



TRYLOGIA
HOTEL



OFERTA

Przyjęcie **komunijne**
2027



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 przepełnione 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 5 **indywidualnych sal** bankietowych oraz przestronną **salę Rycerską**, w której jednocześnie odbywa się do 5 przyjęć.



SALA RYCERSKA / stolik 20-40 os.



SALA MYŚLIWSKA / 40-75 os.



SALA KSIĄŻĘCA / 40-90 os.



SALA PORTRETOWA / 25-40 os.



SALA SZLACHECKA / 15-22os.



NAMIOT BANKIETOWY / 40-80 os.

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

Sposób podania **posiłków gorących**

- sale **Szlachecka, Książęca, Portretowa, Rycerska, Myśliwska**
/serwowane do stołu
- **Namiot Bankietowy:**
/podane w formie **bufetu szwedzkiego**



Oferta komunijna 2027

W ramach oferty

- Zupa
- Danie główne
- III danie gorące /podane po ok. 3 godzinach od pierwszego obiadu
- 7 przekąsek zimnych
- Deser: zestaw ciast (różne rodzaje)
- Napoje zimne: soki owocowe, napoje gazowane, woda mineralna
- Napoje gorące: bufet z kawą i herbatą
- Serwis kelnerski
- Muzyka w tle
- Stylowe świeczniki na stoły
- Serwety ze wzorem komunijnym
- Czas trwania przyjęcia: **do 8 godzin**

Przystawki, deser oraz napoje są uzupełniane na bieżąco przez cały czas trwania przyjęcia.

Koszt za osobę dorosłą

- Sala indywidualna na wyłączność: **300 zł**
- Stół na sali łączonej: **290 zł**

Dzieci 3-10 lat: rabat 50%

Dzieci 0-3 lata: bezpłatnie (opcjonalnie menu dziecięce za dopłatą)



Z myślą o **najmłodszych** gościach



Wiemy, jak ważna jest dla dzieci dobra zabawa — dlatego podczas przyjęć komunijnych zapewniamy **atrakcje** dla najmłodszych.

Na naszym terenie zewnętrznym czekają na nich **dmuchańce**, **plac zabaw**, **boisko do piłki nożnej**, **siatkówki plażowej** i **badmintona** oraz **strefa chill**.*

W wybranych terminach oferujemy również obecność animatorek, które zapewnią dzieciom jeszcze więcej uśmiechu i kreatywnych zabaw.

**Dostępność atrakcji uzależniona jest od warunków pogodowych.*

Ponadto w standardzie **dla dzieci**

- Menu dedykowane najmłodszym
- Zniżka dla dzieci: do 3 roku życia – bezpłatnie / do 10 roku życia – 50% rabatu
- W sali możliwość domówienia: stół z malowankami i drobnymi zabawkami, krzesło dla malucha, miejsce do przewijania i karmienia



Skomponuj menu

ZUPA / dwie do wyboru

- Rosół tradycyjny z domowym makaronem
- Aksamitna zupa grzybowa
- Zupa gulaszowa po zbójnicku
- Flaki tradycyjne
- Krem pomidorowy z grzankami ziołowymi
- Krem z pieczonego ziemniaka z chrustem bekonowym

DANIE GŁÓWNE / jedno do wyboru

(podane od razu po zupie)

- Polędwiczki wieprzowe w sosie tymiankowo-winnym /ziemniaki opiekane, warzywa na parze
- Filet z kurczaka faszerowany mozzarellą i pomidorami, w aromatycznym sosie śmietanowym /zapiekanka gratin, bukiet surówek
- Policzki wołowe w sosie winnym /kluski śląskie, salaty z winegret

III DANIE GORĄCE /jedno do wyboru

- Kaczka pieczona w pomarańczach z konfiturą żurawinową /kopytka, buraczki zasmażane
- Eskalopki wieprzowe z sosem pieprzowo-rozmarynowym /puree ziemniaczane, modra kapusta
- Szyńka sous vide z sosem musztardowym /kasza bulgur, karmelizowana marchewka
- Filet z dorsza z sosem z białych porów /ryż z warzywami, pieczone warzywa

NAPOJE

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

DESERY

- Bufet z zestawem ciast (różne rodzaje)

PRZEKĄSKI ZIMNE / pięć do wyboru

- Półmisek wędlin tradycyjnych
- Deska serów
- 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 chilli
- Pasztet z wątróbką i żurawiną, otulony ciastem francuskim
- Wegetariański pasztet z soczewicy
- Pikantna wołowina ze świeżym ogórkiem
- Cannelloni z suszonymi pomidorami
- Cannelloni ze szpinakiem
- Tymbaliki drobiowe
- Tatar tradycyjny serwowany (1 porcja na osobę)
- Śledź w kremowym sosie śmietanowym
- Rolada z dorsza z paluszkami krabowymi
- Łosoś wędzony na placuszkach z cukinii, z kremowym serkiem
- Roladki z grillowanej cukinii z kremowym serkiem
- Carpaccio z buraka

SALATKI / 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 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
- 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



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 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

III danie gorące: spaghetti bolognese

- **Dzieci 3-10 lat:** zamiana zupy oraz II i III 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.



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 | od 17 zł/porcja

• LODY WANILIOWE z sosem z gorących wiśni | od 18 zł/porcja

• PÓŁMISEK SEZONOWYCH OWOCÓW filetowych | od 75 zł/szt.

• MINI DESERKI zestaw: 60 szt./od 900 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



Alkohole

- **WÓDKA** (poj. 0,5 l)
Pan Tadeusz od 55 zł | Stumbras od 60 zł
- **WINO**
czerwone i białe | 50 zł/0,7 l | półśłodkie 55 zł/0,7 l | bezalkoholowe 55 zł/0,7 l
- **PIWO BUTELKOWE** | 12 zł/0,5 l | bezalkoholowe 10 zł/0,5 l
- **APERITIF** /lampka wina lub wina musującego | od 8 zł/os.

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.

Atrakcje opcjonalne

- | | | | |
|--------------------------------|------------|-----------------------------------|------------------------|
| • Pokrowce białe na krzesła | 8 zł/szt. | • Kącik z fotobudką | od 1100 zł |
| • Złote podtalerze dekoracyjne | 5 zł/szt. | • Transport busem hotelowym 9-os. | 250 zł/h |
| • Animator dla dzieci | od 1200 zł | • Dekoracje kwiatowe | ustalane indywidualnie |

Atrakcje opcjonalne mają charakter poglądowy, ich cena oraz ilość mogą ulec zmianie.

Istnieje możliwość indywidualnego rozszerzenia oferty atrakcji dodatkowych
w zależności od Państwa oczekiwań.

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 1500 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 30 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. Przez wzgląd na sezonowość menu oraz nieprzewidywane wzrosty cen niektórych produktów, Hotel Trylogia zastrzega sobie możliwość modyfikacji proponowanych dań gorących oraz przekąsek zimnych.
6. Ostateczna ilość osób powinna zostać zgłoszona najpóźniej 7 dni przed przyjęciem, poprzez wiadomość mailową na adres: biuro@trylogia.pl
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 500 zł. 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). 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: 8-19, 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



Zestawy komunijne



Potrawy świąteczne



Deska Zagłoby

Organizując przyjęcie, przygotowanie posiłków **zostaw nam.**

Zamów wygodnie na



catering.trylogia.pl