



Przyjęcia okolicznościowe

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.

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

169 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

- Tatar z łososia z kaparami, majonezem limonkowym
- Polędwiczka Wieprzowa w sosie tuńczykowym z płatkami parmezanu
- Pasztecik z ciasta francuskiego z grzybami i ricottą

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

Zupy

- Rosół wołowy z makaronem
- Krem pomidorowo paprykowy z pesto bazyliowym
- Krem z białych warzyw z chrupiącym bekonem
- Żurek staropolski
- Krem z cukinii z grzankami

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





Dania główne

- Wolno pieczona polędwiczka z sosem pieczeniowym purée chrzanowym i gotowanymi warzywami sezonowymi
- Łosoś z posypką ziołową z pieczonymi ziemniakami z duszonym szpinakiem i sosem z białego wina
- Kurczak faszerowany szpinakiem i pomidorami suszonymi z czarnym ryżem, grillowanymi warzywami sosem gorgonzola
- Wołowina w ciemnym sosie z purée ziemniaczanym i marchewką w miodzie

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

Deser

- Sernik z sorbetem malinowym
- Fondat z wiśniami na gorąco
- Tarta cytrynowa z owocami leśnymi
- Beza z kremem mascarpone i truskawkami

Kontakt: gastromia@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 / 59 zł

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

wariant 2 / 79 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 / 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
- 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

do 2 h / 59 zł

do 4 h / 79 zł

no limit / 99 zł

- napoje gazowane
- coca cola
- fanta
- tonic
- sprite
- wino białe/czerwone
- piwo Żywiec

wariant 2

do 2 h / 69 zł

do 4 h / 89 zł

no limit / 109 zł

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

wariant 3

do 2 h / 79 zł

do 4 h / 99 zł

no limit / 119 zł

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

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

ul. Radziwiłłowska 3
31-026 Kraków
ascotpremium.pl



zeskanuj kod QR i zobacz jak
wygląda nasza sala i hotel

★ ★ ★ ★
ASCOT PREMIUM
HOTEL

