FOUR
RESTAURACJA

Przyjęcia weselne w Restauracji Four

restauracjafour.pl

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

Serdecznie zapraszam!

Ewelina Pudełko

Ewelina Pudełko
Kierownik Restauracji Four

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

Menu I

239 zł/os.

Przystawka (1 do wyboru)

- Carpaccio z łososia marynowanego w buraku, sos winegret cytrusowy, rukola, grzanka
- Polędwiczka wieprzowa w sosie tuńczykowym z kaparami i kawiorem z octu balsamicznego

Zupa (1 do wyboru)

- Rosół z pieczonej kury z pierożkami z kaczką
- Krem cukiniowo-czosnkowy z pesto pietruszkowym

Danie główne (1 do wyboru)

- Filet z kurczaka marynowany w cytrusach owinięty boczkiem, sos z białego wina, zapiekanka ziemniaczana, warzywa gotowane na parze
- Roladki wieprzowe faszerowane szpinakiem z purée ziemniaczanym, marchewką pieczoną i kalafiorem
- Filet z pstrąga z purée selerowym, pieczoną sałata rzymską i grillowanymi warzywami

Deser (1 do wyboru)

- Szarlotka z bezą, sosem angielskim i lodami waniliowymi
- Nugat wiśniowy z białą czekoladą i kremem waniliowym
- Tarta crème brûlée cytrynowa z sorbetem truskawkowym

Słony bufet

- Deska wędlin z sosami: tatarskim i chrzanowym
- Deska serów z bakaliami i owocami
- Pasztet z kurkami
- Tymbaliki drobiowe
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałatka Caprese z rukolą i pesto bazyliowym
- Śledzie na dwa sposoby: w oleju i śmietanie
- Śliwki w boczku
- Owoce filetowane
- Pieczywo

Napoje

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

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

Gramatura dań oraz karta alergenów dostępne u managera lokalu.

Menu II

279 zł/os.

Przystawka (1 do wyboru)

- Pâté z gęsich wątróbek z gruszką i pistacjami
- Carpaccio z kaczki wędzonej z chrzanem i rukolą
- Kulebiak z ciasta francuskiego ze szpinakiem i sosem z białego wina

Zupa (1 do wyboru)

- Rosół z pieczonej kury z pierożkami z kaczki
- Krem brokułowy z wędzonym łososiem i migdałami
- Krem z buraka z twarogiem kozim i pestkami dyni

Danie główne (1 do wyboru)

- Udko z kaczki confit w sosie wiśniowym z czerwoną kapustą na ciepło i blinem ziemniaczanym
- Policzek wołowy z purée chrzanowym oraz sałatką z czerwonych buraków z jabłkiem
- Filet z kurczaka kukurydzianego, arancini szafranowe, warzywa duszone w maśle, sos szałwiowy
- Filet z łososia z czarnym ryżem i zielonymi warzywami

Deser (1 do wyboru)

- Tarta czekoladowa, koniak, malina, krem migdałowy, sorbet malina
- Tarta wiśniowa z ciemną czekoladą i lodami waniliowymi
- Pianka waniliowa w mlecznej czekoladzie z orzechami i lodami jeżynowymi

Słony bufet

- Deska wędlin z sosami: tatarskim i chrzanowym
- Deska serów z bakaliami i owocami
- Pasztet z kurkami
- Roladki z rozbefu z ricottą
- Tymbaliki drobiowe
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałatka Caprese z rukolą i pesto bazyliowym
- Tatar z solonego śledzia z sałatką z buraków
- Śliwki w boczku
- Paszteciki z grzybami
- Owoce filetowane
- Pieczywo

Danie kolacyjne (1 do wyboru)

- Boeuf Stroganow z pieczywem
- Barszcz czerwony z kulebiakiem z grzybami i bryndzą
- Szaszłyk drobiowy z warzywami i frytkami

Napoje

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

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

Gramatura dań oraz karta alergenów dostępne u managera lokalu.

Menu III

329 zł/os.

Przystawka (1 do wyboru)

- Carpaccio z kaczki wędzonej z parmezanem i rukolą
- Plastry marynowanego łososia z sałatką z wodorostów wakame z kaparami i oliwą paprykową
- Cielęcina w sosie tuńczykowym z parmezanem, kaparami i rukolą

Zupa (1 do wyboru)

- Bulion drobiowo-wołowy z pielmieni z kaczką
- Krem szparagowy z pesto z rukoli i pestkami dyni
- Zupa z leśnych grzybów z kluseczkami pietruszkowymi

Danie główne (1 do wyboru)

- Cielęcina w posypce ziołowej z pieczonymi ziemniakami i roladkami z fasolki szparagowej
- Filet z kaczki sous-vide w sosie z czerwonego wina z purée marchewkowym, brokułem i pieczoną marchewką
- Wołowina duszona w czerwonym winie z purée tymiankowym, pieczonym kalafiorem i grillowaną cukinią
- Filet z łososia z czarnym ryżem i zielonymi warzywami
- Kwiat cukinii faszerowany twarożkiem z suszonymi pomidorami i chutney z mango

Deser (1 do wyboru)

- Tarta śliwkowa z bezą i lodami waniliowymi
- Fondant czekoladowy z musem malinowym pianką orzechową i lodami koniakowymi
- Mus marakuja z białą czekoladą i bezą

Napoje

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

Słony bufet

- Deska wędlin z sosami: tatarskim i chrzanowym
- Deska serów z bakaliami i owocami
- Pasztet z kurkami
- Roladki z rostbefu z ricottą
- Tymbaliki drobiowe
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałatka z selera naciowego z kurczakiem, kaparami i pomidorami suszonymi
- Sałatka Caprese z rukolą i pesto bazyliowym
- Tatar z solonego śledzia z sałatką z buraków
- Roladki z łososia wędzonego ze szpinakiem
- Paszteciki z grzybami
- Owoce filetowane
- Pieczywo

Danie kolacyjne (2 do wyboru)

- Pierś z indyka w sosie kurkowym z gnocchi i mixem sałat
- Wołowina po burgundzku
- Barszcz czerwony z kulebiakiem z ciasta francuskiego i bryndzy
- Lasagne z cukinii i bakłażana z pomidorami suszonymi, kaparami i parmezanem
- Szaszłyk drobiowy z warzywami i frytkami

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

Gramatura dań oraz karta alergenów dostępne u managera lokalu.

Menu wegańskie

Przystawka (1 do wyboru)

- Tatar z pomidora z kaparami i grzybkami shimeji z grzanką
- Warzywa w papierze ryżowym z majonezem wasabi

Zupa (1 do wyboru)

- Bulion pomidorowy, młoda kapusta włoska, koperek, groszek cukrowy, marchew
- Krem z białego buraka z oliwą dyniową

Danie główne (1 do wyboru)

- Pierogi z ciasta buraczanego z farszem z tofu i soczewicy czarnej z groszkiem zielonym
- Falafel z ciecierzycy z sosem jogurtowo-miętowym, bakłażanem i szpinakiem

Deser (1 do wyboru)

- Deser kokosowy na biszkopcie z sorbetem malinowym
- Tarta z owoców egzotycznych z bezą

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

Gramatura dań oraz karta alergenów dostępne u managera lokalu.

Menu dziecięce

Przystawka (1 do wyboru)

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

Zupa (1 do wyboru)

- Krem pomidorowy z grzankami
- Rosół z makaronem

Danie główne (1 do wyboru)

- Makaron spaghetti z sosem bolognese
- Panierowana pierś z kurczaka, frytki, surówka z marchewki i jabłka
- Pieczony filet z dorsza, purée z marchwi, gotowane warzywa

Deser (1 do wyboru)

- Fondant czekoladowy
- Szarlotka z lodami waniliowymi i sosem angielskim
- Puchar lodowy z bitą śmietaną i owocami

Napoje

- Gorąca czekolada
- Herbata
- Woda mineralna
- Soki owocowe (pomarańcza, jabłko)

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

Gramatura dań oraz karta alergenów dostępne u managera lokalu.

Torty

25 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 Czarny las

Ciemny biszkopt, krem śmietanowy, konfitura wiśniowa

Tort Truflowy

Konfitura pomarańczowa, biszkopt czekoladowy

Tort Malinowy

Krem twarogowo-śmietankowy, biały biszkopt, konfitura malinowa

Tort Tiramisu

Biały biszkopt, kawa, krem śmietankowy z mascarpone

Tort Marakuja

Biszkopt kokosowy, mango, marakuja

Tort Orzechowy

Jasny biszkopt, krem orzechowy

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

Gramatura dań oraz karta alergenów dostępne u managera lokalu.

Słodki bufet

Zestaw I
30 zł/os.

4 szt./os.

Kompozycja mini deserów
Sernik wiedeński
Tartaletki z owocami sezonowym
Brownie

Zestaw II
45 zł/os.

8 szt./os.

Kompozycja mini deserów
Sernik wiedeński
Tartaletki z owocami sezonowym
Brownie
Pralinki czekoladowe
Tiramisu

Zestaw III
70 zł/os.

12 szt./os.

Kompozycja mini deserów
Sernik wiedeński
Tartaletki z owocami sezonowym
Brownie
Pralinki czekoladowe
Tiramisu
Szarlotka
Mini babeczki z kremem mascarpone

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

Gramatura dań oraz karta alergenów dostępne u managera lokalu.

Napoje – Open Bar

Zestaw I
29 zł/os.

Napoje gazowane

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

Zestaw II
79 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 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

Zestaw IV
149 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	–	90 zł
Jakob Haberfeld (żytnia, wiśniowa, orzechowa, ziołowa)	butelka 0,5l	–	160 zł

Wino białe

Domowe, wytrawne	butelka 0,75l	–	90 zł
Starannie wyselekcjonowane polskie wina	butelka 0,75l	–	160 zł

Wino czerwone

Domowe, wytrawne	butelka 0,75l	–	90 zł
Starannie wyselekcjonowane polskie wina	butelka 0,75l	–	160 zł

Spirits

Chivas Regal 18 YO	butelka 0,7l	–	360 zł
Sexton Single Malt	butelka 0,7l	–	250 zł
Hennessy V.S.	butelka 0,7l	–	280 zł
Bombay Gin	butelka 0,7l	–	180 zł
Jack Daniel's	butelka 0,7l	–	180 zł

Piwo

Żywiec	butelka 0,33l	–	9 zł
Chmyz Pils	butelka 0,33l	–	12 zł

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

Gramatura dań oraz karta alergenów dostępne u managera lokalu.

Zorganizuj ceremonię zaślubin w naszym hotelu!

- Ceremonię ślubu cywilnego aranżujemy w odrębnej sali
- Koszt organizacji zaczyna się od 1200zł
- Chętnie pomożemy w organizacji i aranżacji wymarzonej ceremonii

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

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
- Rezerwację sali na wyłączność powyżej 30 osób
- Klimatyzowane wnętrza
- Dekoracje stołów (cięte kwiaty, świece, obrusy, serwety)
- Pokój zabaw dla dzieci
- Zaproszenie dla Pary Młodej na kolację degustacyjną w pierwszą rocznicę ślubu
- Do całości wartości przyjęcia doliczane jest 7% serwisu kelnerskiego

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 60 osób
- Przyjęcie serwowane przy ustawieniu kabaretowym (stoliki okrągłe) do 60 osób

Sala Copernicus

- Przyjęcie serwowane przy wspólnym stole do 40 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 – 15 zł/os.

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

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

W celu składania rezerwacji oraz organizacji wesela 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

restauracjafour.pl

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