

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





Menu I

180 zł/os.

Przystawka (wydawane wieloporcyjowo)

- Deska wędlin sezonowanych
- Deska serów dojrzewających z bakaliami
- Crostini z łososiem i ricottą
- Babeczka z tatarskim z solonego śledzia i piklami
- Domowe pieczywo z masłem

Zupa

- Barszcz czerwony i uszka z grzybami leśnymi

Danie główne (1 do wyboru)

- Panierowany fileć z karpia z maślanym puree chrzanowym oraz czerwoną kapustą na ciepło
- Pieczony fileć z sandacza w sosie szafranowym
- Risotto szafranowo-pomidorowe z groszkiem cukrowym

Deser

Pianka waniliowa z lodami wiśniowymi i migdałami

Napoje

- Kompot z suszonych owoców (300ml/os.)
- Woda niegazowana
- Kawa i herbata

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

Gramatura dań oraz karta alergenów dostępne u menedżera lokalu.

Menu II

210 zł/os.

Przystawka (wydawane wieloporcyjowo)

- Deska wędlin sezonowanych
- Deska serów dojrzewających z bakaliami
- Krewetki w panko z salsą paprykową
- Babeczka z tatarskim z solonego śledzia i piklami
- Tatar wołowy na grzance z domowym majonezem truflowym
- Domowe pieczywo z masłem

Zupa (1 do wyboru)

- Barszcz czerwony i uszka z grzybami leśnymi
- Consommé z pieczonej perliczki i pora z knedlami

Danie główne (1 do wyboru)

- Filet z łososia, warzywa pieczone z ziołami, arancini szafranowe, sałatka z rzepy marynowanej
- Filet z okonia morskiego, puree selerowe, bukiet sałat z sosem winegret
- Policzek wołowy w sosie winnym z rosti ziemniaczanym i sałatką z pieczonych buraków
- Risotto szafranowo-pomidorowe z groszkiem cukrowym

Deser

Tarta cytrynowa z jeżynami, kajmakiem i lodami czekoladowymi

Napoje

- Kompot z suszonych owoców (300ml/os.)
- Woda niegazowana
- Kawa i herbata

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

Gramatura dań oraz karta alergenów dostępne u managera lokalu.





Bufety

Zestaw I

200 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 niegazowana
- Kompot z suszonych owoców (300ml/os.)
- Kawa, herbata

Zestaw II

220 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 niegazowana
- Kompot z suszonych owoców (300ml/os.)
- Kawa, herbata

Zestaw III

250 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 niegazowana
- Kompot z suszonych owoców (300ml/os.)
- Kawa, herbata

Masz pytania? +48 789 317 375 | kontakt@restauracjafour.pl
Gramatura dań oraz karta alergenów dostępne u managera lokalu.
Menu bufetowe przy organizacji kolacji dla minimum 20 osób

Słony bufet

Zestaw I

65 zł/os.

Deska tradycyjnych wędlin z sosem tatarskim
Deska serów z bakaliami
Schab pieczony z figą
Tymbali drobiowe
Pasztet z kaczki
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Sałatka z mozzarellą i pomidorami
Roladki z pieczonego bakłażana i koziego sera z orzechami
Owoce filetowane
Domowe pieczywo z masłem

Zestaw II

80 zł/os.

Deska tradycyjnych wędlin z sosem tatarskim
Deska serów z bakaliami i owocami
Schab pieczony z figą
Pasztet z kaczki
Tymbali drobiowe
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Sałatka porowa z tuńczykiem, kaparami, pomidorem suszonym i kukurydzą
Krewetki panierowane w panko
Roladki z szynki parmeńskiej z rukolą i serem philadelphia
Marynowane śledzie z cebulą w śmietanie
Roladki z pieczonego bakłażana i koziego sera z orzechami
Owoce filetowane
Domowe pieczywo z masłem

Zestaw III

95 zł/os.

Deska tradycyjnych wędlin z sosem tatarskim i chrzanowym
Deska serów polskich i włoskich z bakaliami
Figi w boczku
Pieczona polędwica wołowa w pieprzu zielonym
Schab pieczony z figą
Pasztet z kaczki
Krucze tarty z serem Philadelphia i łososiem
Wegańskie tarty z tofu i warzywami
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Sałatka porowa z tuńczykiem, kaparami, pomidorem suszonym i kukurydzą
Sałatka caprese z mozzarellą, pomidorami i pesto
Krewetki w panko z salsą paprykową
Marynowane śledzie z cebulą w śmietanie
Roladki z pieczonego bakłażana i koziego sera z orzechami
Paszteciki ze szpinakiem i orzechami pinii
Owoce filetowane
Domowe pieczywo z masłem

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

Gramatura dań oraz karta alergenów dostępne u menadżera lokalu.



Zestawy prezentowe

Zestaw prezentowy I 179 zł/os.

Piernik z bakaliami i czekoladą (ok 0,5kg)
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 (0,5kg)
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? +48 789 317 375 | kontakt@restauracjafour.pl

Gramatura dań oraz karta alergenów dostępne u managera lokalu.



Alkohole

Wino musujące

Baron-Fuente Champagne Tradition Brut NV AOC <i>France</i>	12,5%	750 ml	380 Zł
Prosecco Treviso DOC brut Valbon <i>Follador, Veneto, Italy</i>	11,5%	750 ml	170 Zł

Wino białe

Turnau Solaris <i>Winnica Turnau, Zachodniopomorskie, Poland</i>	12,5%	750 ml	220 Zł
Sauvignon Blanc <i>Moroki, Marlborough, New Zealand</i>	13,5%	750 ml	190 Zł
Domowe, wytrawne	13,5%	750 ml	90 Zł

Wino czerwone

Southern Hills Cabernet Sauvignon <i>Wente, Livermore Valley, California, USA</i>	13,5%	750 ml	260 Zł
Cahors Caroline Malbec AOC <i>Chateau Coustarelle, Cahors, France</i>	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@restauracja4four.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@restauracjafour.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.



Okragłe 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?

- Zaproponowana cena obowiązuje w przypadku wyboru jednego, wspólnego menu dla wszystkich Gości, z uwzględnieniem wcześniej zadeklarowanej liczby menu wegetariańskiego (wegańskiego) lub restrykcji żywieniowych.
- Dekoracje stołów (cięte kwiaty, świece, obrusy, serwety, winietki z menu).
- Wynajem klimatyzowanej sali.
- 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? +48 789 317 375 | 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.