

★★★★  
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 04 | [konferencje@grandascot.pl](mailto:konferencje@grandascot.pl)



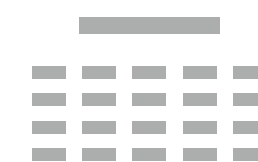


# Copernicus

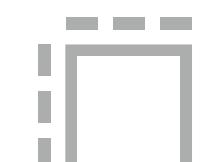
do 4h - 1200 zł / pow. 4h - 1500 zł

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.

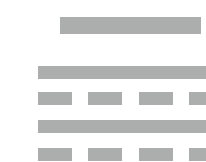
## Możliwe układy:



Teatr  
100 os.



Podkowa  
28 - 50 os.



Szkoła  
42 os.



Bankiet  
56 os.



Prostokąt  
24 - 34 os.

Sala 100 osobowa, 120m<sup>2</sup>

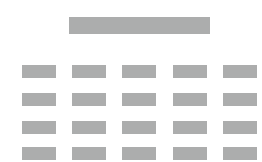
Masz pytania? +48 12 446 76 04 | [konferencje@grandascot.pl](mailto:konferencje@grandascot.pl)

# 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.

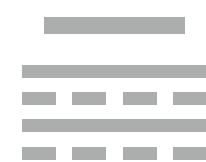
## Możliwe układy:



Teatr  
20 os.



Podkowa  
10 - 12 os.



Szkoła  
10 os.



Prostokąt  
10 os.

Sala 20 osobowa, 25m<sup>2</sup>

Masz pytania? +48 12 446 76 04 | [konferencje@grandascot.pl](mailto: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, 16m<sup>2</sup>*

# 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, 16m<sup>2</sup>

Masz pytania? +48 12 446 76 04 | konferencje@grandascot.pl





## *Przerwy kawowe I*

### *Klasyczna*

*49 zł/os.*

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

### *Owocowa*

*59 zł/os.*

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

### *Krakowska*

*79 zł/os.*

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

Masz pytania? +48 12 446 76 04 | [konferencje@grandascot.pl](mailto:konferencje@grandascot.pl)

Gramatura dań oraz karta alergenów dostępne u managera lokalu.

# Przerwy kawowe II

## Fit

79 zł/os.

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

84 zł/os.

Świeżo parzona kawa  
Wybór herbat  
Woda mineralna  
Sok (pomarańczowy, jabłkowy)  
Krucze ciasteczka  
Mini tarty owocowe:  
• Jabłkowa  
• Wiśniowa z ciemną czekoladą  
• Cytrynowa

## Exclusive

104 zł/os.

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 04 | [konferencje@grandascot.pl](mailto: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)

## *Drobne słodkości:*

- Mini croissanty + zestaw konfitur - 2,50zł/1szt.
- Sernik - 6zł/1szt.
- Brownie - 6zł/1szt.
- Tarta z owocami sezonowymi - 14zł/1szt.
- Babeczka owocowa - 6zł/1szt.
- Ekler - 14zł/1szt.
- Lemoniada domowej roboty - 5zł/1os.

## *Dodatki wytrawne:*

- Krewetka w cieście ziemniaczanym z salsą z kopru włoskiego i papryki - 8zł/1szt.
- Seviche z łososia, kolendra, peperoni - 8zł/1szt.
- Pieczone rolsy z bakłażana kozim twarogiem i miodem - 6zł/1szt.
- Pumpernikiel z łososiem - 6zł/1szt.
- Mini ciabatta z kaczką i pieczoną gruszką - 6zł/1szt.
- Figi w boczku - 5zł/1szt.
- Szparagi w cieście z czarnuszką - 6zł/1szt.
- Pumpernikiel, tofu, warzywa - 5zł/1szt.
- Crostini, tapenada z oliwek, pomidor suszony - 5zł/1szt.
- Deska wędlin dipem figowym - 40zł/1szt.
- Deska serów z konfiturą - 40zł/1szt.

Masz pytania? +48 12 446 76 04 | [konferencje@grandascot.pl](mailto:konferencje@grandascot.pl)

Gramatura dań oraz karta alergenów dostępne u managera lokalu.



# Menu lunch - serwowany

## Przystawka / Zupa (1 do wyboru)

- Bulion z pieczonej kury z pierogami z wołowiną
- Sałatka z łososiem marynowanym w buraku, cytrusy, pomidor koktajlowy, winegret (możliwa opcja wegańska)
- Zestaw bruschett: z oliwkami i ricottą; z pomidorem suszonym i parmezanem, z szynką parmeńską i anchois
- Krem z białych warzyw z kozim serem i pestkami dyni

## Danie główne (1 do wyboru)

- Grillowany łosoś z warzywami, sosem berneńskim i arancini
- Udko z kaczki z krokietem z kaszy jaglanej, sosem wiśniowym, kapustą czerwoną na ciepło
- Pierś z kurczaka faszerowana szpinakiem i ricottą, owinięta szynką parmeńską, sos maślany, purée ziemniaczane, pieczona marchew
- Policzek wieprzowy w sosie pieczeniowym, purée dyniowe, sałatka z pieczonego buraka
- Gnocchi z kurkami, szpinakiem i orzechami włoskimi (możliwa opcja wegańska)

## Deser (1 do wyboru)

- Tarta czekoladowa z kajmakiem, żelem wiśniowym i lodami waniliowymi
- Nugat brzoskwiniowy z kruszonym karmelem, czekolada mleczna
- Fondant czekoladowy z lodami jogurtowymi i malinami
- Zestaw sorbetów owocowych ze świeżymi sezonowymi owocami (wegańskie)

## 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 04 | [konferencje@grandascot.pl](mailto:konferencje@grandascot.pl)

Gramatura dań oraz karta alergenów dostępne u managera lokalu.

Menu bufetowe przy organizacji imprezy dla minimum 20 osób



# Menu kolacja - serwowana

## Przystawka / Zupa (1 do wyboru)

- Pieczony kozi ser na sałatce z buraków i rukoli (możliwa opcja wegańska)
- Zestaw bruschett: z ciecierzycą i pomidorem suszonym; z ricottą i szpinakiem; z tuńczykiem i mozzarellą
- Krem z białych szparagów z pesto i orzechami włoskimi
- Carpaccio z łososia z kaparami, cytrusami i rukolą
- Bulion z borowika z kopytkami i warzywami

## Danie główne (1 do wyboru)

- Policzek wołowy w ciemnym sosie, babka ziemniaczana, szpinak z czosnkiem
- Pierś z kurczaka grillowana, sos winny, purée ziemniaczane, warzywa z pary
- Grillowany filec z łososia z dzikim ryżem i warzywami z pary
- Lasagne z bakłażana z pomidorem suszonym, sosem pomidorowym, parmezanem i sałatką z rukoli
- Arancini ze szpinakiem w sosie kurkowym, sałatką ze świeżych ziół i groszkiem zielonym (możliwa opcja wegańska)

## Deser (1 do wyboru)

- Sernik z białą czekoladą i pistacjami, sorbet malinowy
- Ciasto dyniowe w mlecznej czekoladzie z kremem pistacjowym i malinami
- Nugat kokosowy z sorbetem malinowym i chrupką z białej czekolady
- Zestaw sorbetów owocowych ze świeżymi sezonowymi owocami (wegańskie)

## Napoje

- Kawa
- Herbata
- Woda mineralna

## Możliwość serwowania:

1 danie wraz z napojami – 69zł/os.

2 dania wraz z napojami – 84zł/os.

3 dania wraz z napojami – 99zł/os.

Masz pytania? +48 12 446 76 04 | [konferencje@grandascot.pl](mailto:konferencje@grandascot.pl)

Gramatura dań oraz karta alergenów dostępne u managera lokalu.

Menu bufetowe przy organizacji imprezy dla minimum 20 osób

# Bufet menu

## Zestaw I

139 zł/os.

Krem cukiniowo-czosnkowy z grzankami  
Bulion grzybowy z kluseczkami kładzionymi  
Filet z kurczaka z brokułami i sosem z białego winna  
Policzki wieprzowe w sosie chrzanowym  
Grillowany filet z łososia z salsą pomidorową  
Pierogi z soczewicą i szpinakiem  
Zapiekanka ziemniaczana  
Pieczone bataty z kolendrą  
Mix sałat z sosem winegret  
Buraczki na ciepło z kwaśną śmietaną  
Ciasto sezonowe z owocami  
Beza z białą czekoladą i malinami  
Kawa, herbata, woda mineralna

## Zestaw II

159 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  
Gnocchi z kurkami i szpinakiem  
Krokiet ziemniaczany  
Dziki ryż  
Roladki z cukinii i fasolki szparagowej  
Sałatka grecka  
Mozzarella z pomidorami oraz pesto z czosnku niedźwiedziego  
Tarta śliwkowa  
Mini babeczki z owocami i kremem z białej czekolady  
Kawa, herbata, woda mineralna

## Zestaw III

179 zł/os.

Krem z białych warzyw z orzechami  
Zupa grzybowa z łazankami  
Udko z kaczki confit w ciemnym sosie  
Pierś z indyka w szynce parmeńskiej w sosie z białego winna  
Filet z pstrąga pieczony  
Krokiety ziemniaczane z sosem tatarskim  
Knedle z kaczką w sosie grzybowym  
Lasagne z bakłażanem, cukinią, pomidorem suszonym i kaparami  
Mix sałat z winegretem  
Roladki z cukinii i fasolki szparagowej w szynce parmeńskiej  
Mozzarella z pomidorami, rukolą i pesto z czosnku niedźwiedziego  
Mini tarta z owocami sezonowymi  
Szarlotka z bezą  
Granola z jogurtem i malinami  
Kawa, herbata, woda mineralna

Masz pytania? +48 12 446 76 04 | [konferencje@grandascot.pl](mailto: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

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 04 | [konferencje@grandascot.pl](mailto: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.

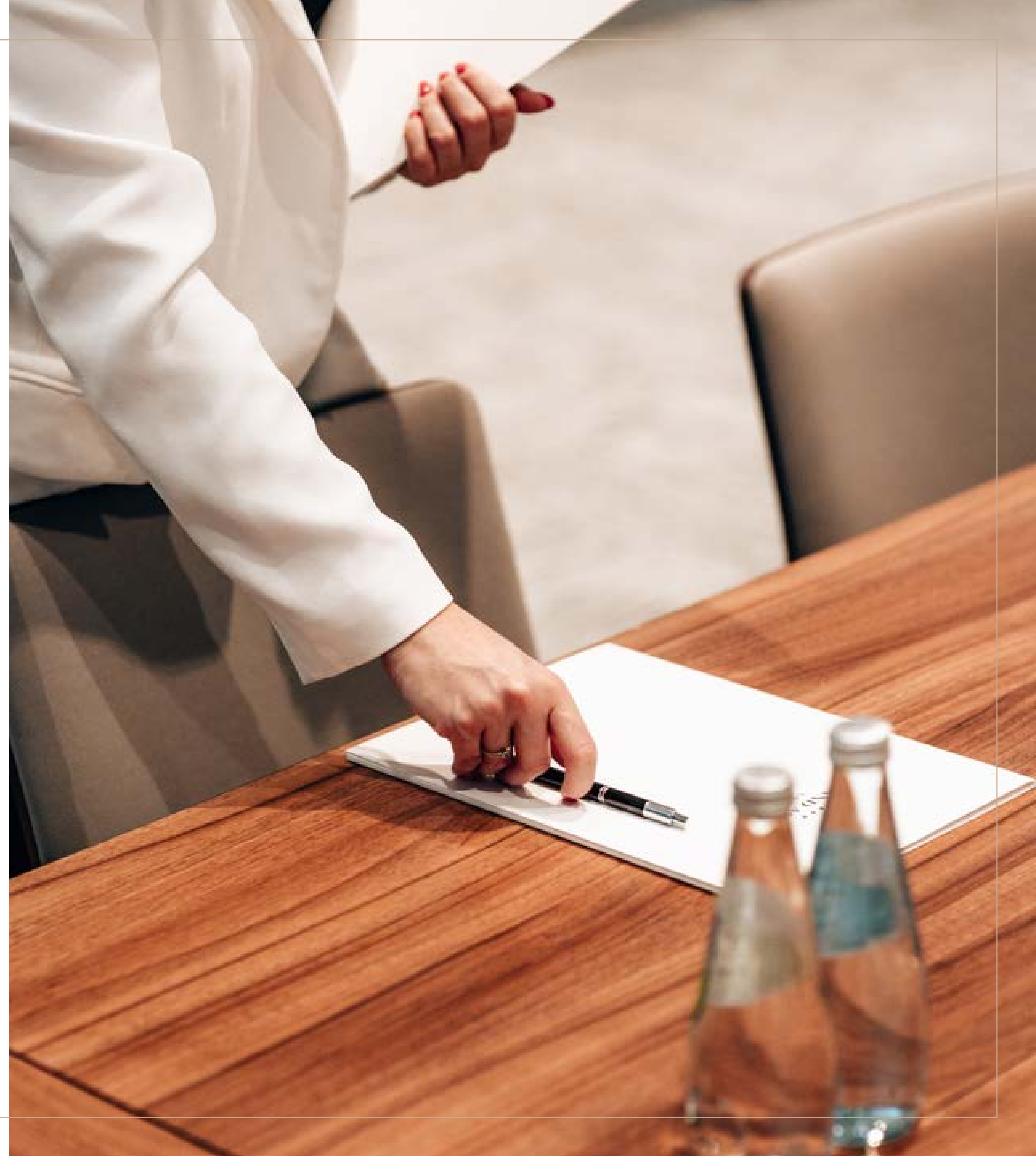
Jeżeli mają Państwo specjalne restrykcje żywieniowe, alergię lub zalecenia medyczne, prosimy o wcześniejszą informację. Nasz szef kuchni przygotowuje specjalne menu.

---

### *Lunch oraz kolacja serwowane są w Restauracji Four*

- przy wspólnym stole do 35 osób
- przy stolikach rozdzielnych do 60 osób

Masz pytania? +48 12 446 76 04 | [konferencje@grandascot.pl](mailto:konferencje@grandascot.pl)





## *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 04  
*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.

