



TRYLOGIA
HOTEL



OFERTA

Przyjęcie okolicznościowe
Namiot bankietowy



Gościenny zakątek natury

Trylogia to miejsce niewątpliwie oryginalne, przepojone klimatem i natchnione historią.

Położone na malowniczym, rozległym terenie zielonym, pomiędzy rzeką a lasem.

Inspiracją dla powstania była Trylogia Henryka Sienkiewicza oraz jej niezapomniana ekranizacja, stąd także hotelowe wnętrza przepelnione są fotografiami z planów filmowych, a w budynku znajduje się muzeum gromadzące oryginalne stroje, broń oraz rekwizyty filmowe.

Klimat historii wyczuwalny jest tu na każdym kroku. W naszych wnętrzach dominują akcenty drewna, kamienia oraz cegły, a ściany zdobią ornamenty i liczne wyroby rękodzieła.

Każda z sal bankietowych ma swój unikalny charakter, co tworzy je doskonałym tłem dla wyjątkowych wydarzeń. Całość dopełnia wyśmienita kuchnia wywodząca się z polskiej tradycji kulinarnej, bazującej na naturalnych i ekologicznych produktach. Doskonały smak i jakość naszych potraw to niewątpliwym walor wielokrotnie podkreślany przez naszych gości.

Wszystkie te cechy we wspólnej harmonii, już od dwóch dekad, serwują naszym gościom niezapomniane momenty.

Przyjęcie z charakterem

niezapomniana uroczystość w stylowej oprawie



klimatyczne
wnętrza sal



wyśmienita
kuchnia



rozległy teren
zielony



zróżnicowany
wybór sal



fachowa opieka
managera



profesjonalna
obsługa kelnerska



pokoje
dla gości



parking
bezpłatny

Szanowni Goście, macie przed sobą naszą propozycję zawierającą wszelkie składniki niezbędne do organizacji niezapomnianego przyjęcia.



Namiot bankietowy

pakiety menu

WYMAGANA ILOŚĆ OSÓB:
35-90

Pakiet Szafirowy

250 zł/os. | do 7 godzin

- Zupa *2 do wyboru*
- Danie główne *2 do wyboru*
- Danie gorące *2 do wyboru*
- 8 przekąsek zimnych */uzupełniane na bieżąco*
- Bufet z owocami filetowanymi i zestawem ciast
- Napoje zimne gazowane, niegazowane */bez ograniczeń*
- Napoje gorące */bez ograniczeń*

Pakiet Rubinowy

280 zł/os. | do 9 godzin

- Zupa *2 do wyboru*
- Danie główne *2 do wyboru*
- Danie grillowe *atrakcja typu live cooking*
- 9 przekąsek zimnych */uzupełniane na bieżąco*
- Bufet z owocami filetowanymi i zestawem ciast
- Napoje zimne gazowane, niegazowane */bez ograniczeń*
- Lemoniada
- Napoje gorące */bez ograniczeń*

W przypadku organizacji przyjęcia w namiocie bankietowym, wszystkie dania gorące umieszczane są na bufetach. Przekąski zimne ustawiane są punktowo na stołach.

250 zł/os.

Pakiet Szafirowy

ZUPA / dwie do wyboru

- Rosół tradycyjny z domowym makaronem
- Aksamitna zupa grzybowa
- Zupa gulaszowa
- Krem brokułowy
- Krem pomidorowy z grzankami

II DANIE GORĄCE / dwa do wyboru

- Dorsz z delikatnym sosem z białych porów
- Filet z kurczaka z kostką, nadziewany serem i pomidorami, z aksamitnym sosem śmietanowym
- Polędwiczka wieprzowa z sosem borowikowym
- Bioderka z kurczaka zawijane w bekon, podane z sosem tymiankowym

+ dodatkowe danie wegetariańskie

III DANIE GORĄCE / dwa do wyboru

- Bitki wieprzowe w sosie pieprzowo-rozmarynowym
- Pierś z indyka z sosem koperkowym
- Mix pierogów: ruskie, z mięsem, z kapustą i grzybami
- Boeuf strogonow
- Placki ziemniaczane z gulaszem węgierskim

+ dodatkowe danie wegetariańskie

Dodatki do dań II i III / dwa do każdego dania

- Ziemniaki opiekane w ziołach
- Kluski francuskie
- Kopytka
- Kluski śląskie
- Ryż z warzywami
- Bukiet warzyw z wody
- Bukiet surówek
- Bukiet sałat z winegret
- Buraczki zasmażane

DESERY

- Bufet z zestawem ciast (różne rodzaje)
- Bufet z owocami sezonowymi

PRZEKĄSKI ZIMNE / sześć do wyboru

- Pólmisek wędlin tradycyjnych
- Aromatyczny kurczak w sezamie z sosem salsa
- Schab po warszawsku
- Rolada z kurczaka z owocami
- Tortilla z grillowanym kurczakiem, marynowanym w świeżych ziołach i chili
- Paszтет z wątróbką i żurawiną, otulony ciastem francuskim
- Pikantna wołowina ze świeżym ogórkiem
- Śledź w białym sosie
- Łosoś wędzony na placuszkach z cukinii z kremowym serkiem
- Tatar ze śledzia
- Deska serów
- Cannelloni z suszonymi pomidorami
- Cannelloni ze szpinakiem
- Carpaccio z buraka

SALAŃKI / dwie do wyboru

- Sałatka cesarska z grillowanym kurczakiem, parmezanem, grzankami oraz sosem czosnkowym
- Sałatka z mini mozzarelli w pesto bazyliowym
- Sałatka z kurczaka z rusztu z dressingiem miodowo-musztardowym i żurawiną
- Sałatka grecka : zestaw sałat, mix warzyw, oliwa z oliwek, ser typu feta
- Sałatka z młodego szpinaku, bekonu i jajek przepiórczych, sos czosnkowy
- Sałatka caprese ze świeżym pesto bazyliowym i sosem balsamicznym

Ponadto w standardzie

Warzywa świeże i konserwowe, sos tatarski, chrzan, ćwikła, masła smakowe, pieczywo mieszane

NAPOJE / bez limitu

- Bufet z kawą i herbatą
- Soki owocowe: jabłkowy, pomarańczowy, czarna porzeczka
- Napoje gazowane
- Woda gazowana, niegazowana z cytryną

Pakiet Rubinowy

280 zł/os.

ZUPA / dwie do wyboru

- Rosół tradycyjny z domowym makaronem
- Aksamitna zupa grzybowa
- Zupa gulaszowa
- Krem brokułowy
- Krem pomidorowy z grzankami

II DANIE GORĄCE / dwa do wyboru

- Stek z polędwiczki wieprzowej w bekonie, z sosem borowikowym
 - Policzki wołowe w sosie pieczeniowo-winnym
 - Pierś z indyka z sosem koperkowym
 - Eskalopki wieprzowe w sosie pieprzowo-rozmarynowym
 - Filet z kurczaka z kostką, nadziewany serem i pomidorami, z aksamitnym sosem śmietanowym
- + dodatkowe danie wegetariańskie

Dodatki do dania II / dwa do wyboru

- Ziemniaki opiekane w ziołach
- Kluski francuskie
- Kopytka
- Kluski śląskie
- Ryż z warzywami
- Bukiet warzyw z wody
- Bukiet surówek
- Bukiet sałat z winegret
- Buraczki zasmażane

III DANIE GORĄCE

dania grillowane na żywo

Bukiet z grilla: karkówka tradycyjna, żeberka pikantne, szaszłyki, skrzydełka pikantne, kaszanka staropolska z cebulą, kiełbasa wiejska, ryba

Dodatki do grilla: bukiet sałat z zestawem sosów, sałatka ziemniaczana, zestawy pikli i świeżych warzyw, ziemniaki pieczone w mundurkach, sos pomidorowy, sos czosnkowy, sos musztardowy, chrzan, ćwikła, musztarda francuska, pieczywo mieszane

DESERY

- Bufet z zestawem ciast (różne rodzaje)
- Bufet z owocami sezonowymi

PRZEKĄSKI ZIMNE / siedem do wyboru

- Pólmisek wędlin tradycyjnych
- Aromatyczny kurczak w sezamie z sosem salsa
- Schab po warszawsku
- Rolada z kurczaka z owocami
- Tortilla z grillowanym kurczakiem, marynowanym w świeżych ziołach i chili
- Paszтет z wątróbką i żurawiną, otulony ciastem francuskim
- Pikantna wołowina ze świeżym ogórkiem
- Śledź w białym sosie
- Łosoś wędzony na placuszkach z cukinii z kremowym serkiem
- Tatar ze śledzia
- Deska serów
- Cannelloni z suszonymi pomidorami
- Cannelloni ze szpinakiem
- Carpaccio z buraka

SALAŃKI / dwie do wyboru

- Sałatka cesarska z grillowanym kurczakiem, parmezanem, grzankami oraz sosem czosnkowym
- Sałatka z mini mozzarelli w pesto bazyliowym
- Sałatka z kurczaka z rusztu z dressingiem miodowo-musztardowym i żurawiną
- Sałatka grecka : zestaw sałat, mix warzyw, oliwa z oliwek, ser typu feta
- Sałatka z młodego szpinaku, bekonu i jajek przepiórczych, sos czosnkowy
- Sałatka caprese ze świeżym pesto bazyliowym i sosem balsamicznym

Ponadto w standardzie

Warzywa świeże i konserwowe, sos tatarski, chrzan, ćwikła, masła smakowe, pieczywo mieszane

NAPOJE / bez limitu

- Bufet z kawą i herbatą
- Soki owocowe: jabłkowy, pomarańczowy, czarna porzeczka
- Lemoniada
- Napoje gazowane
- Woda gazowana, niegazowana z cytryną



STÓŁ WIEJSKI

szynki, kielbasy, kaszanki, salcesony, pasztety, bigos, chleb wiejski, smalec z cebulką, ogórki kiszone | od 1400 zł/do 50 os.

Stół wiejski można wzbogacić o udziec wieprzowy | od 600 zł

Dania dodatkowe /możliwość domówienia do każdego z pakietów

/min. 15 porcji

ZUPY

- Barszcz czerwony z pasztecikiem z ciasta francuskiego z farszem mięsnym | od 15 zł
- Żurek tradycyjny z jajem i kielbasą | od 16 zł
- Aromatyczna potrawka z kurczaka po tajsku | od 18 zł

DANIE GŁÓWNE

- Dodatkowe danie główne - uzgadniane indywidualnie | od 40 zł/porcja

Modyfikacje menu /menu dziecięce oraz dietetyczne

• Menu dziecięce

Zupa: Rosół z domowym makaronem

Danie główne: Chrupiące nuggetsy z piersi kurczaka, serwowane z frytkami i sałatką ze świeżego ogórka z dodatkiem słodkiej śmietany

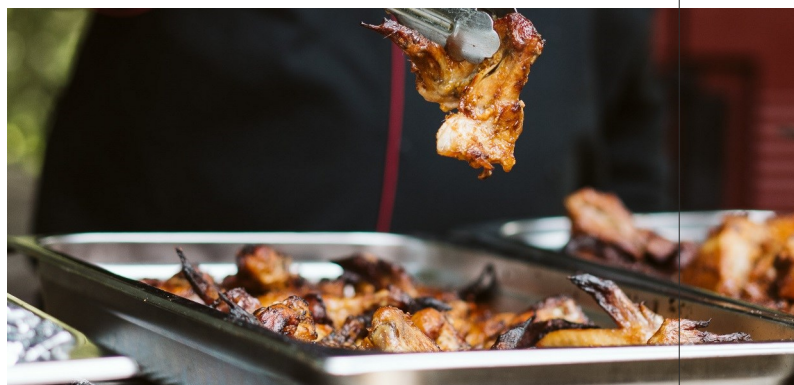
- **Dzieci 3-10 lat:** zamiana zupy i II dania gorącego /w ramach pakietu

- **Dzieci 0-3 lat:** możliwość zamówienia menu dziecięcego /od 35 zł/porcja

• Zamówienie indywidualnej diety /odpłatnie

Alergeny, wykluczenia, nietolerancje, indywidualne preferencje kulinarne itp.

Menu oraz cena uzgadniane indywidualnie



Atrakcje kulinarne

Przy rezygnacji z III dania gorącego w pakiecie Szafirowym, za dopłatą proponujemy:

DESKA SZLACHECKA

/płonące danie serwowane przez kucharzy na sali

- Udziec wieprzowy pieczony w całości
- Żeberka pieczone
- Golonki z bejcą piwną
- Pikantne skrzydełka
- Pyzy z mięsem
- Ziemniaki opiekane w ziołach
- Kasza gryczana
- Kapusta zasmażana
- Surówka wiejska

/ od 1300 zł do 50 osób
od 26 zł/os. powyżej 50 osób

BUKIET Z GRILLA

/dania serwowane przez kucharzy na zewnątrz

- Karkówka tradycyjna w zalewie ziołowej
- Pikantne żeberka
- Szaszyk wieprzowy/drobiowy
- Pikantne skrzydełka
- Kaszanka staropolska z cebulą
- Kiełbasa wiejska
- Ryba grillowana
- Warzywa grillowane
- Dodatki grillowe

/ od 1300 zł do 50 osób
od 26 zł/os. powyżej 50 osób



Atrakcje deserowe

• TORT

- Możliwość zamówienia | od 110 zł/kg (1 kg/10 osób)
Smak, kształt i dekoracje tortu ustalane indywidualnie
- Serwowanie tortu dostarczonego przez Klienta | 100 zł
Do celów sanitarno-epidemiologicznych wymagamy okazania potwierdzenia zakupu tortu.

• LODY Z OWOCAMI | od 15 zł/porcja

• LODY WANILIOWE z sosem z gorących wiśni | od 17 zł/porcja

• MINI DESERKI zestaw: 60 szt./od 800 zł ; 120 szt./od 1300 zł ; 180 szt./od 1800 zł

Do każdego zestawu, w prezencie domowa **lemoniada** oraz **herbata mrożona**.

• FONTANNA CZEKOLADOWA z owocami | od 1000 zł/6 godzin

• KOLOROWE DESERY w pucharkach | od 14 zł/porcja

• CRÈME BRÛLÉE | od 15 zł/porcja

• ORYGINALNY PODLASKI SĘKACZ | od 500 zł/szt.

• GOŚCIŃCE Z CIASTEM dla Gości | od 25 zł/szt.



Alkohole

- **WÓDKA** (poj. 0,5 l)
Pan Tadeusz od 55 zł | Stumbras od 60 zł | Amundsen od 65 zł
- **WINO**
czerwone i białe | od 45 zł/0,7 l
- **PIWO BECZKOWE** | od 490 zł/30 l
- **PIWO BUTELKOWE** | od 10 zł/0,5 l
- **APERITIF** /lampka wina lub wina musującego | od 8 zł/os.
- **BAR** z profesjonalną obsługą barmańską oraz dodatkami do drinków | od 1800 zł/50 os.
Alkohol dostarcza organizator.

*W przypadku dostarczenia **własnego alkoholu**,
obowiązuje tzw. opłata korkowa : 10 zł/os. pełnoletnia*

*W opłacie zawarto obsługę dowolnej ilości rodzajów alkoholi,
przygotowanie odpowiedniej zastawy, schłodzenie oraz pojemniki z lodem.*



Udogodnienia **opcjonalne**

- Sztaluga na tablicę z planem stołów Klienta /bezpłatnie
- Okrągłe stoły dostępne na wybranych salach /bezpłatnie
- Stolik z atrakcjami dla dzieci kolorowanki, drobne zabawki /bezpłatnie
- Stylowe świeczniki na stoły /bezpłatnie
- Ekspres do kawy od 100 zł
- Złote podtalerze dekoracyjne 3 zł/szt.
- Pokrowce białe na krzesła w pakietach 2 – bezpłatnie 8 zł/szt.
- Transport busem hotelowym 9-os. 250 zł/h

Muzyka

- Muzyka w tle /bezpłatnie
- DJ od 2500 zł
- Kolumna aktywna /do 35 os. 300 zł
- Zestaw kolumn /35-75 os. 400 zł
- Mikrofon do kolumny 50 zł

Atrakcje **dodatkowe**

- Wystrzał armatni na powitanie 300 zł
- Animator dla dzieci od 1000 zł
- Dmuchaniec dla dzieci od 500 zł/2h
- Kącik z fotobudką od 1100 zł
- Szlachecki pojedynek na szable od 1200 zł

Atrakcje wykonywane przez firmy zewnętrzne wymagają wcześniejszego uzgodnienia oraz rezerwacji.

Ceny atrakcji wykraczających poza wybrany pakiet menu mogą ulec zmianie.

Obecność DJ lub muzykę na własnym sprzęcie należy zgłosić w dniu podpisania umowy.

Odtwarzanie muzyki tanecznej możliwe jest tylko na wybranych salach.

Ogólne warunki realizacji przyjęcia

1. Zapewniamy możliwość dokonania wstępnej, niezobowiązującej rezerwacji jednego terminu przyjęcia. Czas rezerwacji ustalany jest indywidualnie.
2. Jeżeli podjęli Państwo decyzję o organizacji przyjęcia w Hotelu Trylogia, w celu sfinalizowania rezerwacji zapraszamy na spotkanie, na którym sporządzimy zobowiązującą umowę popartą wpłatą zadatku, którego wysokość jest adekwatna do wartości zamówienia.
3. Zadatek jest bezzwrotny i zaliczany w całości na poczet płatności za przyjęcie. Istnieje możliwość odpisania umowy (cesji) na dane innej osoby, wskazanej przez zamawiającego.
4. Do 14 dni przed planowanym przyjęciem następuje ustalenie menu oraz rozliczenie 90% minimalnej wartości menu oraz atrakcji dodatkowych wykraczających ponad wybrany pakiet. Pozostałe 10% wartości przyjęcia płatne jest w dniu przyjęcia.
5. Przez wzgląd na sezonowość menu oraz nieprzewidywane wzrosty cen niektórych produktów, Hotel Trylogia zastrzega sobie możliwość modyfikacji proponowanych w pakietach dań gorących oraz przekąsek zimnych.
6. Ostateczna ilość osób powinna zostać zgłoszona najpóźniej 7 dni przed przyjęciem.
7. Zniżka dla dzieci: do 3 roku życia - bezpłatnie / do 10 roku życia - 50% rabatu
8. Istnieje możliwość przedłużenia przyjęcia maksymalnie o 1 godzinę, za dopłatą 300 zł/50 os. W tym czasie uzupełniane są tylko napoje zimne i gorące.
9. Zamawiający ma możliwość zapakowania na wynos jedzenia pozostałego po zakończonym przyjęciu (przekąski zimne, desery oraz niewykorzystane dania gorące).
10. Niniejsza oferta nie dotyczy przyjęć organizowanych z okazji ślubu oraz komunii.

Dane kontaktowe

Hotel Trylogia

05-220 Zielonka k/Warszawy, ul. Poniatowskiego 46

BIURO ORGANIZACYJNE

tel. (22) 799 72 19 / biuro@trylogia.pl

Pon-Pt. 8-19, Sob. 10-16

RECEPCJA HOTELU

tel. (22) 771 82 24 / repcja@trylogia.pl

całodobowo

Znajdziesz nas na



Catering na każdą okazję



TRYLOGIA
CATERING

Proponujemy dania na przyjęcie okolicznościowe, spotkanie biznesowe, obiad w rodzinnym gronie, oraz potrawy na stół świąteczny.



Dania gorące



Przystawki zimne



Party box / Finger food



Desery



Potrawy świąteczne



Deska Zagłoby

Organizując przyjęcie, przygotowanie posiłków zostaw nam.

Zamów wygodnie na



catering.trylogia.pl