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

SALA

Sala Copernicus

- Kolacja serwowana przy wspólnym stole do 40 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
119pln/os.

Przystawka
Pieczony filet z pstrąga z sałatką z kolorowych buraków i musem dyniowym

Zupa
Krem borowikowy z grzankami truflowymi i kwaśną śmietaną

Danie główne
Panierowany filet z karpia z czerwoną kapustą z miodem i żurawiną z delikatnym purée chrzanowym

Deser
Śliwki duszone w czerwonym winie z bezą i lodami waniliowymi

Pakiet napojów
Woda mineralna,

Kompot z suszonych owoców (300ml/os.)

Kawa, herbata

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

Menu II
129pln/os.

Przystawka
Kulebiak z ciasta francuskiego z łososiem i kiszoną kapustą w sosie tymiankowym

Zupa
Barszcz biały z jajkiem w koszulce i grzybami

Danie główne
Filet z pstrąga panierowany w płatkach migdałów z glazurowaną marchewką, smażonym groszkiem i blinem szpinakowo - ziemniaczanym

Deser
Lody koniakowe z ciepłym musem malinowym i kruszoną bezą

Pakiet napojów
Woda mineralna,

Kompot z suszonych owoców (300ml/os.)

Kawa, herbata

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

Menu III
139pln/os.

Przystawka
Tatar z pstrąga z piklami, kiszoną rzodkiewką i dressingiem miodowym

Zupa
Barszcz czerwony z uszkami z grzybami

Danie główne
Polędwica z dorsza z kruszonką pistacjową w sosie z białych warzyw, pieczona marchewka, cukinia, krokiet ziemniaczano – grzybowy

Deser
Tarta czekoladowo - malinowa z kruszonką orzechową i lodami jeżynowymi

Pakiet napojów
Woda mineralna,

Kompot z suszonych owoców (300ml/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
129pln/os.

Barszcz czerwony z uszkami z grzybami

Bulion z podgrzybka z kopytkami ziemniaczanymi

Krokiet z kapustą i grzybami

Pierogi ruskie

Panierowane dzwonko z karpia

Ziemniaki pieczone

Polędwica z dorsza w sosie kaparowym

Śledź w śmietanie z jabłkiem

Sałatka porowa z tuńczykiem i winogronem

Zestaw ciast

Pakiet napojów

Woda mineralna,

Kompot z suszonych owoców (300ml/os.)

Kawa, herbata

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

Bufet II
139pln/os.

Barszcz czerwony z uszkami z grzybami

Barszcz biały z chrzanem

Pasztecik z ciasta francuskiego z łososiem wędzonym i szpinakiem

Pierogi z kapustą i grzybami

Pierogi ruskie

Panierowane dzwonko z karpia

Kapusta z grochem i grzybami

Krokiety ziemniaczane

Sałatka śledziowa

Sałatka jarzynowa

Kutia

Zestaw ciast

Pakiet napojów

Woda mineralna,

Kompot z suszonych owoców (300ml/os.)

Kawa, herbata

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

Bufet III
149pln/os.

Zupa grzybowa z łazankami

Barszcz czerwony z uszkami z grzybami

Pierogi z kapustą i grzybami

Filet z pstrąga pieczony

Panierowane dzwonko z karpia

Krokiet z kapustą i grzybami

Kulebiak z łososiem i kapustą kiszoną

Bliny ziemniaczane

Kapusta z grochem i grzybami

Sałatka jarzynowa

Sałatka śledziowa

Pierogi ze śliwkami

Kutia

Zestaw ciast

Pakiet napojów

Woda mineralna,

Kompot z suszonych owoców (300ml/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

Catering świąteczny firmowy

Zupa w kociołku

Barszcz czerwony z uszkami z grzybami	1 porcja 250ml	–	17 zł
Zupa z grzybów suszonych z łazankami	1 porcja 250ml	–	15 zł

Zimna płyta

Śledzie na dwa sposoby: w śmietanie i w oleju	1 porcja 150 g	–	14 zł
Tarta z grzybami suszonymi i szpinakiem	1 cała 12 porcji	–	180 zł
Sałatka jarzynowa	1 porcja 100g	–	10 zł
Sałatka porowa z łososiem wędzonym, jajkiem i kukurydzą	1 porcja 100g	–	12 zł
Mix sałat z kaczką wędzoną	1 porcja 100g	–	18 zł
Domowy chleb pszenny i razowy	1 sztuka	–	12 zł
Ciasta świąteczne (makowiec, szarlotka, piernik)	1 kg	–	70 zł
Jajka faszerowane łososiem	1 sztuka	–	4 zł
Jajka z pastą z grzybów leśnych	1 sztuka	–	4 zł
Mini croissant z ricottą, szpinakiem i orzechami	1 sztuka	–	5 zł
Pumpernikiel z pstrągiem wędzonym i musem chrzanowym	1 sztuka	–	4 zł
Tartinki z pastą tuńczykową i kaparami	1 sztuka	–	4 zł
Roladki z pieczonego łososia z sosem tatarskim	1 sztuka	–	6 zł
Kulebiak z ciasta francuskiego z kapustą kiszoną i podgrzybkiem	1 porcja	–	32 zł
Paszteciki z kurkami i bryndzą	1 sztuka	–	10 zł

Usługi dodatkowo płatne

Transport

Wypożyczenie zastawy

Obsługa kelnerska

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

Gramatura dań oraz karta alergenów dostępne u managera lokalu.

Minimalna kwota zamówienia to 200 zł

Zestawy prezentowe

Zestaw prezentowy I
149pln

Piernik z bakaliami i czekoladą (ok 0,5kg)
Kruche ciasteczka (10szt)
Pudełko pralinek (10szt)
Konfitura owocowa (100g)
Kompot owocowy (500ml)

Zestaw prezentowy II
199pln

Piernik z bakaliami i czekoladą (ok 0,5kg)
Makowiec z białą czekoladą (0,5 kg)
Pudełko pralinek (10szt)
Kruche ciasteczka (10szt)
Konfitura owocowa (100g)
Kompot owocowy (500ml)
Domowa nalewka (250ml)

Zestaw prezentowy III
249pln

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)
Kruche 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 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@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

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
- Do całości wartości przyjęcia doliczane jest 5% serwisu kelnerskiego

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
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

www.restauracjafour.pl

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