

★★★★
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? +48 789 397 311 | konferencje@grandascot.pl



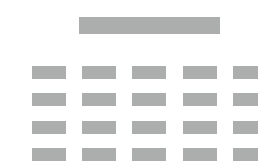


Copernicus

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:



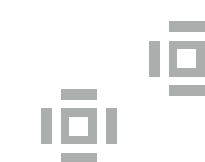
Teatr
100 os.



Podkowa
28 - 50 os.



Szkoła
42 os.



Bankiet
56 os.



Prostokąt
24 - 34 os.

Sala 100 osobowa, 120m²

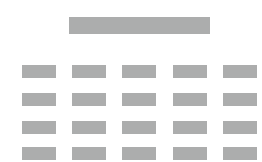
Masz pytania? +48 789 397 311 | konferencje@grandascot.pl

Einstein

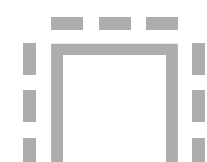
do 4h - 500 zł / pow. 4h - 800 zł

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.

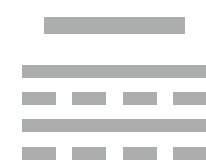
Możliwe układy:



Teatr
20 os.



Podkowa
10 - 12 os.



Szkoła
10 os.



Prostokąt
10 os.

Sala 20 osobowa, 25m²

Masz pytania? +48 789 397 311 | 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? +48 789 397 311 | 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? +48 789 397 311 | konferencje@grandascot.pl





Przerwy kawowe I

Klasyczna

55 zł/os.

Świeżo parzona kawa

Wybór herbat

Woda mineralna

Soki owocowe (pomarańcza, jabłko)

Kruche ciasteczka

Owocowa

64 zł/os.

Świeżo parzona kawa

Wybór herbat

Woda mineralna

Soki owocowe (pomarańcza, jabłko)

Kruche ciasteczka

Filetowane owoce

Krakowska

84 zł/os.

Świeżo parzona kawa

Wybór herbat

Woda mineralna

Soki owocowe (pomarańcza, jabłko)

Kruche ciasteczka

Filetowane owoce

Bajgle z dodatkami

Masz pytania? +48 789 397 311 | konferencje@grandascot.pl

Gramatura dań oraz karta alergenów dostępne u managera lokalu.

Przerwy kawowe II

Fit

84 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

94 zł/os.

Świeżo parzona kawa
Wybór herbat
Woda mineralna
Sok (pomarańczowy, jabłkowy)
Krucze ciasteczka
Babeczki z owocami
Sernik
Brownie

Exclusive

110 zł/os.

Świeżo parzona kawa
Wybór herbat
Woda mineralna
Sok (pomarańczowy, jabłkowy)
Babeczki z owocami
Sernik
Brownie
Babeczki wytrawne:
• Pâté z wątróbką i gruszką
• Salami z rukolą
• Warzywa z tofu

Masz pytania? +48 789 397 311 | 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 - 3zł/1szt.
- Sernik - 6zł/1szt.
- Brownie - 6zł/1szt.
- Tarta z owocami sezonowymi - 18zł/1szt.
- Babeczka owocowa - 6zł/1szt.
- Ekler - 18zł/1szt.
- Lemoniada domowej roboty - 5zł/1os.

Dodatki wytrawne:

- Krewetka w cieście ziemniaczanym z salsą z kopru włoskiego i papryki - 10zł/1szt.
- Seviche z łososia, kolendra, peperoni - 10zł/1szt.
- Pieczone rolsy z bakłażana kozim twarogiem i miodem - 6zł/1szt.
- Pumpernikiel z łososiem - 7zł/1szt.
- Mini ciabatta z kaczką i pieczoną gruszką - 7zł/1szt.
- Figi w boczku - 6zł/1szt.
- Szparagi w cieście z czarnuszką - 7zł/1szt.
- Pumpernikiel, tofu, warzywa - 5zł/1szt.
- Crostini, tapenada z oliwek, pomidor suszony - 6zł/1szt.
- Deska wędlin dipem figowym - 45zł/1szt.
- Deska serów z konfiturą - 45zł/1szt.

Masz pytania? +48 789 397 311 | konferencje@grandascot.pl

Gramatura dań oraz karta alergenów dostępne u menadżera 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? +48 789 397 311 | konferencje@grandascot.pl

Gramatura dań oraz karta alergenów dostępne u managera lokalu.

Oferta obowiązuje dla grupy minimum 12 osób | Do całości wartości kwoty za lunch doliczane jest 5% serwisu kelnerskiego



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 filet 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? +48 789 397 311 | konferencje@grandascot.pl

Gramatura dań oraz karta alergenów dostępne u managera lokalu.

Oferta obowiązuje dla grupy minimum 12 osób | Do całości wartości kwoty za kolację doliczane jest 5% serwisu kelnerskiego

Bufet menu

Zestaw I

149 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

169 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

189 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? +48 789 397 311 | 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? +48 789 397 311 | 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 przygotuje specjalne menu.

Lunch oraz kolacja serwowane są w Restauracji Four

- przy wspólnym stole do 36 osób
- przy stolikach rozdzielnych do 60 osób

Masz pytania? +48 789 397 311 | 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.

+48 789 397 311
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.

