

★★★★
ASCOT PREMIUM
HOTEL

Przyjęcia okolicznościowe 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 - 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 | +48 12 384 06 08

**179 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 | +48 12 384 06 08



Przystawki

- Sałatka z burakami, fetą i orzechami
- Kuleczki mozzarelli w pomidorach cherry z pesto
- Bruschetta z pomidorami, czosnkiem i bazylią

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

Zupy

- Krem z dyni z prażonymi pestkami i śmietaną balsamiczną
- Krem z brokułów z jajkiem w koszulce i grzankami czosnkowymi
- Zupa ogórkowa z koperkiem i jajkiem
- Zupa jarzynowa z kaszą jęczmienną

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





Dania główne

- Polędwiczka wieprzowa w sosie musztardowym z ziemniakami i brokułami
- Łosoś pieczony w cytrynowo-ziołowym sosie z ziemniakami i brokułami
- Schab w sosie balsamicznym z kopytkami i sałatką z pomidorów
- Filet z indyka w sosie śmietanowo-czosnkowym z ryżem i zielonym groszkiem

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

Deser

- Ciasto ze śliwkami
- Ciasto marchewkowe
- Ciasto kruszaniec

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





Menu dla dzieci

- nuggetsy z frytkami
- rosół z makaronem
- krem pomidorowy
- makaron w sosie pomidorowym
- naleśniki z owocami
- puchar lodowy z bitą śmietaną i owocami
- naleśniki z nutella i owocami

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

Zimna płyta

wariant 1 / 89 zł

- deska wędlin z sosem tatarskim – 3 rodzaje + kabanos
- pasztet wieprzowy z żurawiną
- deska serów – 4 rodzaje
- sałatka jarzynowa

wariant 2 / 99 zł

- deska wędlin z sosem tatarskim – 3 rodzaje + kabanos
- pasztet wieprzowy z żurawiną
- deska serów – 4 rodzaje
- sałatka jarzynowa
- śledzie na dwa sposoby
- sałatka porowa z wędzonym kurczakiem
- 3 rodzaje ciast

wariant 3 / 129 zł

- deska wędlin z sosem tatarskim – 3 rodzaje + kabanos
- pasztet wieprzowy z żurawiną
- deska serów – 4 rodzaje
- sałatka jarzynowa
- śledzie na dwa sposoby
- sałatka porowa z wędzonym kurczakiem
- sałatka buraczana z kozim serem
- roladki z bakłażana i pieczonego rostbefu z kremowym serkiem
- panna cotta z sosem malinowym
- 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

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

+48 12 384 06 08

ul. Radziwiłłowska 3

31-026 Kraków

ascotpremium.pl

★★★★
ASCOT PREMIUM
HOTEL

