

★★★★★
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!

Izabela Milewska - Kaszuba

Izabela Milewska-Kaszuba
Specjalista ds. sprzedaży i marketingu

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



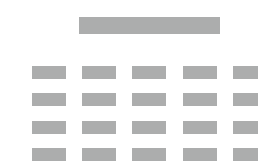


Copernicus

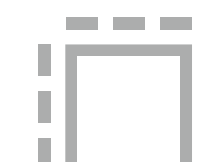
do 4h - 1000 zł / pow. 4h - 1300 zł

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 spotkania.

Możliwe układy:



Teatr
100 os.



Podkowa
28 - 50 os.



Szkoła
42 os.



Bankiet
56 os.



Prostokąt
24 - 34 os.

Sala 100 osobowa, 120m²

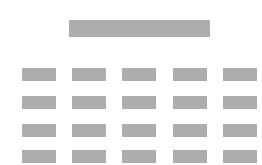
Masz pytania? +48 12 446 76 01 | konferencje@grandascot.pl

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.

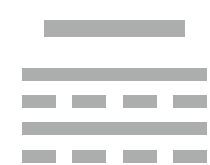
Możliwe układy:



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 I

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

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

Gramatura dań oraz karta alergenów dostępne u managera lokalu.

Przerwy kawowe II

Fit

39 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 dipami jogurtowym
i cytrynowym

Mini musli z jogurtem naturalnym

Koktajlowa

44 zł/os. - jednorazowa

84 zł/os. - ciągła

Świeżo parzona kawa

Wybór herbat

Woda mineralna

Sok (pomarańczowy, jabłkowy)

Kruche ciasteczka

Mini tarty owocowe:

- Jabłkowa
- Wiśniowa z ciemną czekoladą
- Cytrynowa

Exclusive

64 zł/os. - jednorazowa

104 zł/os. - ciągła

Świeżo parzona kawa

Wybór herbat

Woda mineralna

Sok (pomarańczowy, jabłkowy)

Mini tarty owocowe:

- Jabłkowa
- Wiśniowa z ciemną czekoladą
- Cytrynowa

Ptyś z kruszonką i kremem orzechowym

Babeczki wytrawne:

- Pâté z wątróbką i gruszką
- Salami z rukolą
- Warzywa z tofu



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

Gramatura dań oraz karta alergenów dostępne u managera lokalu.

Rozszerzenie przerw kawowych

Istnieje możliwość rozszerzenia przerw kawowych o poniższe pozycje:

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

Dodatki słodkie:

- Mini croissanty + zestaw konfitur - 2,50zł/1szt.
- Mini muffiny z kremem waniliowym - 5zł/1szt.
- Zestaw domowych mini ciast - 6zł/1szt.
 - » sernik
 - » brownie
 - » szarlotka
- Zestaw mini deserków - 8zł/1szt.
 - » panna cotta z galaretką kawową
 - » tiramisu
 - » mascarpone z maliną i bezą
- Lemoniada domowej roboty - 5zł/1szt.

Dodatki wytrawne:

- Słone przekąski: 8zł/1szt.
 - » Tatar z łososia wędzonego, wodorosty, sezam
 - » Mix tartinek
 - * z kabanosem
 - * z serem pleśniowym
 - * z warzywami
 - » Kulebiak, szpinak, gorgonzola, orzechy pinii
 - » Pumpernikiel, ricotta, bresaola
 - » Pumpernikiel, tofu, warzywa
 - » Mini sałatka cezar, kurczak, parmezan
 - » Mini sałatka grecka, feta, oliwki, warzywa
 - » Warzywa marynowane w sosie sojowym, papier ryżowy
 - » Seviche z tuńczyka, czarny sezam, sałatka z wakame
 - » Crostini, tapenada z oliwek, pomidor suszony

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

Gramatura dań oraz karta alergenów dostępne u managera lokalu.

Menu lunch - serwowany

Przystawka / Zupa (1 do wyboru)

- Barszcz biały z podgrzybkami i jajkiem w koszulce
- Bulion z pieczonej kury z pierogami z wołowiną
- Zestaw bruschett z oliwkami i ricottą, pomidorem suszonym i parmezanem, szynką parmeńską i anchois
- Grzyby w cieście francuskim z oscypkiem i sosem maślanym

Danie główne (1 do wyboru)

- 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
- Ciasto marchewkowe z sorbetem malinowym i kruszonką z orzecha włoskiego
- Tarta crème brûlée limonkowa z bezą i owocami sezonowymi

Napoje

- Kawa
- Herbata
- Woda mineralna

Możliwość serwowania:

- 1 danie wraz z napojami – 45zł/os.
- 2 dania wraz z napojami – 59zł/os.
- 3 dania wraz z napojami – 69zł/os.

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

Gramatura dań oraz karta alergenów dostępne u managera lokalu.



Menu kolacja - serwowana

Przystawka / Zupa (1 do wyboru)

- Krem z białych warzyw z pesto i orzechami włoskimi
- Krem szczawiowo-szpinakowy z kwaśną śmietaną i gorgonzolą
- Sałatka z kurczakiem marynowanym w occie balsamicznym z mango i parmezanem
- Carpaccio z kolorowego buraka z kozim twarogiem, rukolą i miodem
- Pieczone warzywa z szynką parmeńską i mozzarellą
- Bruschetta z oliwkami czarnymi, orzechami włoskimi, suszonymi pomidorami i kremem balsamicznym

Danie główne (1 do wyboru)

- Policzek wołowy w sosie z zielonego pieprzu z zapiekanką ziemniaczaną i szpinakiem
- Pieczony filet z indyka w sosie szafranowym, arancini, pieczone warzywa
- Konfitowane udko z kaczki w sosie z czerwonego wina, kasza pęczak i czerwona kapusta z miodem i żurawiną
- Filet z sandacza z puree marchewkowym i warzywami gotowanymi
- Makaron fusilli z borowikami w sosie śmietanowym z sałatką z rukoli
- Gnocchi w sosie gorgozola z orzechami i szpinakiem

Deser (1 do wyboru)

- Tarta śliwkowa z lodami waniliowymi
- Fondant czekoladowy z sosem wiśniowym i lodami koniakowymi
- Nugat migdałowy z biszkoptami i musem truskawkowym
- Tarta waniliowo-czekoladowa

Napoje

- Kawa
- Herbata
- Woda mineralna

Możliwość serwowania:

- 1 danie wraz z napojami – 59zł/os.
- 2 dania wraz z napojami – 74zł/os.
- 3 dania wraz z napojami – 89zł/os.

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

Gramatura dań oraz karta alergenów dostępne u managera lokalu.



Bufet menu

Zestaw I

109 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

139 zł/os.

Krem z białych warzyw z pestkami dyni
Żurek z grzybami i jajkiem
Filet z kurczaka w szynce parmeńskiej w sosie
kparowym
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

159 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
Lasagne z bakłażana z cukinią, pomidorem
suszonym i kaparami
Mix sałat z winegretem
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 menedżera lokalu.

Menu bufetowe przy organizacji imprezy dla minimum 20 osób



Śniadania biznesowe w Sali Copernicus

99 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:

- Świeżo parzona kawa
- Zestaw herbat
- Woda mineralna
- Soki owocowe (pomarańcza, jabłko)
- Koktajl owocowo - warzywny

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

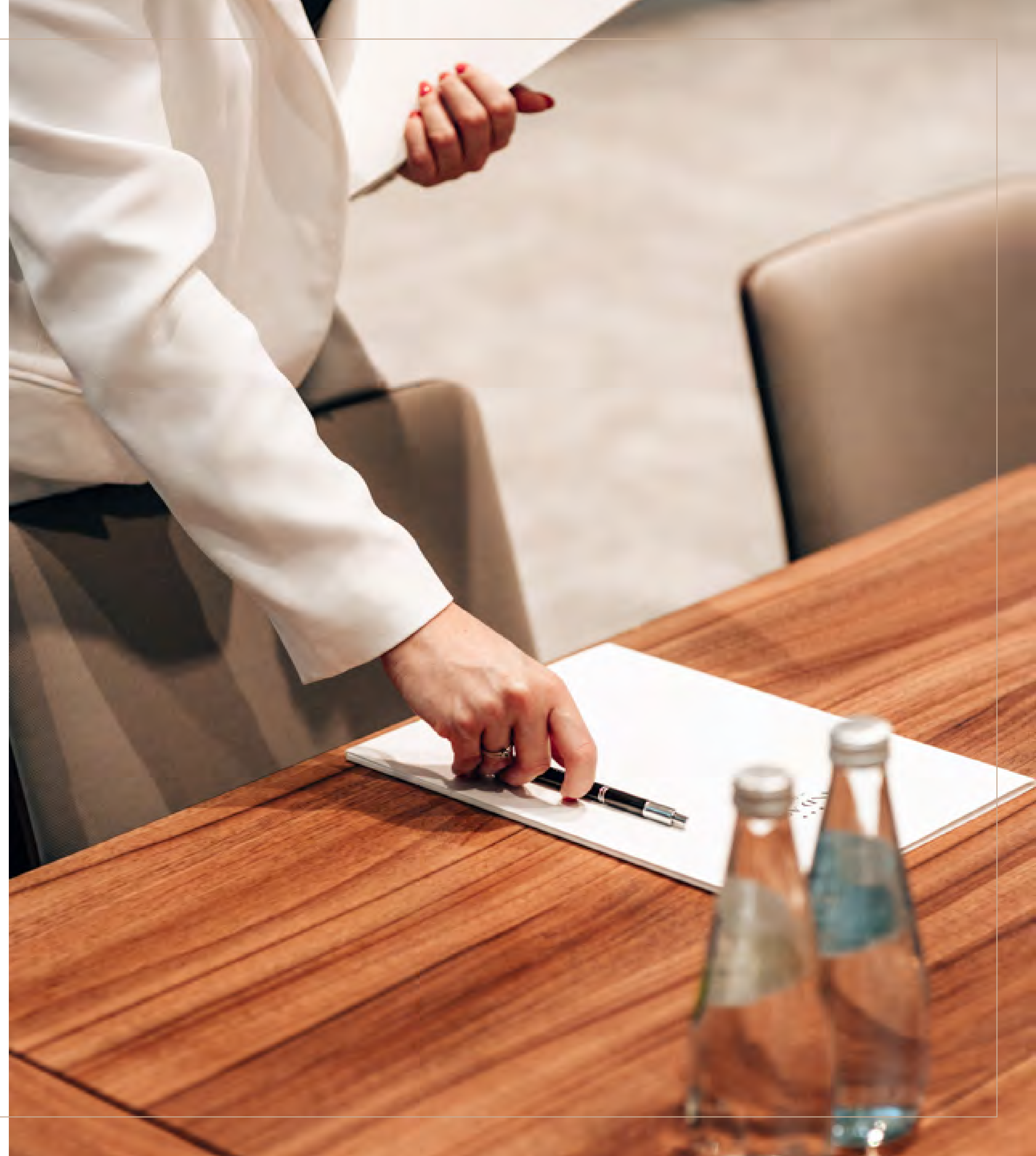
Gramatura dań oraz karta alergenów dostępne u managera lokalu.

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 oraz kolacja serwowane są w Restauracji Four

- Przy wspólnym stole - do 40 osób
- 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.

