



FOUR
— RESTAURACJA —

Przyjęcia wigilijne w Restauracji Four

www.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 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

Menu I

95pln/os.

Przystawka

Tatar ze śledzia bałtyckiego z majonezem
miodowym i jabłkiem

Zupa

Krem z pietruszki i pieczonej gruszki z prażonymi
migdałami

Danie główne

Dzwonko z karpia z czerwoną kapustą i żurawiną
z puree tymiankowym

Deser

Ciasto dyniowe z kremem kardamonowym
i sorbetem malinowym

Pakiet napojów

Woda mineralna,

Kompot z suszonych owoców (200ml/os.)

Kawa, herbata

Wino domowe białe lub czerwone (125 ml/os.)

Menu II

99pln/os.

Przystawka

Łosoś wędzony owinięty w wodorostach nori
z majonezem chrzanowym i marynowanymi
warzywami

Zupa

Zalewajka z grzybami i jajkiem w koszulce
z ziemniakami

Danie główne

Filet z halibuta z puree chrzanowym, sosem
szafranowym i linguni warzywnym

Deser

Sernik piernikowy z ciepłym sosem malinowym i
kruszoną bezą

Pakiet napojów

Woda mineralna,

Kompot z suszonych owoców (200ml/os.)

Kawa, herbata

Wino domowe białe lub czerwone (125 ml/os.)

Menu III

109pln/os.

Przystawka

Pstrąg marynowany w oliwie dyniowej z sałatką
z kolorowych buraków i blinem ziemniaczanym

Zupa

Barszcz czerwony z uszkami z grzybami

Danie główne

Filet z jesiotra z warzywami gotowanymi
i kulebiakiem z ciasta francuskiego i kiszzonej
kapusty

Deser

Mus czekoladowo orzechowy z biszkoptem
marchewkowym

Pakiet napojów

Woda mineralna,

Kompot z suszonych owoców (200ml/os.)

Kawa, herbata

Wino domowe białe lub czerwone (125 ml/os.)

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

Gramatura dań oraz karta alergenów dostępne u managera lokalu.

Menu bufetowe przy organizacji kolacji dla minimum 20 osób



Bufety

Bufet I

99pln/os.

Żurek wigilijny z suszonymi grzybami
Barszcz czerwony z suszonymi grzybami
Kroket z dorszem, grzybami i szpinakiem
Pierogi ruskie
Filet z dorady w sosie winnym
Kulebiak z ciasta francuskiego z kapustą kiszoną i grzybami
Ziemniaki pieczone
Śledź w śmietanie i jabłkiem
Kluski z makiem
Zestaw ciast

Pakiet napojów

Woda mineralna,
Kompot z suszonych owoców (200ml/os.)
Kawa, herbata
Wino domowe białe lub czerwone (125 ml/os.)

Bufet II

109pln/os.

Krem z brukwi i pieczonej gruszki
Barszcz czerwony z suszonymi grzybami
Pasztecik z ciasta francuskiego z łososiem wędzonym i szpinakiem
Pierogi z kapustą i grzybami
Pierogi z soczewicą w sosie grzybowym
Panierowane dzwonko z karpia
Kapusta z grochem i grzybami
Ziemniaki pieczone
Sałatka śledziowa
Kutia
Zestaw ciast

Pakiet napojów

Woda mineralna,
Kompot z suszonych owoców (200ml/os.)
Kawa, herbata
Wino domowe białe lub czerwone (125 ml/os.)

Bufet III

119pln/os.

Zupa grzybowa
Krem chrzanowy
Filet z halibuta marynowany w cytrusach
Panierowane dzwonko z karpia
Krokiety z dorszem i grzybami
Kulebiak z łososiem i kapustą kiszoną
Sałatka jarzynowa
Sałatka śledziowa
Pieczone ziemniaki
Pierogi z kapustą i grzybami
Pierogi z łososiem i szpinakiem w sosie maślanym
Kutia
Zestaw ciast

Pakiet napojów

Woda mineralna,
Kompot z suszonych owoców (200ml/os.)
Kawa, herbata
Wino domowe białe lub czerwone (125 ml/os.)

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

Gramatura dań oraz karta alergenów dostępne u menedżera lokalu.

Menu bufetowe przy organizacji kolacji dla minimum 20 osób





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 menadżera 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?

- Uroczysty obiad / kolację
- Napoje: woda mineralna, kompot z suszu (300 ml/os.), kawa, herbata
- Wino domowe białe lub czerwone (125 ml/os.)
 - Dekoracje stołu – obrusy, dekoracje świąteczne, serwety, świece
 - Obsługę kelnerską

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.