FOUR
RESTAURACJA

Przyjęcia komunijne w Restauracji Four

restauracjafour.pl

Niezapomniane przyjęcia w Restauracji Four

Eleganckie wnętrze naszej restauracji to doskonała sceneria niezapomnianego przyjęcia z okazji Komunii Świętej. Ten szczególny dzień wymaga wyjątkowej oprawy i niepowtarzalnego klimatu. Indywidualne podejście do Państwa potrzeb gwarantuje, iż sprostamy nawet najwyższym oczekiwaniom. Ponadto nasz zespół tworzą młodzi, życzliwi i energiczni ludzie dbający o profesjonalną i nienaganną obsługę. Podstawę naszej bogatej oferty tworzy jednak wyśmienite i wykwintne menu, gdzie idealnym dopełnieniem są słodkości twórczości kreatywnego cukiernika. Powierzenie nam organizacji tak uroczystego dnia będzie dla nas największą przyjemnością.

Serdecznie zapraszam!

Ewelina Pudełko

Ewelina Pudełko
Kierownik Restauracji Four

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

Menu I

209 zł/os.

Przystawka (1 do wyboru)

- Tatar z buraka z kozim serem, orzechem włoskim, kaparami, roszponką i parmezanem
- Grillowane szparagi z jajkiem w koszulce i sosem holenderskim
- Carpaccio z kaczki z lodami chrzanowymi, maliną i grzanką

Zupa (1 do wyboru)

- Rosół z pieczonej kaczki z warzywami i pierożkami z wołowiną
- Krem z białych warzyw z kozim serem, pesto pietruszkowym i pestkami dyni
- Krem z botwinki z gorgonzolą i orzechami włoskimi

Danie główne (1 do wyboru)

- Filet z indyka owinięty w boczek, młode ziemniaki z koperkiem, sos kurkowy, szparagi grillowane, pieczona marchew
- Policzek wołowy, sos pieczeniowy, krokiet z kaszy jęczmiennej, sałatka z botwinki
- Filet z kaczki sous-vide, puree marchewkowe, sos winny, mini marchewki w miodzie, groszek zielony
- Filet z pstrąga z czarną soczewicą, szpinakiem i pieczoną marchewką

Deser (1 do wyboru)

- Tarta truskawkowa, prażynka czekoladowa, lody waniliowe
- Mus marakuja, biała czekolada, kruszonka waniliowa, sorbet truskawkowy
- Brownie na kruchym spodzie migdałowym z musem malinowym, truskawkami i lodami waniliowymi

Słony bufet

- Deska tradycyjnych wędlin z sosem tatarskim
- Deska serów z bakaliami
- Polędwiczka pieczona w musztardzie
- Pasztet z wątróbki drobiowej z pistacjami i gruszką
- Tymbaliki drobiowe z warzywami
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałatka caprese z mozzarellą i młodym szpinakiem
- Śledzie w śmietanie z jabłkiem
- Paszteciki z ciasta francuskiego ze szpinakiem, ricottą i orzechami
- Roladki z cukinii z kozim twarogiem i orzechami
- 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

239 zł/os.

Przystawka (1 do wyboru)

- Tatar z łososia marynowanego z pieczonym burakiem, kaparami i majonezem koperkowym
- Szparagi grillowane z szynką parmeńską, jajkiem w koszulce i sosem holenderskim
- Tatar z awokado, łosoś marynowany, oliwki, oliwa koperkowa, grzanka

Zupa (1 do wyboru)

- Rosół z pieczonej kaczki z warzywami i pierożkami z wołowiną
- Krem z białych szparagów z chrupiącym bekonem i pesto z czosnku niedźwiedziego
- Krem brokułowo-szpinakowy z gorgonzolą i orzechami włoskimi

Danie główne (1 do wyboru)

- Pierś z kaczki sous-vide z arancini truflowym, sosem wiśniowym, zielonymi szparagami i marchewką w miodzie
- Perliczka marynowana w cytrusach, młode ziemniaki z koperkiem, bukiet sałat
- Polędwiczka wieprzowa w panierce ziołowej, sos winny, zapiekanka ziemniaczana, pieczony kalafior, groszek cukrowy
- Filet z dorsza z posypką ziołową, młode ziemniaki z koperkiem, szpinak, sos z białego wina

Deser (1 do wyboru)

- Tarta truskawkowa, prażynka czekoladowa, lody waniliowe
- Nugat kawowo-migdałowy, żel malinowy, lody wiśniowe
- Ciastko czekoladowe, pianka waniliowa, lody rabarbarowe

Słony bufet

- Deska wędlin i kabanosów z sosem tatarskim i chrzanowym
- Deska serów z bakaliami
- Polędwiczka wieprzowa w sosie tuńczykowym
- Pasztet wieprzowy z borowikiem
- Tymbaliki drobiowe z warzywami
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałatka z szynką parmeńską, gorgonzolą i orzechami
- Mini tatar ze śledzia z piklami
- Śledź w śmietanie z jabłkiem
- Roladki z cukinii z kozim twarogiem i orzechami
- Paszteciki z ciasta francuskiego z łososiem i szpinakiem
- Truskawki w czekoladzie
- 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 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.

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

Danie główne (1 do wyboru)

- Ravioli z kurkami i ciecierzycą
- Szaszłyk z tofu i warzyw z frytkami z batatów i salsą pomidorową
- Arancini ze szpinakiem w sosie pomidorowym
- Risotto szafranowo-pomidorowe z groszkiem zielonym

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.

Dodatkowe danie kolacyjne

30 zł/os.

- Filet z indyka w sosie wiśniowym z kaszą jaglaną, gorgonzolą i bukietem sałat
- Boeuf Stroganow z domowym pieczywem
- Gnocchi z kaczką i grzybami oraz sałatką z rukoli
- Policzek wieprzowy z pampuchem i sałatką z młodych buraków
- Szaszłyk drobiowo-wieprzowy, warzywa pieczone, rosti ziemniaczane

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

Gramatura dań oraz karta alergenów dostępne u managera lokalu.

Słodki bufet

Zestaw I

40 zł/os.

4 szt./os.

Sernik
Brownie
Tartaletki z owocami sezonowymi
Ekler

Zestaw II

50 zł/os.

6 szt./os.

Sernik
Brownie
Tartaletki z owocami sezonowymi
Ekler
Cake pops
Mini rożek z ciasta kruchego

Zestaw III

70 zł/os.

8 szt./os.

Sernik
Brownie
Tartaletki z owocami sezonowymi
Ekler
Cake pops
Mini rożek z ciasta kruchego
Makaroniki
Pralinki czekoladowe

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. Wszystkie wyroby cukiernicze oparte są na naturalnych składnikach, co czyni je tym bardziej wyjątkowymi i smacznymi.

Czekoladowy z malinami

Ciemny biszkopt, mus śmietankowy, maliny

Owocowy

Biały biszkopt, mus śmietankowy, owoce sezonowe

Truskawkowy

Biały biszkopt, mus śmietankowy, truskawki

Orzechowy z kremem czekoladowym

Orzechowy biszkopt, krem czekoladowy, orzechy

Orzechowy z kremem kawowym

Orzechowy biszkopt, krem kawowy, orzechy

Mus Borówkowy

Ciemny biszkopt, mus borówkowy, owoce

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 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
- Rezerwację sali na wyłączność powyżej 30 osób
- Dekoracje stołów (cięte kwiaty, świece, obrusy, serwety)
- Wynajem klimatyzowanej sali
- Pokój zabaw dla dzieci
- Animatora dla dzieci (przy grupie dzieci minimum 10 osób)
- Czas trwania przyjęcia jest ograniczony do godziny 22:00
- Przedłużenie przyjęcia wiąże się z dodatkową opłatą, nie dłużej niż do godz. 2:00
- Do całości wartości przyjęcia doliczane jest 5% serwisu kelnerskiego

Nasze sale

Restauracja Four

- Przyjęcie serwowane przy wspólnym stole do 35 osób
- Przyjęcie serwowane przy stolikach rozdzielnych do 60 osób

Sala Copernicus

- Przyjęcie serwowane przy wspólnym stole do 35 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

Własny tort

Istnieje możliwość wniesienia własnego tortu.
Opłata serwisowa – 15 zł/os.

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 przyjęć komunijnych 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.