ponadto nasz zespół tworzą młodzi, życzliwi i energiczni ludzie dbający o profesjonalną i nienaganną obsługę. Podstawę naszej bogatej oferty tworzy jednak wyśmienite i wykwintne menu, gdzie idealnym dopełnieniem są słodkości twórczości kreatywnego cukiernika. Powierzenie nam organizacji tak uroczystego dnia będzie dla nas największą przyjemnością.

Serdecznie zapraszam!

Ewelina Pudełko

Ewelina Pudełko
Kierownik Restauracji Four

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



Menu I

270 zł/os.

Przystawka (1 do wyboru)

- Plastry marynowanego łososia, awokado, marynowany fenkuł, winegret cytrynowy, zioła
- Grillowane szparagi z jajkiem w koszulce i sosem holenderskim
- Carpaccio z kaczki z lodami chrzanowymi, maliną i grzanką

Zupa (1 do wyboru)

- Rosół z pieczonej kaczki z warzywami i pierożkami z wołowiną
- Krem z białych warzyw z ricottą, pesto pietruszkowym i pestkami dyni
- Krem z botwinki z gorgonzolą i orzechami włoskimi

Danie główne (1 do wyboru)

- Kurczak kukurydziany owinięty szynką parmeńską, młode ziemniaki z koperkiem, sos kurkowy, szparagi grillowane, pieczona marchew
- Policzek wołowy, sos pieczeniowy, babka ziemniaczana z grzybami, sałatka z botwinki
- Filet z perliczki w cytrusach, purée ziemniaczano-selerowe, sos z szałwią, szparagi grillowane, pieczony kalafior
- Łosoś z czarną soczewicą, szpinakiem i pieczoną marchewką

Deser (1 do wyboru)

- Tarta truskawkowa, beza, lody waniliowe
- Mus marakuja, biała czekolada, kruszonka waniliowa, sorbet truskawkowy
- Tarta kajmakowo-czekoladowa, lody jogurtowe, żel wiśniowy

Słony bufet

- Deska tradycyjnych wędlin z sosem tatarskim
- Deska serów z bakaliami
- Schab pieczony ze śliwką węgierką
- Paszтет z grzybami
- Tymbaliki drobiowe z warzywami
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałatka caprese z mozzarellą i młodym szpinakiem
- Śledzie w śmietanie z jabłkiem
- Paszteciki z ciasta francuskiego ze szpinakiem, ricottą i orzechami
- Roladki z cukinii z kozim twarogiem i orzechami
- Owoce filetowane
- Pieczywo własnego wypieku z masłem

Napoje

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

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

Gramatura dań oraz karta alergenów dostępne u managera lokalu.



Menu II

300 zł/os.

Przystawka (1 do wyboru)

- Przystawka wydawana wieloporcjowo: Tatar wołowy, deska serów, deska wędlin, roladki z bakłażana, krewetki w panko, pieczywo własnego wypieku z masłem
- Szparagi grillowane z szynką parmeńską, jajkiem w koszulce i sosem holenderskim
- Plastry marynowanego tuńczyka, awokado, cebula piklowana, majonez miso, sałatka z kopru włoskiego

Zupa (1 do wyboru)

- Rosół z pieczonej kaczki z warzywami i pierożkami z wołowiną
- Krem z białych szparagów z chrupiącym bekonem i pesto z czosnku niedźwiedziego
- Krem z botwinki z gorgonzolą i orzechami pinii

Danie główne (1 do wyboru)

- Pierś z kaczki sous-vide z arancini truflowym, sosem wiśniowym, zielonymi szparagami i marchewką w miodzie
- Perliczka marynowana w cytrusach, młode ziemniaki z koperkiem, bukiet sałat, sos szafranowy
- Polędwiczka wieprzowa w panierce ziołowej, sos winny, zapiekanka ziemniaczana, pieczony kalafor, groszek cukrowy
- Filet z łososia z posypką ziołową, młode ziemniaki z koperkiem, szpinak, sos z białego wina

Deser (1 do wyboru)

- Deser truskawkowy, biała czekolada, wanilia, sorbet truskawkowy
- Nugat orzech laskowy, chrupka z białej czekolady, lody wiśniowe
- Ciastko czekoladowe, polewa z mlecznej czekolady, krem pistacjowy, figa, lody jeżynowe

Słony bufet

- Deska wędlin i kabanosów z sosem tatarskim i chrzanowym
- Deska serów z bakaliami
- Schab pieczony ze śliwką węgierką
- Pasztet z grzybami
- Tymbaliki drobiowe z warzywami
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałatka z szynką parmeńską, gorgonzolą i orzechami
- Mini tarty ze szparagami i orzechami
- Śledź w śmietanie z jabłkiem
- Roladki z cukinii z kozim twarogiem i orzechami
- Paszteciki z ciasta francuskiego i szpinaku
- Truskawki w czekoladzie
- Owoce filetowane
- Pieczywo własnego wypieku z masłem

Napoje

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

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 niegazowana
- 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 roszonką
- Bruschetta z ciecierzycą i pomidorami z czosnkiem
- Sałatka w wodorostach nori ze 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.





Dodatkowe danie kolacyjne

40 zł/os.

- Filet z indyka w sosie wiśniowym z arancini z kaszy pęczak, 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 menedżera lokalu.

Słodki bufet

Zestaw I

50 zł/os.

4 szt./os.

Sernik

Brownie

Tartaletki z owocami sezonowymi

Ekler

Zestaw II

60 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 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

Oreo

Czekoladowy biszkopt, krem mascarpone, ciasteczka Oreo®

Orzechowy z kremem czekoladowym

Orzechowy biszkopt, krem czekoladowy, orzechy

Nugat

Jasny biszkopt, krem czekoladowy z chrupkami, galaretka malinowa z malinami lub wiśniowa z wiśniami, bita śmietana

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.

Alkohole

Wino musujące

Baron-Fuente Champagne Tradition Brut NV AOC
France 12,5% 750 ml 380 ZŁ

Prosecco Treviso DOC brut Valbon
Follador, Veneto, Italy 11,5% 750 ml 170 ZŁ

Wino białe

Turnau Solaris
Winnica Turnau, Zachodniopomorskie, Poland 12,5% 750 ml 220 ZŁ

Sauvignon Blanc
Moroki, Marlborough, New Zealand 13,5% 750 ml 190 ZŁ

Domowe, wytrawne 13,5% 750 ml 90 ZŁ

Wino czerwone

Southern Hills Cabernet Sauvignon
Wente, Livermore Valley, California, USA 13,5% 750 ml 260 ZŁ

Cahors Caroline Malbec AOC
Chateau Coustarelle, Cahors, France 13,5% 750 ml 180 ZŁ

Domowe, wytrawne 13,5% 750 ml 90 ZŁ

Wódka

Wyborowa 40% 500 ml 90 ZŁ

Jakob Haberfeld:

- wiśniówka 30% 500 ml 250 ZŁ
- zgoda 40% 500 ml 250 ZŁ
- piołunówka 50% 500 ml 250 ZŁ

Spirits

Chivas Regal 18 YO 40% 700 ml 480 ZŁ

Hennessy V.S. 40% 700 ml 360 ZŁ

Bombay Gin 40% 700 ml 360 ZŁ

Jack Daniel's 40% 700 ml 360 ZŁ

Piwo

Żywiec 5,5% 330 ml 16 ZŁ

Masz pytania? +48 789 317 375 | 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

95 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

145 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

179 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@restauracja4four.pl

Gramatura dań oraz karta alergenów dostępne u menedżera lokalu.



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 38 os.

Sala 120m2

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

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.
- Zaproponowana cena obowiązuje w przypadku wyboru jednego, wspólnego menu dla wszystkich Gości, z uwzględnieniem wcześniej zadeklarowanej liczby menu dziecięcego, menu wegetariańskiego (wegańskiego) lub restrykcji żywieniowych.
- Dekoracje stołów (cięte kwiaty, świece, obrusy, serwety, winietki z menu).
- Wynajem klimatyzowanej sali.
- Pokój zabaw dla dzieci.
- Godzina rozpoczęcia przyjęcia może być zaplanowana najwcześniej od 12:30.
- Czas trwania przyjęcia przewidziany jest maksymalnie do godziny 22:00.
- Do całości wartości przyjęcia doliczane jest 7% serwisu kelnerskiego.
- Oferta obowiązuje dla grupy minimum 20 pełnopłatnych osób.
- Dodatkowo płatne:
 - » Winietki imienne wraz z plakatem witającym gości i planem sali.
 - » Dodatkowe dekoracje balonowe lub kwiatowe.
 - » Paczki z ciastami dla Gości.

Parking

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

Menu dla dzieci

- Poniżej 2 lat – gratis
- 2–7 lat - 60% ceny oferty standardowej
- Powyżej 7 lat – 100% ceny oferty standardowej

Własny tort

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

Menu specjalne

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

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 komunijnych 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.

