

FOUR
— RESTAURACJA —

*Kolacje biznesowe
w Restauracji Four*

www.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 12 446 76 00 | kontakt@restauracjafour.pl





Nasze sale

SALA GŁÓWNA

Restauracja Four

- Kolacja serwowana przy wspólnym stole do 40 osób
- Kolacja serwowana przy stolikach rozdzielnych do 70 osób
- Kolacja serwowana przy ustawieniu kabaretowym (stoliki okrągłe) do 60 osób

SALA

Sala Copernicus

- Kolacja serwowana przy wspólnym stole do 60 osób
- Kolacja serwowana przy ustawieniu kabaretowym (stoliki okrągłe) do 60 osób

Masz pytania? +48 12 446 76 00 | kontakt@restauracjafour.pl

Gramatura dań oraz karta alergenów dostępne u managera lokalu.

Menu

129pln/os.

Przystawka (do wyboru)

- Carpaccio z kaczki z parmezanem, lodami chrzanowymi i sałatką z mikro ziół
- Mozzarella z szynką parmeńską, kaparami i kremem balsamicznym
- Marynowany tuńczyk z musem z mango, salsą pomidorową i sałatką z kopru włoskiego
- Vitello tonato z kaparami i parmezanem

Zupa (do wyboru)

- Krem szpinakowy z gorgonzolą i orzechami włoskimi
- Bulion z podgrzybka z kluseczkami ziołowymi
- Krem cukiniowo-czosnkowy z pesto pietruszkowym
- Krem z bryndzy i salsefii

Danie główne (do wyboru)

- Wolno gotowana wołowina z gołąbkami z kapusty włoskiej i mini warzywami
- Filet z kaczki sous vide z ziemniakami gratin, sosem wiśniowym, mini brokułem i konfiturą z cebuli czerwonej
- Filet z jesiotra z czarną soczewicą, szpinakiem na maśle, sosem szafranowym i pieczonymi warzywami
- Kotlecki jagnięce z purée marchewkowym, marchewką w miodzie i szparagami

Deser (do wyboru)

- Ciasto cygaretkowe z kremem waniliowym, owocami i sosem malinowym
- Sernik figowy z sosem waniliowym i sorbetem truskawkowym
- Sernik z koziego twarożku z miodem i orzechami
- Fondant czekoladowy z musem z mango

Napoje

- Kawa i herbata
- Woda mineralna
- Soki owocowe (pomarańcz, jabłko)
- Wino domowe białe lub czerwone 125ml/os.

Masz pytania? +48 12 446 76 00 | kontakt@restauracjafour.pl

Gramatura dań oraz karta alergenów dostępne u managera lokalu.





Napoje – Open Bar

Zestaw I

69 zł/os.

Napoje gazowane

Coca-Cola, Sprite, Fanta, Tonik
butelka 0,2l

Wino domowe

Białe i czerwone
butelka 0,75l

Piwo

Żywiec
butelka 0,33l

Zestaw II

99 zł/os.

Napoje gazowane

Coca-Cola, Sprite, Fanta, Tonik
butelka 0,2l

Wino domowe

Białe i czerwone
butelka 0,75l

Piwo

Żywiec
butelka 0,33l

Wódka

Wyborowa
butelka 0,5

Zestaw III

129 zł/os.

Napoje gazowane

Coca-Cola, Sprite, Fanta, Tonik
butelka 0,2l

Wino domowe

Białe i czerwone
butelka 0,75l

Piwo

Żywiec
butelka 0,33l

Wódka

Wyborowa
butelka 0,5l

Whisky

Jack Daniel's
butelka 0,7l

Masz pytania? +48 12 446 76 00 | kontakt@restauracja4four.pl

Gramatura dań oraz karta alergenów dostępne u managera lokalu.

Alkohole

Wódka

Wyborowa	butelka 0,5l	–	60 zł
Jakob Haberfeld (żytnia, wiśniowa, orzechowa, ziołowa)	butelka 0,5l	–	140 zł

Wino białe

Domowe, wytrawne	butelka 0,75l	–	60 zł
Starannie wyselekcjonowane polskie wina	butelka 0,75l	–	100 zł

Wino czerwone

Domowe, wytrawne	butelka 0,75l	–	60 zł
Starannie wyselekcjonowane polskie wina	butelka 0,75l	–	100 zł

Spirits

Chivas Regal 18 YO	butelka 0,7l	–	330 zł
Sexton Single Malt	butelka 0,7l	–	180 zł
Hennessy V.S.	butelka 0,7l	–	240 zł
Bambay Gin	butelka 0,7l	–	110 zł
Jack Daniel's	butelka 0,7l	–	120 zł

Piwo

Żywiec	butelka 0,33l	–	9 zł
--------	---------------	---	------

Masz pytania? +48 12 446 76 00 | kontakt@restauracjafour.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?

- Wynajem klimatyzowanej sali do godz. 4:00
- Uroczystą kolację według wybranego menu
- Napoje: woda mineralna, soki owocowe (pomarańczowy, jabłkowy), kawa, herbata
- Wino domowe białe lub czerwone 125ml/os
- Dekoracje stołu – kwiaty, obrusy, serwety, świece
- Obsługę kelnerską
- Rezerwację sali na wyłączność powyżej 35 osób

Menu specjalne

Jeżeli którykolwiek z Państwa Gości jest wegetarianinem, weganinem lub jest na diecie bezglutenowej, prosimy o informację. Nasz szef kuchni przygotuje specjalne menu.

Kolacja komentowana z sommelierem

Cena 299 zł / osoba

Kolacja komentowana przez dyplomowanego sommeliera wraz czterodaniowym menu w połączeniu z wyselekcjonowanymi winami

Masz pytania? +48 12 446 76 00 | 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

Uprzejmie informujemy, że powyższa oferta jest jedynie wstępną propozycją i jesteśmy otwarci na wszelkie sugestie oraz uwagi. W przypadku pytań, służymy pomocą i pozostajemy do dyspozycji.

W celu składania rezerwacji oraz organizacji przyjęć okolicznościowych prosimy o kontakt telefoniczny lub mailowy.

+48 12 446 76 00

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

www.restauracjafour.pl



Prezentowana oferta cenowa ma charakter informacyjny, nie stanowi oferty handlowej w rozumieniu Art.66 par.1 Kodeksu Cywilnego.