

The background image shows a modern restaurant interior. The walls are covered in vertical wooden slats, and several large, woven, cage-like pendant lights hang from the ceiling. The tables are set with white tablecloths, white napkins, and glassware. The chairs are upholstered in a light-colored fabric. The overall atmosphere is warm and sophisticated.

FOUR
— RESTAURACJA —

*Kolacje biznesowe
w Restauracji Four*

restauracjafour.pl

Kolacje biznesowe w Restauracji Four

Nic tak nie ułatwia rozmów biznesowych i spotkań w cztery oczy jak wspólny posiłek na neutralnym gruncie, w miejscu dbającym o najwyższą jakość menu i obsługi. Z tej okazji szef naszej kuchni przygotuje dania, przy których sukces jest nieunikniony.

Serdecznie zapraszam!

Ewelina Pudełko

Ewelina Pudełko
Kierownik Restauracji Four

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





Menu

169 zł/os.

Przystawka (1 do wyboru)

- Przystawki podane wieloporcyjowo:
 - » Tatar wołowy, pikle
 - » Tatar z pstrągą, kapary, wodorosty
 - » Deska wędlin, deska serów
 - » Pieczywo własnego wypieku
- Plastry kaczki wędzonej, lody chrzanowe, malina, mus dyniowy
- Łosoś marynowany w soku z buraka, grzanka, marynowana kalarepa

Zupa (1 do wyboru)

- Krem z białych warzyw, czosnek, oliwa, orzech włoski
- Żurek, jajko w koszulce, boczek wędzony, bryndza
- Bulion grzybowy, knedle z kaczką, pieczone warzywa

Danie główne (1 do wyboru)

- Pierś z perliczki w szalwii, warzywa sezonowe, ziemniak tymiankowy, sos maślan
- Pierś z kaczki, arancini z kaszy jęczmiennej, kalafior pieczony, sos wiśniowy, puree z dyni
- Policzek wołowy, sos cielęcy, maślane puree ziemniaczane, fasolka szparagowa
- Filet z labraksa, szafranowe risotto, warzywa pieczone

Deser (1 do wyboru)

- Płyty z kremem z białej czekolady, lody koniackowe, owoce sezonowe
- Ciastko czekoladowe, orzech włoski, malina, sorbet truskawkowy
- Tarta crème brûlée cytrynowa, lody waniliowe

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 menedżera 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.



Słony bufet

Zestaw I

59 zł/os.

Deska wędlin z sosem tatarskim
Deska serów z bakaliami i owocami
Paszтет z grzybami
Tymbaliki drobiowe
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Sałatka caprese z szynką parmeńską
i pesto bazyliowym
Śledzie w śmietanie z jabłkiem
Owoce filetowane
Pieczywo

Zestaw II

69 zł/os.

Deska wędlin z sosem tatarskim
i chrzanowym
Deska serów z bakaliami i owocami
Paszтет z grzybami
Pate z wątróbki z gruszką i pistacjami
Tymbaliki drobiowe
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Sałatka porowa z tuńczykiem,
kaparami i czarnymi oliwkami
Śledzie w śmietanie z jabłkiem
Śledzie w oleju
Roladki z łososia z rukolą
Owoce filetowane
Pieczywo

Zestaw III

89 zł/os.

Deska wędlin z sosem tatarskim
i chrzanowym
Deska serów z bakaliami i owocami
Paszтет z grzybami
Pate z wątróbki z gruszką i pistacjami
Polędwiczki wieprzowe w galarecie
z warzywami
Tymbaliki drobiowe
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Sałatka porowa z tuńczykiem,
kaparami i czarnymi oliwkami
Śledzie w śmietanie z jabłkiem
Śledzie w oleju
Roladki z cukinii z łososiem
wędzonym i ricottą
Mini kulebiaki z ciasta francuskiego
z grzybami
Paluchy drożdżowe
Owoce filetowane
Pieczywo

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

Gramatura dań oraz karta alergenów dostępne u menadżera 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.

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.



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 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?

- Uroczystą kolację według wybranego menu
- Czas trwania przyjęcia jest ograniczony do godziny 22:00
- Przedłużenie przyjęcia wiąże się z dodatkową opłatą, nie dłużej niż do godz. 2:00
- Rezerwację sali na wyłączność powyżej 30 osób
- Klimatyzowane wnętrza
- Dekoracje stołów (cięte kwiaty, świece, obrusy, serwety)
- Do całości wartości przyjęcia doliczane jest 7% serwisu kelnerskiego

Menu specjalne

Jeżeli mają Państwo specjalne restrykcje żywieniowe, alergię lub zalecenia medyczne, prosimy o wcześniejszą informację. Nasz szef kuchni przygotowuje specjalne menu.

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
- Przyjęcie serwowane przy stolikach rozdzielnych do 60 osób



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 kolacji biznesowych 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.