



TRYLOGIA
HOTEL



OFERTA

Przyjęcie okolicznościowe
2024



Gościnny 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 niewątpliwy 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.

Poznajcie **nasze sale**

w ramach niniejszej oferty proponujemy jedną z 6 sal bankietowych



SALA RYCERSKA / 100-300 osób



SALA MYŚLIWSKA / 40-75 osób



SALA KSIĄŻĘCA / 40-100 osób



SALA PORTRETOWA / 25-50 osób



SALA KOMINKOWA / 20-40 osób



SALA LEŚNA / 20-50 osób

Minimalna liczba osób, dotyczy osób pełnoletnich (powyżej 10 roku życia).
Maksymalna liczba osób, stanowi maksymalną liczbę miejsc (łącznie z dziećmi).



Który pakiet menu spełni Wasze oczekiwania?

1. Pakiet Bohun

190 zł/os. | do 4 godzin | od 20 os. | serwis +10%

- Zupa *serwowana*
- Danie główne *serwowane*
- 5 przekąsek zimnych */uzupełniane przez 2 godz.*
- Deser
- Napoje zimne niegazowane */bez ograniczeń*
- Napoje gorące */bez ograniczeń*

najczęściej
wybierany na:

promocja doktorska
babki shower

2. Pakiet Kmicic

210 zł/os. | do 5 godzin | od 20 os. | serwis +10%

- Zupa *serwowana*
- Danie główne *serwowane*
- Przekąska gorąca *serwowana*
- 6 przekąsek zimnych */uzupełniane przez 3 godz.*
- Deser
- Napoje zimne gazowane, niegazowane */bez ograniczeń*
- Napoje gorące */bez ograniczeń*
- Pokrowce białe na krzesła

obiad rodzinny
spotkanie towarzyskie

3. Pakiet Wołodyjowski

250 zł/os. | do 8 godzin | od 20 os. | serwis w cenie

- Zupa *serwowana*
- Danie główne *serwowane*
- Danie gorące *serwowane*
- 8 przekąsek zimnych */uzupełniane na bieżąco*
- Bufet z owocami filetowanymi i zestawem ciast
- Napoje zimne gazowane, niegazowane */bez ograniczeń*
- Napoje gorące */bez ograniczeń*
- Pokrowce białe na krzesła

chrzciny, rocznice
przyjęcia taneczne

4. Pakiet Zagłoba

295 zł/os. | do 9 godzin | od 30 os. | serwis w cenie

- Zupa *2 do wyboru*
- Danie główne *2 do wyboru*
- Późne danie gorące *2 do wyboru*
- 12 przekąsek zimnych */uzupełniane na bieżąco*
- Mini stół wiejski
- Bufet z owocami filetowanymi i zestawem ciast
- Napoje zimne gazowane, niegazowane */bez ograniczeń*
- Napoje gorące */bez ograniczeń*
- Lemoniada
- Pokrowce białe na krzesła
- */ dania oraz przekąski w formie bufetu*

imprezy urodzinowe
przyjęcia taneczne

1. Pakiet Bohun

KOSZT: 190 zł/os.
CZAS TRWANIA: 4 godz.

ZUPA / dwie do wyboru

- Rosół tradycyjny z domowym makaronem
- Rosół staropolski z pierożkami mięsnymi
- Aksamitna zupa grzybowa
- Zupa gulaszowa po zbójnicku
- Krem pomidorowy z grzankami ziołowymi
- Krem z białych warzyw z imbirem

II DANIE GORĄCE / jedno do wyboru

danie główne serwowane

- Filet z kurczaka z kostką, nadziewany serem i pomidorami, podany z aksamitnym sosem śmietanowym
- Bioderka drobiowe zapiekane z bekonem, podawane z sosem tymiankowym
- Eskalopki wieprzowe w sosie pieprzowo-rozmarynowym
- Rolada drobiowa z musem brzoskwińowo-imbirowym
- Dorsz z delikatnym sosem z białych porów

Dodatki do dania gorącego

/ dwa do wyboru

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

PRZEKĄSKI ZIMNE / cztery do wyboru

- Półmisek 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
- Pasztet z wątróbką i żurawiną, otulony ciastem francuskim
- Cannelloni z suszonymi pomidorami
- Cannelloni ze szpinakiem
- Tymbaliki drobiowe
- Śledź w białym sosie
- Rurki z łososia z serkiem szczypiorkowo-cytrynowym

- Karkówka z musem chrzanowo-ćwikłowym
- Łosoś wędzony na placuszkach z cukinii, z kremowym serkiem
- Deska serów
- Carpaccio z buraka

SAŁATKI / jedna do wyboru

- Sałatka cesarska z grillowanym kurczakiem, parmezanem, grzankami oraz sosem czosnkowym
- Sałatka z mini mozzarelli z pesto bazyliowym
- Sałatka z kurczaka z rusztu z dressingiem miodowo-musztardowym i żurawiną
- Sałatka jarzynowa tradycyjna
- Sałatka grecka: zestaw sałat, mix warzyw, oliwa z oliwek, ser typu feta
- Pikantna sałatka arabska z makaronu arabskiego, kurczaka i pieczarek
- Sałatka z młodego szpinaku, bekonu i jajek przepiórczych, sos czosnkowy

Ponadto w standardzie

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

DESER / jeden do wyboru

- Patera ciast /2 kawałki na osobę
- Lody z owocami sezonowymi
- Lody waniliowe z sosem z gorących malin
- Szarlotka na ciepło z lodami

NAPOJE / bez limitu

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

W ramach tego pakietu dodatkowo płatny jest **serwis kelnerski**, w wysokości 10% wartości przyjęcia.

KOSZT: 210 zł/os.
CZAS TRWANIA: 5 godz.

2. Pakiet Kmicie

ZUPA / dwie do wyboru

- Rosół tradycyjny z domowym makaronem
- Rosół staropolski z pierożkami mięsnymi
- Aksamitna zupa grzybowa
- Zupa gulaszowa po zbójnicku
- Flaki tradycyjne
- Krem pomidorowy z grzankami ziołowymi
- Krem z białych warzyw z imbirem

II DANIE GORĄCE / jedno do wyboru

danie główne serwowane

- Polędwiczka wieprzowa z sosem borowikowym
- Filet z kurczaka z kostką, nadziewany serem i pomidorami, podany z aksamitnym sosem śmietanowym
- Bioderka drobiowe zapiekane z bekonem, podawane z sosem tymiankowym
- Eskalopki wieprzowe w sosie pieprzowo-rozmarynowym
- Rolada drobiowa z mussem brzoskwińowo-imbirowym
- Dorsz z delikatnym sosem z białych porów

PRZEKĄSKA GORĄCA

serwowana

- Barszcz czerwony z pasztecikiem z ciasta francuskiego z farszem mięsnym

Dodatki do dania gorącego

/ dwa do wyboru

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

NAPOJE / bez limitu

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

PRZEKĄSKI ZIMNE / cztery do wyboru

- Półmisek 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
- Pasztet z wątróbką i żurawiną, otulony ciastem francuskim
- Cannelloni z suszonymi pomidorami
- Cannelloni ze szpinakiem
- Tymbaliki drobiowe
- Śledź w białym sosie
- Rurki z łososia z serkiem szczypiorkowo-cytrynowym
- Karkówka z mussem chrzanowo-ćwikłowym
- Łosoś wędzony na placuszkach z cukinii, z kremowym serkiem
- Deska serów
- Carpaccio z buraka

SALAŃKI / dwie do wyboru

- Sałatka cesarska z grillowanym kurczakiem, parmezanem, grzankami oraz sosem czosnkowym
- Sałatka z mini mozzarelli z pesto bazyliowym
- Sałatka z kurczaka z rusztu z dressingiem miodowo-musztardowym i żurawiną
- Sałatka jarzynowa tradycyjna
- Sałatka grecka: zestaw sałat, mix warzyw, oliwa z oliwek, ser typu feta
- Pikantna sałatka arabska z makaronu arabskiego, kurczaka i pieczarek
- Sałatka z młodego szpinaku, bekonu i jajek przepiórczych, sos czosnkowy

Ponadto w standardzie

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

DESER / jeden do wyboru

- Patera ciast /2 kawałki na osobę
- Lody z owocami sezonowymi
- Lody waniliowe z sosem z gorących malin
- Szarlotka na ciepło z lodami

W ramach tego pakietu dodatkowo płatny jest **serwis kelnerski**, w wysokości 10% wartości przyjęcia.

KOSZT: 250 zł/os.
CZAS TRWANIA: 8 godz.

3. Pakiet Wołodyjowski

ZUPA / dwie do wyboru

- Rosół tradycyjny z domowym makaronem
- Rosół staropolski z pierożkami mięsnymi
- Aksamitna zupa grzybowa
- Zupa gulaszowa po zbójnicku
- Flaki tradycyjne
- Krem pomidorowy z grzankami ziołowymi
- Krem z białych warzyw z imbirem

II DANIE GORĄCE / jedno do wyboru

danie główne serwowane

- Stek z polędwiczki wieprzowej w bekonie, z sosem borowikowym
- Filet z kurczaka z kostką, nadziewany serem i pomidorami, podany z aksamitnym sosem śmietanowym
- Policzki wołowe w sosie pieczeniowo-winnym
- Kaczka luzowana, marynowana w pomarańczach i szarej renecie, podana z sosem żurawinowym

III DANIE GORĄCE / jedno do wyboru

serwowane

- Schab z kostką grillowany, faszerowany prawdziwkami, podawany z ciemnym sosem
- Rolada drobiowa z mussem brzoskwiniowo-imbrowym
- Przekładaniec z miruny grillowanej z cukinią pod beszamelem
- Dorsz z delikatnym sosem z białych porów

Dodatki do dań gorących

/ dwa do każdego dania

- Ziemniaki opiekane w ziołach
- Kluski francuskie z bazylią
- Kopytka
- Kluski śląskie
- Ryż z warzywami
- Kasza gryczana
- Bukiet warzyw z wody
- Bukiet surówek
- Bukiet sałat z winogret
- Buraczki zasmażane

NAPOJE / bez limitu

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

PRZEKĄSKI ZIMNE / sześć do wyboru

- Półmisek 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 żuraw., otulony ciastem franc.
- Karkówka z mussem chrzanowo-ćwikłowym
- Pikantna wołowina ze świeżym ogórkiem
- Cannelloni z suszonymi pomidorami
- Cannelloni ze szpinakiem
- Tymbaliki drobiowe
- Tatar tradycyjny serwowany (1 porcja na osobę)
- Śledź w białym sosie
- Rolada z dorsza z paluszkami krabowymi
- Łosoś wędzony na placuszkach z cukinii, z kremowym serkiem
- Deska serów
- Carpaccio z buraka

SALAŃKI / dwie do wyboru

- Sałatka cesarska z grillowanym kurczakiem, parmezanem, grzankami oraz sosem czosnkowym
- Sałatka z mini mozzarelli z pesto bazyliowym
- Sałatka z kurczaka z rusztu z dressingiem miodowo-musztardowym i żurawiną
- Sałatka jarzynowa tradycyjna
- Sałatka grecka: zestaw sałat, mix warzyw, oliwa z oliwek, ser typu feta
- Pikantna sałatka arabska z makaronu arabskiego, kurczaka i pieczarek
- Sałatka z wędzonego kurczaka z sosem z selera naciowego i prażonymi płatkami migdałów
- Sałatka z młodego szpinaku, bekonu i jajek przepiórczych, sos czosnkowy
- Sałatka z kaczki z dressingiem truskawkowym i owocami sezonowymi

Ponadto w standardzie

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

DESERY / uzupełniane na bieżąco

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

W ramach tego pakietu *serwis* jest w cenie.

KOSZT: 295 zł/os.
CZAS TRWANIA: 9 godz.

4. Pakiet Zagłoba

ZUPA / dwie do wyboru w formie bufetu

- Rosół tradycyjny z domowym makaronem
- Rosół staropolski z pierożkami mięsnymi
- Aksamitna zupa grzybowa
- Zupa gulaszowa po zbójnicku
- Flaki tradycyjne
- Krem pomidorowy z grzankami ziołowymi
- Krem z białych warzyw z imbirem

II DANIE GORĄCE / dwa do wyboru w formie bufetu

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

III DANIE GORĄCE / dwa do wyboru w formie bufetu

- Bioderka z kurczaka zawijane w bekon, z sosem tymiankowym
 - Eskalopki wieprzowe w sosie pieprzowo-rozmarynowym
 - Mix pierogów: ruskie, z mięsem, z kapustą i grzybami
 - Boeuf strogonow
 - Placki ziemniaczane z gulaszem węgierskim
 - Dorsz z delikatnym sosem z białych porów
- + dodatkowe danie wegetariańskie

Dodatki do dań gorących

/ dwa do każdego dania

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

NAPOJE / bez limitu

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

PRZEKĄSKI ZIMNE / dziewięć do wyboru w formie bufetu

- 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
 - Pasztet z wątróbką i żuraw., otulony ciastem franc.
 - Karkówka z musem chrzanowo-ćwikłowym
 - Pikantna wołowina ze świeżym ogórkiem
 - Pieczony rozbeł z musem z tuńczyka
 - Cannelloni z suszonymi pomidorami
 - Cannelloni ze szpinakiem
 - Tymbaliki drobiowe
 - Tatar tradycyjny serwowany (1 porcja na osobę)
 - Śledź w białym sosie
 - Rolada z dorsza z paluszkami krabowymi
 - Łosoś wędzony na placuszkach z cukinii, z kremowym serkiem
 - Deska serów
 - Carpaccio z buraka
- + dodatkowo mini stół wiejski

SALAŃKI / trzy do wyboru

- Sałatka cesarska z grillowanym kurczakiem, parmezanem, grzankami oraz sosem czosnkowym
- Sałatka z mini mozzarelli z pesto bazyliowym
- Sałatka z kurczaka z rusztu z dressingiem miodowo-musztardowym i żurawiną
- Sałatka jarzynowa tradycyjna
- Sałatka grecka: zestaw sałat, mix warzyw, oliwa z oliwek, ser typu feta
- Pikantna sałatka arabska z makaronu arabskiego, kurczaka i pieczarek
- Sałatka z wędzonego kurczaka z sosem z selera naciowego i prażonymi płatkami migdałów
- Sałatka z młodego szpinaku, bekonu i jajek przepiórczych, sos czosnkowy
- Sałatka z kaczki z dressingiem truskawkowym i owocami sezonowymi

Ponadto w standardzie

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

DESERY / uzupełniane na bieżąco

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

W ramach tego pakietu *serwis* jest w cenie.
Dania gorące oraz przekąski zimne *w formie bufetu*.



STÓŁ WIEJSKI

szynki, kiełbasy, 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

serwowane /min. 15 porcji

ZUPY

- Barszcz czerwony z pasztecikiem z ciasta francuskiego z farszem mięsnym | od 15 zł
- Żurek tradycyjny z jajem i kiełbasą | 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

• **Dieta wegetariańska lub wegańska** /bezpłatnie

- Możliwa jest zamiana standardowych dań gorących na dania wegetariańskie/wegańskie w ramach menu wybranego pakietu
- Wybór dań wegetariańskich/wegańskich pozostaje po stronie Szefa Kuchni
- Powyższe dania odpowiadają gramaturze dań standardowych

• Zamówienie **indywidualnej diety** /odpłatnie

Alergeny, wykluczenia, nietolerancje, indywidualne preferencje kulinarne itp.
Menu oraz cena uzgadniane indywidualnie



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.
- Pakiet napojów gazowanych w pakietach 2, 3 i 4 – bezpłatnie 10 zł/os.
- Pokrowce białe na krzesła w pakietach 2, 3 i 4 – 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
- Projekcja multimedialna projektor, ekran, dźwięk od 250 zł/h
- 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.*

Nocleg

Pokoje dla gości przyjęcia / rabat od cen standardowych

TYP POKOJU	rabat dla gości
Pokój 1-osobowy STANDARD	5%
Pokój 2-osobowy STANDARD	5%
Pokój 3-osobowy STUDIO	5%
Domek Myśliwski (do 4 os.)	-
Dostawka (dodatkowe łóżko)	-

- Aktualne ceny pokoi znajdują się na stronie internetowej www.trylogia.pl
- W cenę noclegu wliczone jest **śniadanie**.
- **Rezerwację pokoi** należy dokonać wypełniając zamówienie w recepcji Hotelu Trylogia: tel. 22 771 82 24, e-mail: recepcja@trylogia.pl
- Nie gwarantujemy dostępności pokoi na dzień planowanego przyjęcia.



Hotelowe wnętrza zdobią fotografie z planów filmowych, a w budynku znajduje się multimedialne Muzeum Historii Filmów Jerzego Hoffmana, gromadzące oryginalne stroje, broń oraz rekwizyty filmowe.

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 / recepcja@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