

★★★★  
ASCOT PREMIUM  
HOTEL

# Komunia 2026

---

Ascot Premium Hotel w centrum Krakowa

**Przyjęcia organizowane od min. 20 osób do max. 50 osób**





## O NAS

Hotel w centrum Krakowa z prywatną salą na przyjęcia okolicznościowe typu chrzciny czy komunie. Sala do 50 osób w zależności od ułożenia stołów.

Do dyspozycji zaplecze hotelowe i wygodne pokoje dla gości chcących zostać w Krakowie na dłużej.

**Przyjęcia organizowane od min. 20 osób do max. 50 osób**

Kontakt: [gastronomia@hotelascot.pl](mailto:gastronomia@hotelascot.pl) | +48 12 384 06 08

**209 zł  
osoba**

\* Przy zamówieniu zestawu  
obiadowego z bufetem - 10%  
rabatu na całość

\*\*\*\*\*  
ASCOT PREMIUM  
HOTEL

## Gastronomia

obiad: 3 dania + deser  
napoje: kawa, herbata, woda  
mineralna, soki owocowe

## Obsługa

obsługa kelnerska przyjęcia

## Udogodnienia

dekoracja stołów: obrusy, cięte  
kwiaty, serwety  
klimatyzowana sala

## Informacje

czas trwania przyjęcia do 22:00  
\* przedłużenie wiąże się z  
dodatkową opłatą

Kontakt: [gastronomia@hotelascot.pl](mailto:gastronomia@hotelascot.pl) | +48 12 384 06 08



# Przystawki

- Tatar z awokado i krewetką
- Mini sałatka caprese
- Roladki z cukinii z ricottą i świeżymi ziołami

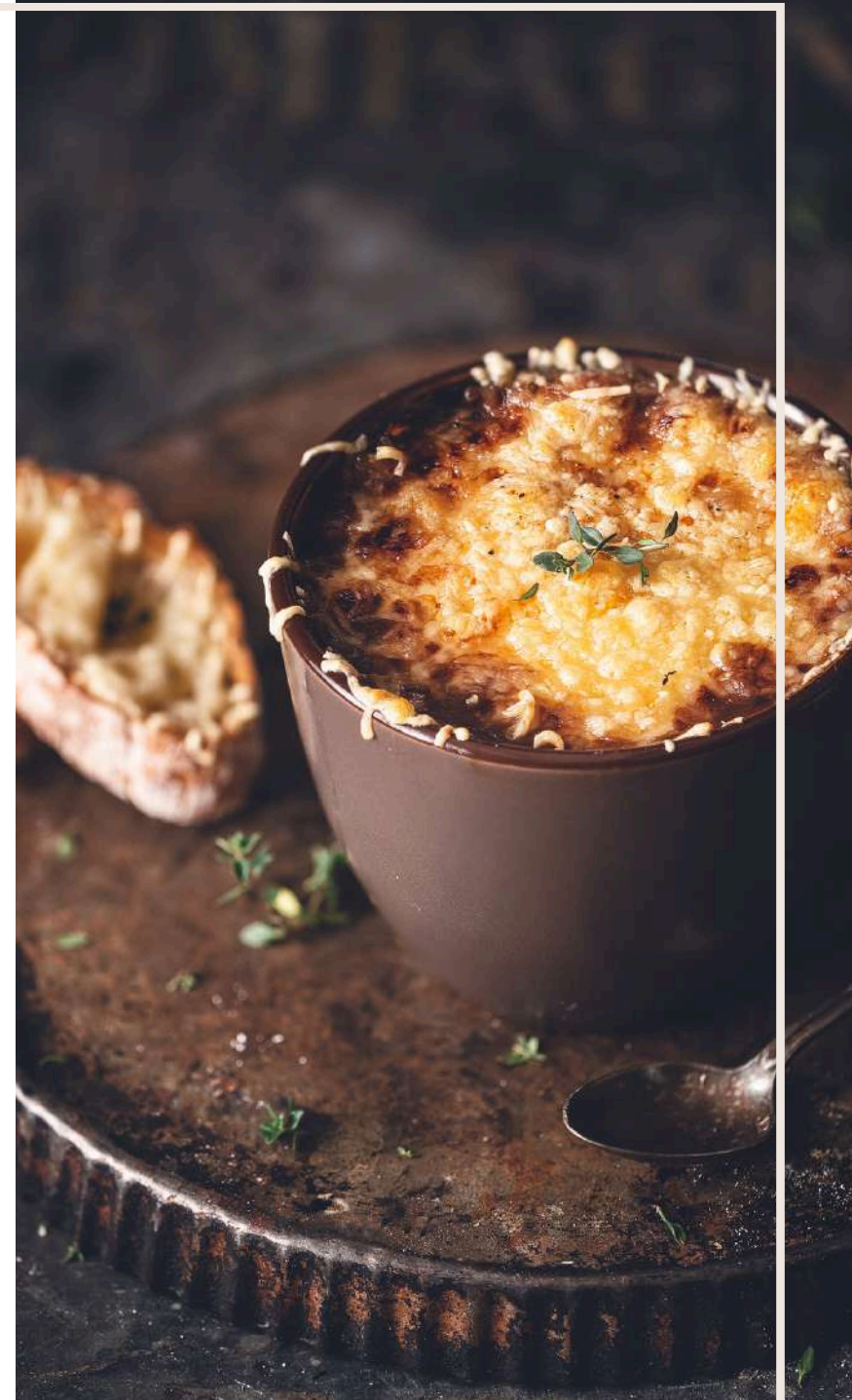
Kontakt: [gastronomia@hotelascot.pl](mailto:gastronomia@hotelascot.pl) | +48 12 384 06 08



# Zupy

- Zupa krem z pomidorów i bazylii z mozzarellą
- Zupa kremowa z zielonego groszku i boczkiem
- Zupa cebulowa z serem gruyère i grzankami
- Rosół z kury z domowym makaronem

Kontakt: [gastronomia@hotelascot.pl](mailto:gastronomia@hotelascot.pl) | +48 12 384 06 08





# Dania główne

- Polędwiczka wieprzowa w sosie śmietanowo-czosnkowym z ryżem i zieloną fasolką
- Filet z indyka w sosie musztardowym z ziemniakami i brokułami
- Łosoś grillowany z batatami i sałatką z pomidorów
- Schab duszony w sosie śmietanowym z kaszą gryczaną i marchewką
- Piersi z kaczki w sosie balsamicznym z ziemniakami gratin i brokułami

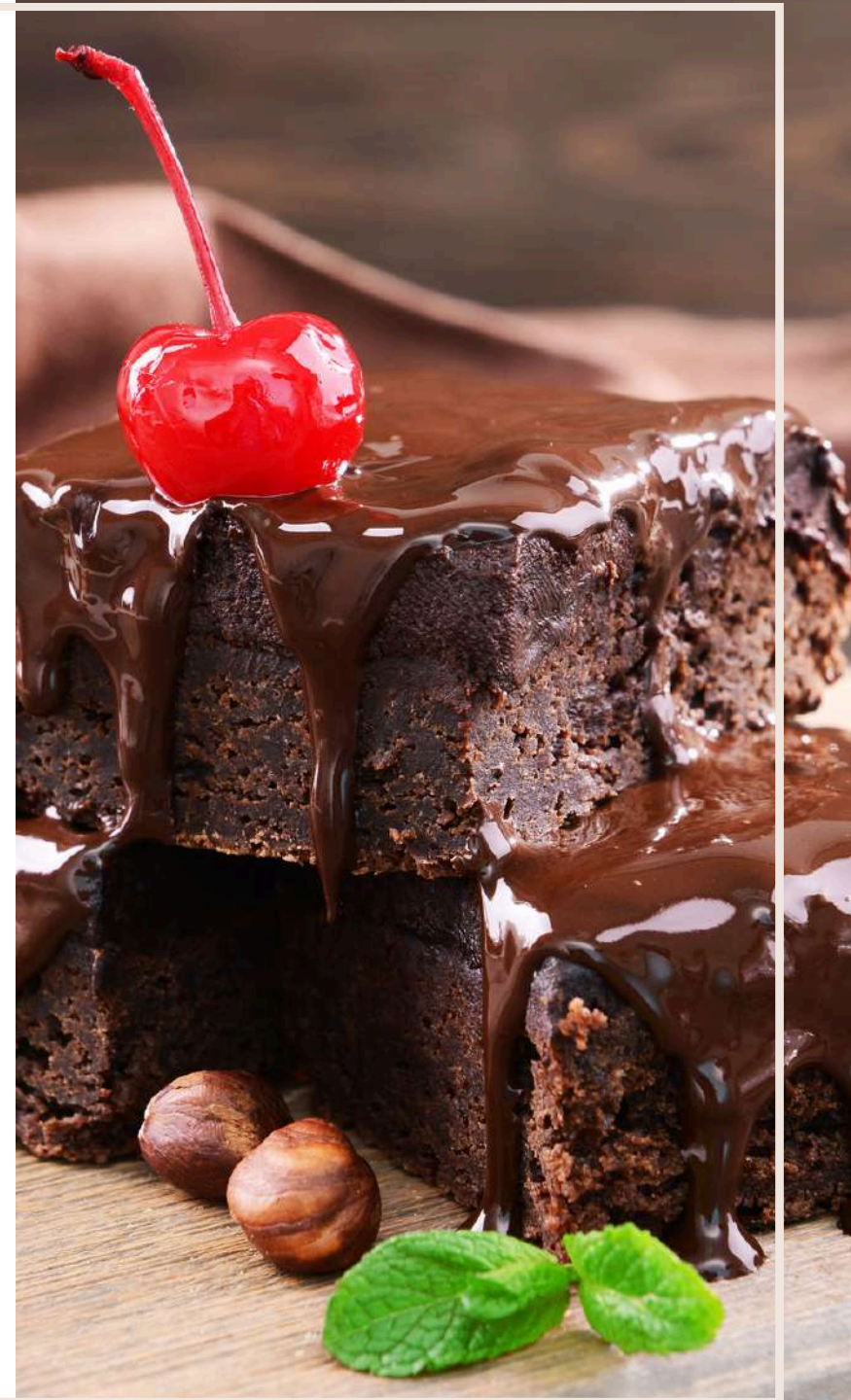
Kontakt: [gastronomia@hotelascot.pl](mailto:gastronomia@hotelascot.pl) | +48 12 384 06 08



# Deser

- Brownie z wiśniami w żelu
- Ciasto maślane z jabłkami
- Ciasto zebra z wiśniami

Kontakt: [gastromia@hotelascot.pl](mailto:gastromia@hotelascot.pl) | +48 12 384 06 08





# Menu dla dzieci

- Rosół z makaronem
- Krem pomidorowy
- Makaron w sosie bolońskim
- Nuggetsy z frytkami
- Puchar lodowy z bitą śmietaną i sezonowymi owocami
- Naleśniki z nutellą

Kontakt: [gastronomia@hotelascot.pl](mailto:gastronomia@hotelascot.pl) | +48 12 384 06 08



# Zimna płyta

## wariant 1 / 89 zł / os.

- Deska wędlin z sosem tatarskim- 3 rodzaje + kabanos
- Pasztet z żurawiną
- Deska serów 4 rodzaje
- Sałata jarzynowa

## wariant 2 / 99 zł / os.

- Deska wędlin z sosem tatarskim- 3 rodzaje + kabanos
- Pasztet z żurawiną
- Deska serów 4 rodzaje
- Sałata jarzynowa
- Śledzie na dwa sposoby
- Sałatka porowa z wędzonym kurczakiem
- Roladki z łososia z serem kremowym i rukolą

## wariant 3 / 129 zł / os.

- Deska wędlin z sosem tatarskim- 3 rodzaje + kabanos
- Pasztet z żurawiną
- Deska serów 4 rodzaje
- Sałata jarzynowa
- Śledzie na dwa sposoby
- Sałatka porowa z wędzonym kurczakiem
- Roladki z łososia z serem kremowym i rukolą
- Roladki z bakłażana i pieczonego rostbefu z kremowym serem
- 3 rodzaje ciast

# Open bar

## wariant 1 99 zł/osobę

- coca cola
- coca cola zero
- tonic
- sprite
- wino białe/czerwone
- piwo Żywiec

## wariant 2 109 zł/osobę

- napoje gazowane
- coca cola
- coca cola zero
- tonic
- sprite
- wino białe/czerwone
- piwo Żywiec
- wódka Wyborowa

## wariant 3 129 zł/ osobę

- napoje gazowane
- coca cola
- coca cola zero
- tonic
- sprite
- wino białe/czerwone
- piwo Żywiec
- wódka Wyborowa
- whisky Jack Daniels



# Informacje dodatkowe

Jesteśmy otwarci na Państwa  
sugestie

★★★★★  
ASCOT PREMIUM  
HOTEL

- dostępny kącik dla dzieci
- możliwość zamówienia tortu w naszym hotelu lub dostarczenie własnego — wymagane podpisanie oświadczenia
- ułożenie stołów według życzeń klienta
- pokoje hotelowe/lobby bar
- możliwość rezerwacji parkingu (parking oddalony o 150 m lub 700 m od obiektu - 90 zł/doba)

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

Kontakt  
gastronomia@hotelascot.pl  
+48 12 384 06 08

# KONTAKT

Jesteśmy otwarci na Państwa propozycje

Prosimy o kontakt:

[gastromia@hotelascot.pl](mailto:gastromia@hotelascot.pl)

+48 12 384 06 08

ul. Radziwiłłowska 3

31-026 Kraków

[ascotpremium.pl](http://ascotpremium.pl)

★★★★  
ASCOT PREMIUM  
HOTEL

