



TRYLOGIA
HOTEL



OFERTA

Imprezy okolicznościowe
2027



Gościnny zakątek natury

Trylogia to miejsce niewątpliwie oryginalne, przepojone klimatem i natchnione historią. Położone na malowniczym, rozległym terenie zielonym, pomiędzy rzeką a lasem.

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 ponad 25 lat, serwują naszym gościom niezapomniane momenty.

Przyjęcia **z charakterem** co nas wyróżnia?



wyśmienita kuchnia, doceniana przez naszych Gości oceną 4,8 w Google



klimatyczne **wnętrza sal**, których nie znajdziecie nigdzie indziej



komfortowe **miejsca hotelowe** dla 110 gości w pokojach dwuosobowych



5 hektarów **malowniczego terenu** zielonego



gwarancja **niezmienności ceny** za wybrany pakiet



bezpłatny parking na ponad 200 aut

Poznajcie **nasze sale**

w ramach niniejszej oferty weselnej proponujemy jedną z **3 sal bankietowych**



Sala Książęca

Liczba osób: sobota: 60-100 osób / pozostałe dni: 50-100



Sala Kominkowa

Liczba osób: 40-90 osób



Sala Myśliwska

Liczba osób: 35-75 osób



Zapytaj także o ofertę na namiot bankietowy

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?

Idealna propozycja na **wieczorne imprezy okolicznościowe** – urodziny, imieniny, 18-nastki czy rocznice ślubu. To oferta stworzona dla tych, którzy chcą świętować w rytmie tańca, w wyjątkowej atmosferze i w gronie najbliższych.

1. Pakiet **Biesiadny**

249 zł/os. | do 6 godzin

- Zupa *serwowana*
- Danie główne *serwowane*
- Żurek tradycyjny *serwowany po 3 h*
- 5 przekąsek zimnych */uzupełniane przez 3 godz.*
- Zestaw ciast *na bufecie*
- Napoje zimne gazowane niegazowane */bez ograniczeń*
- Napoje gorące */bez ograniczeń*

2. Pakiet **Magnacki**

279 zł/os. | do 7 godzin

- Zupa *serwowana*
- Danie główne *serwowane*
- Kolacja gorąca *serwowane*
- 7 przekąsek zimnych */uzupełniane przez 4 godz.*
- Zestaw ciast *na bufecie*
- Napoje zimne gazowane niegazowane */bez ograniczeń*
- Napoje gorące */bez ograniczeń*

3. Pakiet **Dworska Uczta**

319 zł/os. | do 8 godzin

- Zupa *serwowana*
- Danie główne *serwowane*
- Kolacja gorąca *w bufecie*
- Live cooking na sali *tatar wołowy*
- 7 przekąsek zimnych */uzupełniane na bieżąco*
- Bufet z owocami filetowanymi
- Bufet z zestawem ciast
- Napoje zimne gazowane, niegazowane */bez ograniczeń*
- Napoje gorące */bez ograniczeń*

KOSZT: 249 zł/os.

CZAS TRWANIA: 6 godz.

1. Pakiet Biesiadny

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 ziemniaka z bekonowym chrustem
- Flaki tradycyjne

II DANIE GORĄCE / jedno do wyboru

danie główne serwowane

- Filet z kurczaka z kostką, nadziewany serem i pomidorami, podany z aksamitnym sosem śmietanowym
- Kaczka pieczona, marynowana w pomarańczach i szarej renecie, podana z sosem żurawinowym
- Stek z polędwiczki wieprzowej w bekonie w sosie borowikowym
- Eskalopki wieprzowe w sosie pieprzowo-rozmarynowym
- Policzki wołowe w sosie pieczeniowo-winnym
- 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
- Puree ziemniaczane
- Ziemniaczane gratin
- Marchewka karmelizowana

PRZEKĄSKA GORĄCA

serwowana

- Żurek z jajem i kielbasą

DESER / na bufecie

Zestaw ciast bankietowych

NAPOJE / bez limitu

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

PRZEKĄSKI ZIMNE / cztery do wyboru

- Deska wędlin tradycyjnych
- Aromatyczny kurczak w sezamie z sosem salsa
- Schab po warszawsku
- Rolada z kurczaka z owocami
- Rolada z kurczaka z pikantnymi warzywami
- 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
- Nóżki wieprzowe
- Śledź w kremowym sosie śmietanowym
- Tatar ze śledzia
- Grillowane roladki z cukinii z kremowym serkiem
- Roladki ze schabu z musem wątróbkowym z gruszką
- Łosoś wędzony na placuszkach z cukinii, z kremowym serkiem
- Deska serów
- Carpaccio z buraka z ricottą i sosem malinowym

SALAŃKI / 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

KOSZT: 279 zł/os.

CZAS TRWANIA: 7 godz.

2. Pakiet Magnacki

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
- Kaczka pieczona, marynowana w pomarańczach i szarej renecie, podana z sosem żurawinowym
- Karkówka sous vide w sosie myśliwskim
- Dorsz z delikatnym sosem z białych porów

KOLACJA GORĄCA / jedno do wyboru serwowane

- Udo z kurczak konfitowane w pomarańczach
- Filet z piersi indyka w sosie koperkowym
- Dorsz w sosie maślano-kaparowym
- Szyńka sous vide z sosem musztardowym

Dodatki do dania gorącego

/ 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
- Puree ziemniaczane
- Marchewka karmelizowana

NAPOJE / bez limitu

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

PRZEKĄSKI ZIMNE / pięć do wyboru

- Deska wędlin tradycyjnych
- Aromatyczny kurczak w sezamie z sosem salsa
- Schab po warszawsku
- Rolada z kurczaka z owocami
- Rolada z kurczaka z pikantnymi warzywami
- 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
- Nóżki wieprzowe
- Śledź w kremowym sosie śmietanowym
- Tatar ze śledzia
- Grillowane roladki z cukinii z kremowym serkiem
- Roladki ze schabu z musem wątróbkowym z gruszką
- Łosoś wędzony na placuszkach z cukinii, z kremowym serkiem
- Deska serów
- Carpaccio z buraka z ricottą i sosem malinowym

SAŁATKI / 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 / na bufecie

- Zestaw ciast bankietowych

KOSZT: 319 zł/os.

CZAS TRWANIA: 8 godz.

3. Pakiet Dworska Uczta

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

LIVE COOKING / przekąska przygotowywana przez kucharza na Sali

- Tradycyjny tatar wołowy
- Tatar wegetariański
- Dodatki: cebula, ogórek, grzyby, jajko, pieczywo

KOLACJA GORĄCA / dwa do wyboru

bufet szwedzki

- Bioderka z kurczaka zawijane w bekon, podane z sosem tymiankowym
- Bitki wieprzowe w sosie pieprzowo-rozmarynowym
- Hiszpańska paella z kurczakiem
- Mix pierogów: ruskie, z mięsem, z kapustą i grzybami
- Boeuf strogonow
- Placki ziemniaczane z gulaszem węgierskim

Dodatki do dań gorących

/ dwa do każdego dania

- Ziemniaki opiekane w ziołach
- Kluski francuskie z bazylią
- Kopytka
- Kluski śląskie
- Ryż z warzywami
- Kasza gryczana
- Puree ziemniaczane
- Bukiet warzyw z wody
- Bukiet surówek
- Bukiet sałat z winegret
- Buraczki zasmażane
- Marchewka karmelizowana

NAPOJE / bez limitu

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

PRZEKĄSKI ZIMNE / pięć 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 żuraw., otulony ciastem franc.
- Karkówka z musem chrzanowo-ćwikłowym
- Pikantna wołowina ze świeżym ogórkiem
- Cannelloni z suszonymi pomidorami
- Cannelloni ze szpinakiem
- Tymbaliki drobiowe
- Śledź w białym sosie
- Rolada z dorsza z paluszkami krabowymi
- Łosoś wędzony na placuszkach z cukiinii, z kremowym serkiem
- Deska serów
- Carpaccio z buraka

SAŁATKI / 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, bекonu 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
- Bufet z owocami filetowanymi



Bufety dodatkowe /możliwość domówienia do każdego z pakietów

STÓŁ WIEJSKI

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

Stół wiejski można wzbogacić o udziec wieprzowy | od 600 zł

STÓŁ ŚRÓDZIEMNOMORSKI

ośmiornica, mini ośmiorniczki, raki, małże, kalmary, krewetki, łosoś marynowany, paluszki krabowe | od 1900 zł

STÓŁ WŁOSKI

wędliny i sery dojrzewające, pikle, warzywa grillowane, zestaw oliwek, rukola, roszponka, pomidory marynowane, tiramisu | od 1800 zł

Atrakcje kulinarne /możliwość domówienia do każdego z pakietów

serwowane /min. 15 porcji

ZUPY / min. 15 porcji

- 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 / min. 40 osób

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

Modyfikacje menu /menu dziecięce oraz dietetyczne

- **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



Atrakcje kulinarne

Wybór jednej z poniższych atrakcji kulinarnych przedłuża czas trwania przyjęcia o **dodatkową godzinę**.

DESKA ZAGŁOBY

/płonące danie serwowane przez kucharza na sali

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

/ od min. 40 osób

koszt: 60 zł/os.

Udziec wieprzowy w całości 600 zł

BUKIET Z GRILLA

/dania serwowane przez kucharza na zewnątrz

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

/ od min. 40 osób

koszt: 50 zł/os.



Atrakcje deserowe

- **TORT**

- Możliwość zamówienia | ceny dostępne w katalogu tortów
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** | 17 zł/porcja

- **LODY WANILIOWE** z sosem z gorących wiśni | 18 zł/porcja

- **PÓŁMISEK SEZONOWYCH OWOCÓW** filetowanych | 75 zł/szt.

- **MINI DESERKI** zestaw: 60 szt./ 900 zł ; 120 szt./ 1300 zł ; 180 szt./ 1800 zł
Do każdego zestawu, w prezencie domowa **lemoniada** oraz **herbata mrożona**.

- **FONTANNA CZEKOLADOWA** z owocami | 1000 zł/6 godzin



Alkohole

- **WÓDKA** (poj. 0,5 l)
Pan Tadeusz od **55 zł** | Stumbras od **60 zł**
- **WINO**
czerwone i białe | 50 zł/0,7 l | półslodkie 55 zł/0,7 l | bezalkoholowe 55 zł/0,7 l
- **PIWO BUTELKOWE** | 12 zł/0,5 l | bezalkoholowe 12 zł/0,5 l
- **APERITIF** /lampka wina lub wina musującego na powitanie gości lub do tortu | 10 zł/os.
- **BAR** z profesjonalną obsługą barmańską oraz dodatkami do drinków | od 1800 zł/50 os.
Cena nie zawiera alkoholi na bar—do zakupienia oddzielnie

Alkohol można zamówić przy ustalaniu menu lub bezpośrednio u kelnera w trakcie przyjęcia.
Rozliczenie odbywa się według otwartych butelek.

W przypadku dostarczenia **własnego alkoholu**,
obowiązuje opłata za serwis dostarczonego alkoholu: 10 zł/os. pełnoletnia

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

Bar DIY

wyjątkowa atrakcja, która angażuje i bawi. Na bufecie czekają wszystkie składniki, akcesoria i proste instrukcje, dzięki którym każdy z gości może samodzielnie przygotować kultowe koktajle: **Mojito**, **Aperol Spritz**, **Cuba Libre**, **Tequila Sunrise** i **Whisky Sour**.

To świetny sposób na integrację, odrobinę rywalizacji i odkrywanie barmańskich talentów!

/ zapytaj o szczegóły /





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
- Złote podtalerze dekoracyjne 3 zł/szt.
- Pokrowce białe na krzesła 8 zł/szt.
- Transport busem hotelowym 9-os. 250 zł/h

Atrakcje **dodatkowe**

- Wystrzał armatni na powitanie 300 zł
- Projekcja multimedialna projektor, ekran, dźwięk od 250 zł/h
- Kącik z fotobudką od 1100 zł/ 2 h
- Szlachecki pojedynek na szable od 1200 zł
- Ścianka balonowa od 900 zł
- Podświetlenie ledowe Sali od 600 zł

Atrakcje wykonywane przez firmy zewnętrzne wymagają wcześniejszego uzgodnienia oraz rezerwacji.

Ceny atrakcji wykraczających poza wybrany pakiet menu mogą ulec zmianie.

Muzyka

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

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



A może impreza tematyczna?

Dodaj swojemu spotkaniu wyjątkowy charakter i przenieś gości w zupełnie inny świat. Wybierz motyw przewodni, a my zajmiemy się resztą – scenografią, dekoracjami, klimatem i menu, które subtelnie nawiąże do wybranego tematu. Twoim zadaniem będzie jedynie zachęcić uczestników do przebrania się zgodnie z motywem.

Lata 90. – kolorowe stylizacje, hity z kaset magnetofonowych i powrót do beztroskich czasów młodości.

PRL – kultowe rekwizyty, napoje w szklankach z koszykiem i scenografia rodem z dawnych lat.

Staropolska biesiada – sarmacki wystrój, tradycyjna gościnność i aromaty kuchni polskiej.

Hawajska impreza – tropikalne kwiaty, kolorowe drinki i menu inspirowane smakami wysp.

Włoskie dolce vita – aromatyczna kuchnia, wino, muzyka i dania w stylu słonecznej Italii.

Meksykańska fiesta – sombrero, rytmy latino i przekąski o pikantnym charakterze.

Grecka uczta – biel i błękit, oliwki, feta i lekkie potrawy w śródziemnomorskim stylu.

Każdy motyw to inna podróż, a my zadbamy o to, by była niezapomniana – również dzięki dopasowanemu menu.

Ogólne warunki realizacji przyjęcia

1. Uprzejmie informujemy, że przedstawienie Oferty nie jest równoznaczne z dokonaniem rezerwacji oraz zawarciem umowy.
2. Jeżeli podjęli Państwo decyzję o organizacji przyjęcia w Hotelu Trylogia, serdecznie zapraszamy na spotkanie, na którym sporządzimy zobowiązującą umowę popartą wpłatą zadatku w wysokości 1000 zł.
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 100% minimalnej wartości menu oraz atrakcji dodatkowych wykraczających ponad wybrany pakiet. Formalności tych można dopełnić on-line lub podczas spotkania w biurze.
5. Ostateczna ilość osób powinna zostać zgłoszona najpóźniej 7 dni przed przyjęciem, poprzez wiadomość mailową na adres: biuro@trylogia.pl
6. Zniżka dla dzieci: do 3 roku życia - bezpłatnie / do 10 roku życia - 50% rabatu
7. Istnieje możliwość przedłużenia przyjęcia maksymalnie o 1 godzinę. Dopłata za rozpoczętą godzinę wynosi 800 zł. W tym czasie uzupełniane są tylko napoje zimne i gorące.
8. Przez wzgląd na sezonowość menu oraz nieprzewidywane wzrosty cen niektórych produktów, Hotel Trylogia zastrzega sobie możliwość modyfikacji proponowanych dań gorących oraz przekąsek zimnych.
9. Zamawiający ma możliwość zapakowania na wynos jedzenia pozostałego po zakończonym przyjęciu (przekąski zimne, desery oraz niewykorzystane dania gorące). Opakowania pozostają do zakupienia na miejscu lub we własnym zakresie.

Dane kontaktowe

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

BIURO ORGANIZACYJNE
tel. (22) 799 72 19 / biuro@trylogia.pl
Pon: 8-16, Wt-Pt: 8-18, Sob: 10-16

RECEPCJA HOTELU
tel. (22) 771 82 24 / recepca@trylogia.pl
całodobowo

Znajdziesz nas na

