

★★★★
GRAND ASCOT
HOTEL

Konferencje w Hotelu Grand Ascot

grandascot.pl

Profesjonalne konferencje w sercu Krakowa

Hotel Grand Ascot oferuje profesjonalnie wyposażone zaplecze konferencyjne, fachową organizację konferencji i spotkań oraz ich kompleksową obsługę gastronomiczną. Nasze nowoczesne, eleganckie, klimatyzowane sale są idealne na zarówno duże jak i kameralne spotkania.

Zapewniamy profesjonalne zaplecze techniczne – odpowiednie oświetlenie, wysokiej klasy sprzęt multimedialny i szybki (przewodowy i bezprzewodowy) dostęp do Internetu.

Zadbamy o napoje i smaczne posiłki, a menu nad którym pieczę sprawuje uznany szef kuchni, zostanie dopasowane do potrzeb spotkania.

Serdecznie zapraszam!

Mariola Sawicka-Bobek

Mariola Sawicka-Bobek
Specjalista ds. konferencji

Masz pytania? +48 12 446 76 01 | konferencje@grandascot.pl



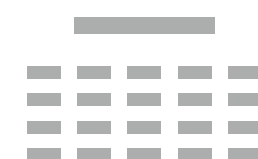


Copernicus

do 4h - 1000 zł / pow. 4h - 1300 zł

Idealna na duże uroczystości rodzinne, konferencje i szkolenia. Znajdziesz w niej wszystkie urządzenia, niezbędne podczas prezentacji: rzutnik multimedialny, ekran, panel do sterowania sprzętem i oświetleniem, zestaw nagłaśniający i flipchart. Eleganckie, klimatyzowane wnętrza i wysokiej jakości wyposażenie zrobią wrażenie na zaproszonych gościach, a nowoczesny sprzęt oraz szybkie łącza internetowe zapewnią niezakłócony przebieg spotkań.

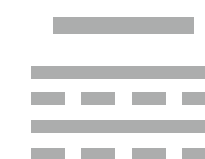
Możliwe układy:



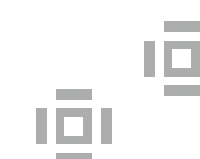
Teatr
100 os.



Podkowa
28 - 50 os.



Szkoła
42 os.



Bankiet
56 os.



Prostokąt
24 - 34 os.

Sala 100 osobowa, 120m²

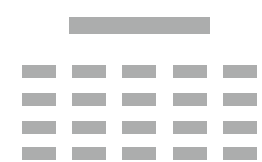
Masz pytania? +48 12 446 76 01 | konferencje@grandascot.pl

Einstein

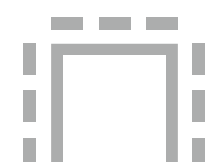
do 4h - 500 zł / pow. 4h - 800 zł

Elegancka, kameralna sala, która sprawdzi się znakomicie w przypadku niewielkich szkoleń i większych biznesowych paneli. Wygodne klimatyzowane wnętrza zapewnią uczestnikom komfort nawet podczas wielogodzinnych posiedzeń, a wysokiej jakości sprzęt audiowizualny i szybki dostęp do Internetu nadadzą spotkaniom nowoczesny wymiar.

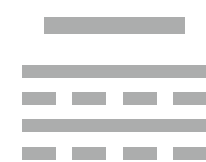
Możliwe układy:



Teatr
20 os.



Podkowa
10 - 12 os.



Szkoła
10 os.



Prostokąt
10 os.

Sala 20 osobowa, 25m²

Masz pytania? +48 12 446 76 01 | konferencje@grandascot.pl





Newton

do 4h - 400 zł / pow. 4h - 600 zł

Zrelaksuj się w gustownie urządzonej przestrzeni, wyposażonej w telewizor LCD i wygodne fotele. To pomieszczenie jest idealne na kameralne, prywatne spotkania w małym gronie.

Możliwy układ:



Prostokąt
6 os.

Sala 6 osobowa, 16m2

Masz pytania? +48 12 446 76 01 | konferencje@grandascot.pl

Edison

do 4h - 400 zł / pow. 4h - 600 zł

Nowoczesne, gustownie urządzone pomieszczenie, idealne na spotkania w małym gronie.
Wyposażone w stół kawowy, wygodne miejsca siedzące i telewizor LCD, tworzy idealny klimat
do biznesowych paneli.

Możliwy układ:



Prostokąt
4 os.

Sala 4 osobowa, 16m²

Masz pytania? +48 12 446 76 01 | konferencje@grandascot.pl



Przerwy kawowe

Klasyczna

24 zł/os. - jednorazowa
49 zł/os. - ciągła

Świeżo parzona kawa
Wybór herbat
Woda mineralna
Soki owocowe (pomarańcza, jabłko)
Krucze ciasteczka

Owocowa

29 zł/os. - jednorazowa
59 zł/os. - ciągła

Świeżo parzona kawa
Wybór herbat
Woda mineralna
Soki owocowe (pomarańcza, jabłko)
Krucze ciasteczka
Filetowane owoce

Krakowska

39 zł/os. - jednorazowa
79 zł/os. - ciągła

Świeżo parzona kawa
Wybór herbat
Woda mineralna
Soki owocowe (pomarańcza, jabłko)
Krucze ciasteczka
Filetowane owoce
Obwarzanki z dodatkami

Fit

35 zł/os. - jednorazowa
79 zł/os. - ciągła

Świeżo parzona kawa
Wybór herbat
Woda mineralna
Soki owocowe (pomarańcza, jabłko)
Ciasteczka owsiane
Koktajl szpinakowo - jabłkowy
Warzywa z dipem jogurtowym
i cytrynowym
Mini musli z jogurtem naturalnym

Istnieje możliwość rozszerzenia przerw kawowych o poniższe pozycje:

(min. zamówienie 20 szt./zestawów, serwis jednorazowy o wybranej godzinie)

- Mini croissanty + zestaw konfitur - 1,50zł/1szt.
- Mini muffiny: klasyczne, jogurtowe, marchewkowe, czekoladowe - 5zł/1szt.
- Zestaw domowych mini ciast (sernik, brownie, szarlotka) - 10 zł/os.
- Zestaw mini deserków (panna cotta, mus czekoladowy, tiramisu, mus malinowy) - 10 zł/os.
- Lemoniada domowej roboty - 5 zł/os.

Masz pytania? +48 12 446 76 01 | konferencje@grandascot.pl

Gramatura dań oraz karta alergenów dostępne u managera lokalu.

Menu serwowane

64 zł/os.

Przystawka / Zupa (1 do wyboru)

- Barszcz biały z podgrzybkami i jajkiem w koszulce
- Bulion z pieczonej kury z pierogami z wołowiną
- Krem szpinakowo-szczawiowy z gorgonzolą i pestkami dyni
- Krem z pieczonego buraka z kozim twarogiem i prażonymi orzechami włoskimi
- Zestaw bruschett z oliwkami i ricottą, pomidorem suszonym i parmezanem, szynką parmeńską i anchois
- Sałatka z wędzoną kaczką z jabłkiem, octem balsamicznym i marynowaną marchewką
- Grzyby w cieście francuskim z oscypkiem i sosem maślanym

Danie główne (1 do wyboru)

- Trybowane udko z kaczki z gołąbkami z kapusty włoskiej i kaszy pęczak, sosem winnym i czerwoną kapustą na ciepło
- Policzek wołowy w sosie chrzanowym z puree ziemniaczanym i pieczonymi warzywami
- Polędwiczki wieprzowe w panierce z pietruszki w sosie musztardowym i szparagami w boczku
- Pierś z kurczaka marynowana w szalwii z zapiekanką ziemniaczaną i bukietem warzyw z pary
- Grillowany łosoś z warzywami grillowanymi, sosem berneńskim i arancini ze szpinakiem
- Gnocchi z kurkami, szpinakiem i orzechami włoskimi
- Arancini z grzybami, groszkiem zielonym i sosem z sera pleśniowego

Deser (1 do wyboru)

- Śliwki zapieczone z bezą, lodami waniliowymi i kruszonką
- Fondant czekoladowy z sosem wiśniowym i lodami koniakowymi
- Tarta wiśniowa z czekoladą, kremem waniliowym i pistacjami
- Ciasto marchewkowe z sorbetem malinowym i kruszonką z orzechów włoskich
- Tarta crème brûlée limonkowa z bezą i owocami sezonowymi

Napoje

- Kawa
- Herbata
- Woda mineralna



Masz pytania? +48 12 446 76 01 | konferencje@grandascot.pl

Gramatura dań oraz karta alergenów dostępne u managera lokalu.



Bufet menu

Zestaw I

99 zł/os.

Krem cukiniowo-czosnkowy z grzankami
Bulion grzybowy z kluseczkami kładzionymi
Pierś z indyka faszerowana pomidorami
suszonymi w sosie winnym
Policzki wieprzowe w sosie chrzanowym
Grillowany filet z łososia z salsą pomidorową
Pierogi z soczewicą i szpinakiem
Ziemniaki z koperkiem
Gołąbki z kaszą pęczak w sosie pomidorowym
Mix sałat z sosem winegret
Buraczki na ciepło z kwaśną śmietaną
Ciasto sezonowe z owocami
Mini nugat migdałowy z biszkoptem
Kawa, herbata, woda mineralna

Zestaw II

129 zł/os.

Krem z białych warzyw z pestkami dyni
Żurek z grzybami i jajkiem
Filet z kurczaka w szynce parmeńskiej w sosie
kaparowym
Duszony policzek wołowy w delikatnym sosie
z czerwonego winna i pieprzu zielonego
Filet z dorsza marynowany w curry
Makaron penne w sosie z sera pleśniowego
i szpinakiem
Zapiekanka ziemniaczana z parmezanem
Pieczone bataty
Sałatka grecka
Duszona czerwona kapusta z miodem i żurawiną
Tarta śliwkowa
Mini babeczki z owocami i kremem z białej czekolady
Kawa, herbata, woda mineralna

Zestaw III

149 zł/os.

Krem z cukinii z grzankami
Zupa grzybowa z łazankami
Trybowane udko z kaczki w sosie wiśniowym
Pierś z indyka w szynce parmeńskiej w sosie
z białego winna
Grillowany filet z jesiotra z salsą
pomidorowo-czosnkową
Krokiety ziemniaczane z sosem tatarskim
Ryż czarny z groszkiem zielonym
Lasagna z bakłażana z cukinią, pomidorem
suszonym i kaparami
Mix sałat z sosem winegret
Czerwona kapusta na ciepło z żurawiną
Mini tarty z owocami sezonowymi
Szarlotka z bezą
Granola z jogurtem i malinami
Kawa, herbata, woda mineralna

Masz pytania? +48 12 446 76 01 | konferencje@grandascot.pl

Gramatura dań oraz karta alergenów dostępne u managera lokalu.

Menu bufetowe przy organizacji imprezy dla minimum 20 osób

Śniadania biznesowe w Sali Copernicus

64 zł/os.

Bufet słony:

- Domowe wędliny z sosem tatarskim i czosnkowym (4 rodzaje)
- Deska serów z bakaliami i konfiturą (4 rodzaje)
- 3 rodzaje past (twarogowa, hummus, jajeczna)
- Świeże warzywa sezonowe
- Mix sałat z sosem winegret
- Warzywa i grzyby marynowane (oliwki, pieczarki, kurki, korniszony)
- Jajka faszerowane
- Pieczywo

Bufet słodki:

- Croissanty
- Ciasto domowe
- Dżem (2 smaki), miód
- Owoce filetowane
- Jogurt naturalny z musli

Bufet kawowy:

- Kawa
- Herbata
- Woda mineralna
- Soki owocowe (pomarańcza, jabłko)
- Koktajl owocowo - warzywny



Masz pytania? +48 12 446 76 01 | konferencje@grandascot.pl

Gramatura dań oraz karta alergenów dostępne u managera lokalu.



Informacje dodatkowe

Uprzejmie informujemy, że powyższa oferta jest jedynie wstępną propozycją i jesteśmy otwarci na wszelkie sugestie i uwagi. W przypadku pytań, służymy pomocą i pozostajemy do dyspozycji.

Lunch serwowany jest w Restauracji Four

- Lunch serwowany przy wspólnym stole - do 40 osób
- Lunch serwowany przy stolikach rozdzielnych - do 60 osób



Komfortowy nocleg w sercu Krakowa

Hotel Grand Ascot**** posiada 63 klimatyzowane, nowoczesne i funkcjonalnie urządzone pokoje oraz parking. Dla Państwa Gości proponujemy indywidualną ofertę cenową na nocleg w naszym hotelu.





Serdecznie zapraszamy

W celu składania rezerwacji oraz organizacji konferencji prosimy
o kontakt telefoniczny lub mailowy.

+48 12 446 76 01
konferencje@grandascot.pl

Grand Ascot Hotel
ul. Józefa Szujskiego 4
31-123 Kraków

Otwarte codziennie
Restauracja Four: 14:00–22:00
Wine & Spirits Bar: 12:00–24:00

grandascot.pl



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