

FOUR
— RESTAURACJA —

*Przyjęcia wigilijne
w Restauracji Four*

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 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 35 osób
- Kolacja serwowana przy stolikach rozdzielnych do 60 osób

SALA

Sala Copernicus

- Kolacja serwowana przy wspólnym stole do 35 osób
- Kolacja serwowana przy stolikach rozdzielnych 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 serwowane

Zestaw I

149 zł/os.

Przystawka

Kulebiak z ciasta francuskiego z bryndzą, ziemniakami i kurkami w sosie z białego wina

Zupa

Barszcz czerwony i uszka z grzybami

Danie główne (1 opcja do wyboru)

Panierowany filet z karpia z czerwoną kapustą z miodem i żurawiną oraz delikatnym puree chrzanowym

Ravioli z kurkami i ciecierzycą

Deser

Szarlotka śliwkowa z paloną bezą i kruszonką migdałową

Pakiet napojów

Woda mineralna

Kompot z suszonych owoców (300ml/os.)

Kawa, herbata

Zestaw II

179 zł/os.

Przystawka (wydawane wieloporcyjowo)

Tartaletka z tatarskim ze śledzia

Deska serów dojrzewających

Mix crostini (z tatarskim z łososia oraz z oliwkami i ricottą)

Zupa

Barszcz biały na wywarze z grzybów z ziemniakami i jajkiem w koszulce

Danie główne (1 opcja do wyboru)

Filet z sandacza z kaszą jaglaną, sosem z białego wina i warzywami z pary

Filet z kaczki z sosem anyżowym z puree marchewkowym i bukietem warzyw

Risotto szafranowo-pomidorowe z groszkiem zielonym

Deser

Tarta śliwkowa z kremem piernikowym, czekoladą i lodami rumowymi

Pakiet napojów

Woda mineralna

Kompot z suszonych owoców (300ml/os.)

Kawa, herbata

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

Bufety

Zestaw I

169 zł/os.

Barszcz czerwony i uszka z grzybami
Bulion z podgrzybka z kopytkami ziemniaczanymi
Krokiet z kapustą i grzybami
Pierogi ruskie
Panierowane dzwonko z karpia
Filet z pstrąga w panierce migdałowo-
pietruszkowej
Ziemniaki pieczone
Sałatka jarzynowa
Kutia
Zestaw ciast

Pakiet napojów

Woda mineralna
Kompot z suszonych owoców (300ml/os.)
Kawa, herbata

Zestaw II

185 zł/os.

Barszcz czerwony i uszka z grzybami
Barszcz biały z chrzanem i jajkiem
Kulebiak z łososiem wędzonym, szpinakiem
i suszonymi grzybami
Pierogi z kapustą i grzybami
Panierowane dzwonko z karpia
Filet z łososia w sosie kaparowym
Kapusta z grochem i grzybami
Krokiety ziemniaczane
Sałatka śledziowa
Sałata jarzynowa
Kutia
Zestaw ciast

Pakiet napojów

Woda mineralna
Kompot z suszonych owoców (300ml/os.)
Kawa, herbata

Zestaw III

199 zł/os.

Zupa grzybowa z łazankami
Barszcz czerwony i uszka z grzybami
Pierogi z kapustą i grzybami
Pierogi ruskie
Filet z jesiotra z kruszonką pistacjową
Panierowane dzwonko z karpia
Paszteciki z bryndzą, ziemniakami i suszonymi
grzybami
Kulebiak z łososiem i kapustą kiszoną
Bliny ziemniaczane
Kapusta z grochem i grzybami
Sałatka jarzynowa
Mini tatar z ze śledzia z sałatką z pieczonych
buraków
Kutia
Zestaw ciast

Pakiet napojów

Woda mineralna
Kompot z suszonych owoców (300ml/os.)
Kawa, herbata

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





Słony bufet

- Deska wędlin z sosem tatarskim
- Deska serów z bakaliami
- Śledzie na dwa sposoby: w śmietanie i w oleju
- Tarta z grzybami suszonymi i szpinakiem
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka porowa z łososiem wędzonym, jajkiem i kukurydzą
- Mix sałat z kaczką wędzoną
- Jajka faszerowane: z łososiem, z pastą z grzybów leśnych
- Mini croissant z ricottą, szpinakiem i orzechami
- Tartinki: z pstrągiem wędzonym i musem chrzanowym, z pastą tuńczykową i kaparami
- Roladki z pieczonego łososa z sosem tatarskim
- Kulebiak z ciasta francuskiego z kapustą kiszoną i podgrzybkim
- Paszteciki z kurkami i bryndzą
- Chleb pszenny i razowy wypiekany na miejscu z domowym masłem
- Ciasta świąteczne (makowiec, szarlotka, piernik)

Możliwość serwowania:

6 przekąsek – 59zł/os.

8 przekąsek – 75zł/os.

10 przekąsek – 89zł/os.

12 przekąsek – 105zł/os.

14 przekąsek – 119zł/os.

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

Gramatura dań oraz karta alergenów dostępne u menedżera lokalu.

Minimalna kwota zamówienia to 200 zł

Zestawy prezentowe

Zestaw prezentowy I

179 zł/os.

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

Zestaw prezentowy II

249 zł/os.

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

Zestaw prezentowy III

299 zł/os.

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)
Krucze 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.





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	–	420 zł
Hennessy V.S.	butelka 0,7l	–	340 zł
Bombay Gin	butelka 0,7l	–	280 zł
Jack Daniel's	butelka 0,7l	–	280 zł

Piwo

Żywiec	butelka 0,33l	–	12 zł
Chmyz Pils	butelka 0,33l	–	16 zł

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

Gramatura dań oraz karta alergenów dostępne u managera lokalu.

Napoje – Open Bar

Zestaw I

34 zł/os.

Napoje gazowane

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

Zestaw II

89 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

139 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

169 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 menedżera 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
- Dekoracje stołu – obrusy, dekoracje świąteczne, serwety, świece
- Obsługę kelnerską
- Czas trwania przyjęcia jest ograniczony do godziny 22:00. Przedłużenie przyjęcia wiąże się z dodatkową opłatą. Maksymalny czas trwania przyjęcia to godz. 2:00
- Rezerwację sali na wyłączność powyżej 30 osób
- Klimatyzowane wnętrza
- Do całości wartości przyjęcia doliczane jest 7% 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

W celu składania rezerwacji oraz organizacji wigilii firmowej 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.