

**FOUR**  
— RESTAURACJA —

*Przyjęcia okolicznościowe  
w Restauracji Four*



# *Niezapomniane przyjęcia w sercu Krakowa*

Z każdym nadchodzącym rokiem przybywa nam okazji do świętowania wielu uroczystości, które chcemy spędzić w gronie najbliższych osób. Aby ten czas był chwilą bez troski proponujemy Państwu najwyższej jakości szeroką ofertę organizacji przyjęć. Profesjonalna obsługa, wyśmienita kuchnia oraz nietuzinkowe wnętrza to tylko kilka powodów dla których warto wybrać Restaurację Four.

Serdecznie zapraszam!

*Ewelina Pudełko*

Ewelina Pudełko  
Kierownik Restauracji Four

Masz pytania? +48 12 446 76 00 | [kontakt@restauracjafour.pl](mailto:kontakt@restauracjafour.pl)

Gramatura dań oraz karta alergenów dostępne u managera lokalu.





# Zestaw I

109 zł / os.

## *Przystawka* (do wyboru)

- Pieczone warzywa z mozzarellą i pomidorami
- Szparagi w sosie berneńskim z jajkiem w koszulce
- Carpaccio z kolorowego buraka z twarogiem kozim, miodem gryczanym i orzechami

## *Zupa* (do wyboru)

- Krem cukiniowo-czosnkowy z pesto pietruszkowym i grzankami
- Rosół z pierożkami z kaczki
- Krem brokułowy z prażonymi migdałami i łososiem wędzonym

## *Danie główne* (do wyboru)

- Pierś z kurczaka owinięta szynką parmeńską, faszerowana szpinakiem i ricottą z delikatnym puree marchewkowo-ziemniaczanym
- Pieczeń wołowa w sosie z czerwonego wina z gołąbkami kapusty włoskiej i kaszy pęczak z warzywami glazurowanymi
- Polędwiczki wieprzowe faszerowane borowikiem z puree selerowym, gotowanymi ziemniakami i grillowanymi warzywami
- Filet z labraksa z risotto szafranowo-cytrynowym ze szpinakiem i pieczoną marchewką

## *Deser* (do wyboru)

- Semifreddo kawowo orzechowe z sosem wiśniowym
- Sernik crème brûlée z sorbetem malinowym
- Szarlotka z lodami waniliowymi i sosem angielskim

## *Napoje*

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

Masz pytania? +48 12 446 76 00 | [kontakt@restauracjafour.pl](mailto:kontakt@restauracjafour.pl)

Gramatura dań oraz karta alergenów dostępne u menedżera lokalu.

# Zestaw II

139 zł / os.

## Przystawka (do wyboru)

- Carpaccio z marynowanej kaczki z sosem malinowym, świeżo tartym chrzanem i sorbetem ogórkowym
- Mozzarella z szynka parmeńską, figą, rukolą i kremem balsamicznym
- Tatar z łososia z majonezem koperkowym, kaparami i czerwoną cebulą

## Zupa (do wyboru)

- Consommé pomidorowe z kluseczkami ziołowymi i warzywami
- Rosół z pielmieni z gęsią
- Krem z białych warzyw z bryndzą, chrupiącym bekonem i pesto bazyliowym

## Danie główne (do wyboru)

- Wolno gotowane udko z kaczki z puree selerowo -ziemniaczanym i czerwoną kapustą na ciepło
- Polędwiczki wieprzowe w cieście francuskim z marchewką baby, sosem kurkowym i pieczonymi ziemniakami
- Policzki wołowe w sosie rozmarynowym z groszkiem cukrowym i zapiekanką ziemniaczaną
- Filet z sandacza na puree pietruszkowo cytrynowym z polentą i warzywami gotowanymi

## Deser (do wyboru)

- Ciasto marchewkowe z kremem waniliowym
- Brownie czekoladowe z sorbetem malinowym
- Tarta czekoladowa z wiśniami i kruszonką orzechową

## Napoje

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



Masz pytania? +48 12 446 76 00 | [kontakt@restauracjafour.pl](mailto:kontakt@restauracjafour.pl)

Gramatura dań oraz karta alergenów dostępne u managera lokalu.



# Zimna Płyta

## Wariant I

49 zł / os.

Domowe wędliny z sosem tatarskim  
– 3 rodzaje

Pasztet wieprzowy z grzybami

Deska serów z bakaliami – 4 rodzaje

Tymbaliki drobiowe z warzywami

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Mini sałata rzymska z parmezanem,  
tuńczykiem, granatem i rzodkiewką

Sałatka śledziowa z jabłkiem

Pieczywo

Owoce filetowe

## Wariant II

69 zł / os.

Domowe wędliny z sosem tatarskim  
i chrzanowym – 4 rodzaje

Pasztet wieprzowy z grzybami

Schab w galarecie z warzywami  
marynowanymi

Deska serów z bakaliami – 6 rodzajów

Tymbaliki drobiowe z warzywami

Sałatka porowa z kurczakiem i jajkiem

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Śledzie na dwa sposoby:  
w śmietanie i w oleju

Sałatka z gorgonzolą, szynką  
parmeńską i kolorowym pomidorem

Roladki z łososia, szpinaku i twarogu

Pieczywo

Owoce filetowe

Zestaw ciast

## Wariant III

79 zł / os.

Domowe wędliny z sosem tatarskim  
i chrzanowym – 4 rodzaje

Pasztet wieprzowy z grzybami

Schab w galarecie z warzywami  
marynowanymi

Deska serów z bakaliami – 6 rodzajów

Tymbaliki drobiowe z warzywami

Sałatka porowa z kurczakiem i jajkiem

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Śledzie na dwa sposoby:  
w śmietanie i w oleju

Sałatka z gorgonzolą, szynką  
parmeńską i kolorowym pomidorem

Roladki z cukinii z kozim twarogiem  
i orzechami

Roladki z łososia, szpinaku i twarogu

Pieczywo

Owoce filetowe

Zestaw ciast

Mini deserki – 3 rodzaje

Masz pytania? +48 12 446 76 00 | [kontakt@restauracjafour.pl](mailto:kontakt@restauracjafour.pl)

Gramatura dań oraz karta alergenów dostępne u menedżera 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](mailto:kontakt@restauracjafour.pl)

Gramatura dań oraz karta alergenów dostępne u managera lokalu.



# *Pyszne torty własnego wypieku*

*15 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](mailto:kontakt@restauracjafour.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](mailto: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
- Dekoracje stołów (cięte kwiaty, świece, obrusy, serwety)
- Wynajem klimatyzowanej sali
- Kącik zabaw dla dzieci
- Obsługę kelnerską
- Czas trwania przyjęcia jest ograniczony do godziny 22:00
- Przedłużenie przyjęcia wiąże się z dodatkową opłatą

## 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](mailto: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](http://www.restauracjafour.pl)



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