

★★★★
ASCOT PREMIUM
HOTEL

Wigilia firmowa 2025

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

**189 zł
osoba**

co zawiera cena?

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

- Tatar z wędzonego łososia z awokado i koperkiem
- Carpaccio z buraków z kozim serem i orzecham
- Śledź w oleju z cebulą i jabłkiem

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

Zupy

- Krem z pieczonej dyni z prażonymi pestkami
- Zupa grzybowa z pasztecikiem
- Zupa cebulowa z grzankami i serem
- Barszcz czerwony z uszkami

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





Dania główne

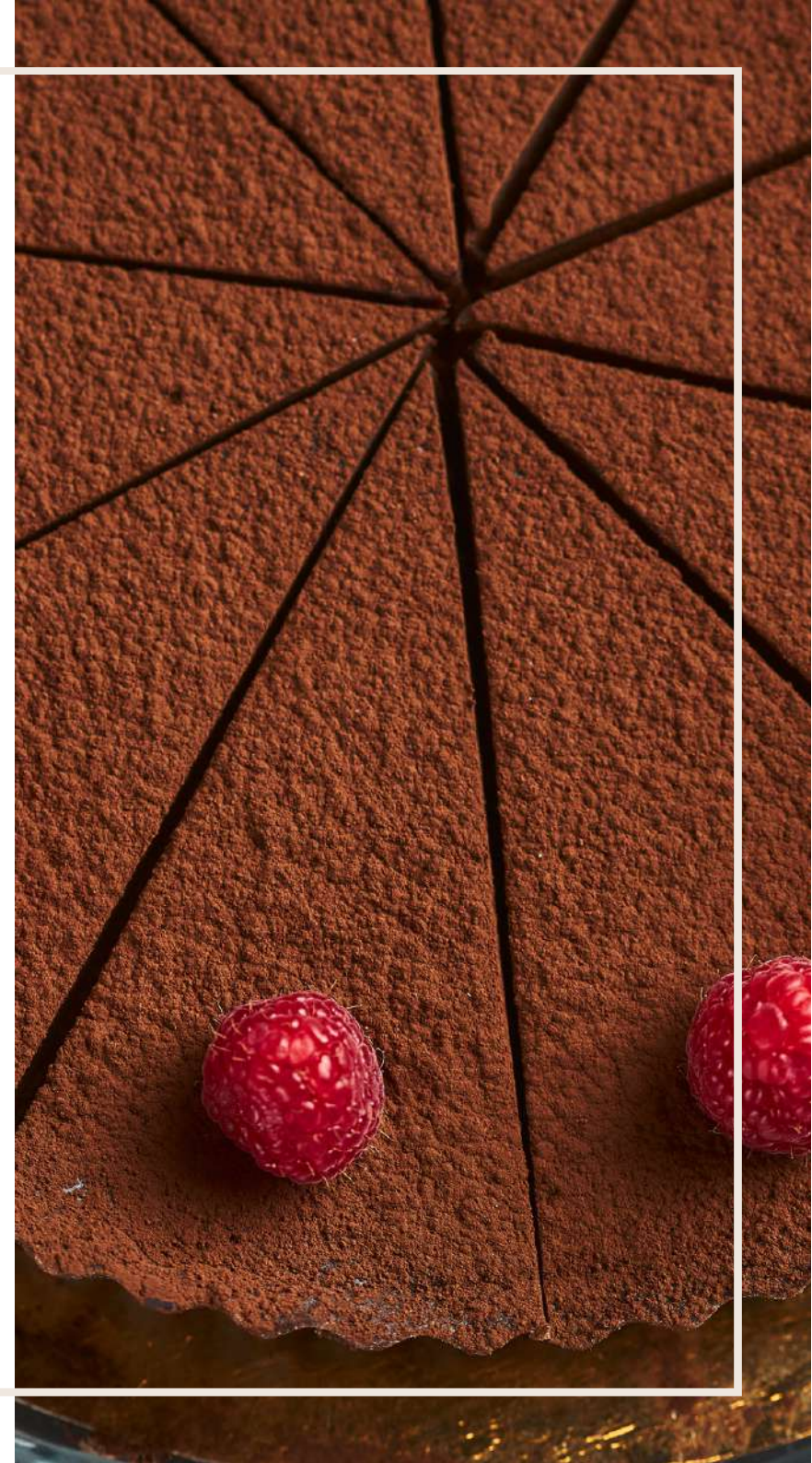
- Karp pieczony w ziołach z pieczonymi ziemniakami i surówką z ogórka kiszzonego
- Pieczony łosoś w miodowo-musztardowej glazurze z warzywami i puree ziemniaczanym
- Filet z tuńczyka w sosie teriyaki z ryżem
- Karp smażony w panierce z kapustą zasmażaną i ziemniakami z koperkiem

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

Deser

- Keks z bakaliami
- Piernik z orzechami
- Ciasto czekoladowe z malinami

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



Zimna płyta

wariant 1 / 89 zł

- Deska tradycyjnych wędlin
- Deska serów
- Pasztet świąteczny
- Kiełbasa wiejska
- Sałatka jarzynowa
- Śledź po polsku

wariant 2 / 99 zł

- Deska tradycyjnych wędlin
- Deska serów
- Pasztet świąteczny
- Kiełbasa wiejska
- Sałatka jarzynowa
- Śledź po polsku
- Galaretka warzywna

wariant 3 / 129 zł

- Deska tradycyjnych wędlin
- Deska serów
- Pasztet świąteczny
- Sałatka jarzynowa
- Śledź po polsku
- Krokiety
- Galaretka warzywna
- Ryba po grecku

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

- wigilia firmowa organizowana od min. 20 osób
- 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

