

— **FOUR** —
— RESTAURACJA —

*Przyjęcia weselne
w Restauracji Four*

Niezapomniane przyjęcie 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 Grand Ascot Hotel**** oraz Restaurację Four.

Serdecznie zapraszam!

Ewelina Pudełko

Ewelina Pudełko
Kierownik Restauracji Four

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

Gramatura dań oraz karta alergenów dostępne u managera lokalu.





Zestaw I

199 zł /os.

Przystawka (do wyboru)

- Carpaccio z buraka z kozim serem i orzechami
- Paszтет z wątróbki z gruszką i pistacjami

Zupa (do wyboru)

- Rosół z pielmieni z kaczki
- Krem pomidorowy z mozzarellą i pesto z rukoli
- Krem czosnkowy z grzankami

Danie główne (do wyboru)

- Polędwiczka wieprzowa owinięta w boczku z fasolką szparagową, ziemniakami puree i sosem rozmarynowym
- Schab nadziewany śliwkami z kluskami śląskimi i czerwoną kapustą na ciepło
- Filet z dorsza z zieloną soczewicą, sałatą rzymską i pieczoną marchewką

Deser (do wyboru)

- Szarlotka z lodami waniliowymi
- Panna cotta kawowa z orzechami
- Puchar lodów z bakaliami lub owocami

Zimna płyta

- Domowe wędliny z sosem tatarskim – 4 rodzaje
- Deska serów z bakaliami – 4 rodzaje
- Paszтет wieprzowy z grzybami i z żurawiną – 2 rodzaje
- Tymbaliki drobiowe z warzywami
- Śledzie w śmietanie i jabłku
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałatka z selera naciowego, kurczaka i winogron
- Roladki z szynki parmeńskiej, ricotty i gruszki
- Owoce filetowane

Napoje

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

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

Gramatura dań oraz karta alergenów dostępne u menedżera lokalu.

Zestaw II

239 zł/os.

Przystawka (do wyboru)

- Mozzarella owinięta szynką parmeńską z oliwkami i kaparami
- Tatar z łososia wędzonego z majonezem cytrynowym, czerwoną cebulą i oliwkami

Zupa (do wyboru)

- Krem z salsefii i oscypka z orzechami
- Rosół z pielmieni z kaczki
- Krem z ciecierzycy z boczkiem i oliwą dyniową

Danie główne (do wyboru)

- Udko z kaczki z zapiekanką ziemniaczaną i czerwoną kapustą na ciepło
- Wołowina duszona w czerwonym winie z puree tymiankowym i warzywami na parze
- Łosoś marynowany w cytrusach z czarnym ryżem, pomidorami i szpinakiem

Deser (do wyboru)

- Tarta z owocami sezonowymi
- Sernik z sosem wiśniowym
- Nugat pistacjowy z musem malinowym

Zimna płyta

- Domowe wędliny z sosem tatarskim i chrzanowym – 4 rodzaje
- Deska serów z bakaliami – 6 rodzajów
- Kabanosy – 2 rodzaje
- Pasztet wieprzowy z grzybami i z żurawiną – 2 rodzaje
- Tymbaliki drobiowe z warzywami
- Śledzie na dwa sposoby – w śmietanie i w oleju
- Roladki z szynki parmeńskiej, ricottą i gruszką
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałatka z tuńczykiem
- Sałatka z kurczakiem i granatem
- Owoce filetowane

Danie kolacyjne (do wyboru)

- Barszcz czerwony z pasztecikiem
- Wołowina po burgundzku
- Szaszłyk drobiowy z warzywami i frytkami

Napoje

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



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

Gramatura dań oraz karta alergenów dostępne u managera lokalu.



Zestaw III

269 zł /os.

Przystawka (do wyboru)

- Carpaccio z kaczki z chrzanem, rukolą i parmezanem
- Sałatka z kurczakiem gotowanym w occie balsamicznym, gorgonzolą i orzechami włoskimi
- Tatar z tuńczyka marynowany w limonce, z kaparami i sałatką z ziół

Zupa (do wyboru)

- Rosół z pielmieni z kaczki
- Krem pomidorowo- malinowy z oliwą ziołową i parmezanem
- Krem z białego buraka z pesto z czosnku niedźwiedziego

Danie główne (do wyboru)

- Filet z perliczki z puree selerowo-ziemniaczanym, grillowanymi warzywami i sosem szafranowym
- Wołowina duszona w czerwonym winie z puree tymiankowym i warzywami na parze
- Polędwiczki cielęce w szynce parmeńskiej, z polentą, mini brokułem i marchewką

Deser (do wyboru)

- Tarta z owocami sezonowymi
- Sernik z sosem wiśniowym
- Nugat pistacjowy z musem malinowym

Napoje

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

Zimna płyta

- Domowe wędliny z sosem tatarskim i chrzanowym – 4 rodzaje
- Deska serów z bakaliami – 6 rodzajów
- Pasztet wieprzowy z grzybami i z żurawiną – 2 rodzaje
- Kabanosy- 2 rodzaje
- Tymbaliki drobiowe
- Śledzie na dwa sposoby – w śmietanie i w oleju
- Tarta ze szpinakiem
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałatka z tuńczykiem
- Sałatka z kurczakiem i granatem
- Roladki z szynki parmeńskiej, ricotty i gruszki
- Owoce filetowane

Danie kolacyjne (2 do wyboru)

- Barszcz czerwony z pasztecikiem z borowikami lub łososiem
- Wołowina po burgundzku
- Szaszłyk drobiowy z warzywami i frytkami
- Rosti marchewkowo-cukiniowe w sosie z grzybów leśnych
- Duszona wołowina w czerwonym winie z grzybami i kluseczkami ziemniaczanymi

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

Gramatura dań oraz karta alergenów dostępne u managera lokalu.

Menu dziecięce

Przystawka (do wyboru)

- Pieczone warzywa z mozzarellą i pomidorami
- Kurczak wędzony z rukolą, pomidorkami koktajlowymi i balsamico

Zupa (do wyboru)

- Krem z pomidorów z kluseczkami ziołowymi
- Rosół z makaronem

Danie główne (do wyboru)

- Polędwiczki wieprzowe w sosie miodowo-musztardowym, puree ziemniaczane, surówka z marchewki
- Panierowana pierś z kurczaka, frytki, surówka z marchewki i jabłka
- Pieczony filet z dorsza, puree z marchwi, gotowane warzywa

Deser (do wyboru)

- Brownie czekoladowe z sorbetem malinowym
- Szarlotka z lodami waniliowymi i sosem angielskim

Napoje

- Soki owocowe (pomarańcz, jabłko)
- Woda mineralna
- Herbata
- Kakao



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

Gramatura dań oraz karta alergenów dostępne u managera lokalu.



Pyszne torty własnego wypieku

20 zł / os.

Oferujemy Państwu również wyśmienite torty tworzone z sercem, pasją i precyzją przez naszego cukiernika. Wszystkie wyroby cukiernicze oparte są na naturalnych składnikach, co czyni je tym bardziej wyjątkowymi i smacznymi.

Tort Bailey`s

Czekoladowy biszkopt, mus bailey`s, krem serowo-waniliowy

Tort Truflowy

Konfitura pomarańczowa, biszkopt czekoladowy

Tort Malinowy

Krem serowo-śmietankowy, biały biszkopt, konfitura malinowa

Tort Tiramisu

Biały biszkopt, kawa, krem śmietankowy z mascarpone

Tort Marakuja

Biszkopt kokosowy, mango, marakuja

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

Gramatura dań oraz karta alergenów dostępne u managera lokalu.

Słodki bufet

Wariant I

30 zł/os.

8 szt./os.

Brownie
Malinowa chmurka
Miodownik
Muffinki z owocami
Sernik

Wariant II

40 zł/os.

12 szt./os.

Brownie
Malinowa chmurka
Miodownik
Muffinki z owocami
Sernik
Sernik trzy czekolady
Kompozycja mini deserów –
Tiramisu, mus czekoladowy,
panna cotta

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 menedżera 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?

- Uroczyste przyjęcie według wybranego menu
- Powitanie Pary Młodej chlebem weselnym
- Powitanie gości weselnych kieliszkiem wina musującego
- Wynajem sali do godziny 4:00 rano
- Klimatyzowane wnętrza
- Dekoracje stołów (cięte kwiaty, świece, obrusy, serwety)
- Kącik zabaw dla dzieci
- Zaproszenie dla Pary Młodej na kolację degustacyjną w pierwszą rocznicę ślubu

Dodatkowo płatne:

- Upominki dla gości weselnych
- Animator dla dzieci
- Pomoc w doborze oprawy muzycznej podczas przyjęcia weselnego
- Degustacja menu weselnego dla Pary Młodej po podpisaniu umowy

Nasze sale

Restauracja Four

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

Sala Copernicus

- Przyjęcie serwowane przy wspólnym stole do 60 osób
- Przyjęcie serwowane przy ustawieniu kabaretowym (stoliki okrągłe) do 60 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 którykolwiek z Państwa Gości jest wegetarianinem, weganinem lub jest na diecie bezglutenowej, prosimy o informację. Nasz szef kuchni przygotuje specjalne menu.

Własny tort

Istnieje możliwość wniesienia własnego tortu. Opłata serwisowa – 10 zł/os.

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.