



TRYLOGIA
HOTEL



OFERTA

Przyjęcie po ślubie

2024



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.

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).

Skomponujcie własne menu

Osoby dorosłe: 280 zł
Dzieci 3-10 lat: 140 zł
Dzieci do 3 lat: bezpłatnie

ZUPA / dwie do wyboru

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

II DANIE GORĄCE / jedno do wyboru

danie główne serwowane

- Polędwiczka wieprzowa z sosem borowikowym
- Filet z kurczaka z kostką faszzerowany pomidorami i mozzarellą z aksamitnym sosem śmietanowym
- Bioderka z kurczaka w bekonie z sosem tymiank.
- Szynka wieprzowa sous vide marynowana w musztardzie dijon, rozmarynie i kolorowym pieprzu

III DANIE GORĄCE / dwa do wyboru

kolacja pierwsza, podana na bufecie gorącym

- Mix pierogów: ruskie, z mięsem, z kapustą i grzybami
- Kartacze z mięsem
- Kartacze z twarogiem
- Placki ziemniaczane z gulaszem węgierskim
- Boeuf strogonow
- Eskalopki wieprzowe w sosie pieprzowo-rozmaryn.
- Policzki wołowe w sosie pieczeniowo-winnym
- Golonki z bejcą piwną
- Dorsz z delikatnym sosem z białych porów

IV DANIE GORĄCE / jedno do wyboru

kolacja druga, podana na bufecie gorącym

- Barszcz czerwony z pasztecikiem z ciasta francuskiego, z farszem mięsnym
- Żurek z jajem i kielbasą

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 winogret
- buraczki zasmażane

DESERY

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

PRZEKĄSKI ZIMNE / pięć do wyboru

podane na stołach lub na bufecie zimnym

- Półmisek wędlin tradycyjnych
- Schab po warszawsku
- Rolada z kurczaka z owocami
- Rolada z kurczaka z pikantnymi warzywami
- Cannelloni z suszonymi pomidorami
- Cannelloni ze szpinakiem
- Tortilla z grillowanym kurczakiem, marynowanym w ziołach i chilli
- Paszтет z wątróbką i żurawiną, otulony ciastem francuskim
- Pikantna wołowina ze świeżym ogórkiem
- Tymbaliki drobiowe
- Tatar tradycyjny serwowany (porcja/osoba)
- Śledź w białym sosie
- Tatar ze śledzia
- Łosoś wędzony na placuszkach z cukinii, z kremowym serkiem
- Deska serów
- Jaja faszzerowane mix
- 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 jarzynowa tradycyjna
- 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



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

serwowane /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

• **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



Udogodnienia **opcjonalne** /w cenie

- Sztaluga na tablicę z planem stołów Klienta
- Okrągłe stoły
- Stylowe świeczniki na stoły
- Stolik z atrakcjami dla dzieci (kolorowanki, drobne zabawki)

Atrakcje **dodatkowe** /za dopłatą

- | | | | |
|----------------------------------|------------|--|----------------|
| • Wystrzał armatni na powitanie | 350 zł | • Wydruk planu stołów | od 100 zł |
| • Kącik z fotobudką | od 1100 zł | • Transport autokarem 50-os | od 800 zł/kurs |
| • Szlachecki pojedynek na szable | od 1200 zł | • Transport busem hotelowym 9-os | od 250 zł/h |
| • Ścianka świetlna za Parą Młodą | 100 zł | • Projekcja multimedialna projektor, ekran, dźwięk | 300 zł/h |
| • Złote podtalerze dekoracyjne | 3 zł/szt. | • Pokaz sztucznych ogni | od 3500 zł |
| • Pokrowce na krzesła | 8 zł/szt. | • Animator dla dzieci | od 1000 zł |
| • Personalizowane karty menu | od 100 zł | | |

Istnieje możliwość rozszerzenia oferty atrakcji dodatkowych w zależności od Państwa oczekiwań.
Ceny atrakcji wykraczających poza wybrany pakiet menu mogą ulec zmianie.
Oferujemy swoją pomoc oraz wieloletnie doświadczenie w organizacji wyjątkowych przyjęć weselnych.



Atrakcje kulinarne

Przy rezygnacji z III dania gorącego, 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 1500 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.

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.



Ślub w plenerze

/ Koszt: 1000 zł

nad wodą, w malowniczej scenerii naszego ogrodu

W RAMACH OFERTY:

- Dekoracja pomostu białymi materiałami
- Wykładzina w jasnym kolorze
- Biała ścianka z godłem Polski
- Stół i krzesła z pokrowcami dla urzędnika, Nowożeńców oraz świadków
- Nagłośnienie mikrofon + muzyka w tle przed ślubem i po zakończeniu
- 15 krzeseł w kolorze butelkowej zieleni

OPCJONALNIE:

- Dodatkowe krzesła 7 zł/szt.
- Białe pokrowce na krzesła 8 zł/szt.
- Kompozycja z żywych kwiatów na stół urzędnika 200 zł
- Namiot/zadaszenie miejsc siedzących dla Gości cena ustalana indywidualnie
- Dodatkowe dekoracje kwiatowe cena ustalana indywidualnie

Formalności związane z rezerwacją terminu w Urzędzie Stanu Cywilnego pozostają po stronie Klienta.

Ogólne warunki realizacji przyjęcia

1. Zapewniamy możliwość dokonania wstępnej, niezobowiązującej rezerwacji jednego terminu przyjęcia. Rezerwacja ważna jest przez 7 dni.
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 uzgodnimy indywidualnie.
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 30 dni przed planowanym przyjęciem następuje ustalenie menu oraz rozliczenie 100% minimalnej wartości menu oraz atrakcji dodatkowych wykraczających ponad wybrany pakiet. 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.
5. Ostateczna ilość osób oraz wszelkie zmiany powinny zostać zgłoszone najpóźniej 7 dni przed planowaną uroczystością.
6. Dokonanie rezerwacji terminu przyjęcia nie jest jednoznaczne z dokonaniem rezerwacji pokoi hotelowych oraz miejsca ceremonii ślubu plenerowego.
7. Zniżka dla dzieci: do 3 roku życia - bezpłatnie / do 10 roku życia - 50% rabatu
8. Maksymalny czas trwania przyjęcia wynosi 7 godzin. Przyjęcie nie może trwać dłużej niż do godz. 24.00. Istnieje możliwość przedłużenia przyjęcia maksymalnie o 1 godzinę, za dopłatą 1000 zł.

*Dopełnimy wszelkich starań, aby obsługiwana przez nas uroczystość ”
była jednym z najpiękniejszych wydarzeń w Państwa życiu.*

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

