

Wigilia 2026

Ascot Premium Hotel w centrum Krakowa





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 | +48 12 384 06 08

**199 zł
osoba**

co zawiera cena?

HOTEL ASCOT

● **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

- Śledź marynowany z jabłkiem, cebulą i kwaśną śmietaną
- Carpaccio z buraka z fetą, rukolą i orzechami
- Śledź po kaszubsku z pomidorami i cebulą

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

Zupy

- Tradycyjny barszcz czerwony z uszkami z grzybami
- Zupa grzybowa z suszonych grzybów leśnych z makaronem łazankowym
- Zupa rybna z warzywami i koperkiem

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





Dania główne

- Polędwiczka wieprzowa w sosie tymiankowym z pieczonymi ziemniakami i surówką z ogórka
- Łosoś pieczony z kaszą pęczak, burakiem i sosem chrzanowym
- Dorsz pieczony z puree ziemniaczanym i sosem koperkowym
- Karp smażony na maśle z ziemniakami i kapustą z grzybami

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

Deser

- Kutia wigilijna
- Szarlotka z bitą śmietaną i cynamonem
- Sernik na musie jagodowym
- Fondant czekoladowy

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



Zimna płyta

wariant 1 / 89 zł

- Deska tradycyjnych wędlin
- Deska serów z winogronami i orzechami włoskimi
- Pasztet świąteczny z sosem żurawinowym
- Kiełbasa wiejska i kabanos
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Śledź w sosie musztardowym

wariant 2 / 99 zł

- Deska tradycyjnych wędlin
- Deska serów z winogronami i orzechami włoskimi
- Pasztet świąteczny z sosem żurawinowym
- Kiełbasa wiejska i kabanos
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Śledź w sosie musztardowym
- Galareta warzywna

wariant 3 / 129 zł

- Deska tradycyjnych wędlin
- Deska serów z winogronami i orzechami włoskimi
- Pasztet świąteczny z sosem żurawinowym
- Kiełbasa wiejska i kabanos
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Śledź w sosie musztardowym
- Galareta 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 Daniel's

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

ul. Radziwiłłowska 3
31-026 Kraków
ascotpremium.pl

★★★★
ASCOT PREMIUM
HOTEL

