



TRYLOGIA
HOTEL



OFERTA

Przyjęcia rodzinne



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?



5 hektarów **malowniczego terenu** idealnego na spacer lub rodzinną sesję zdjęciową



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



atrakcje dla **najmłodszych** gości



gwarancja **niezmienności ceny** za wybrany pakiet



bezpłatny parking na ponad 200 aut

Poznajcie **nasze sale**

W ramach niniejszej oferty proponujemy 4 **indywidualne sale** bankietowe oraz przestronną **salę Rycerską**, w której jednocześnie odbywa się do 5 przyjęć.



SALA RYCERSKA / stolik 15-40 os. / od 80 os.



SALA MYŚLIWSKA / 35-75 os.



SALA KSIĄŻĘCA / 40-90 os.



SALA PORTRETOWA / 20-40 os.



SALA SZLACHECKA / 15-22os.



Zapytaj też o ofertę na namiot bankietowy

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

Na każdej sali gwarantujemy elegancką oprawę:

- białe obrusy,
- serwety fizełinowe,
- zielone welurowe krzesła,
- złote świeczniki z grubą świecą,

a całość dopełnia **profesjonalny serwis kelnerski**.



Który pakiet menu spełni Wasze oczekiwania?

Oferta stworzona z myślą o **rodzinnych uroczystościach** – chrzcinach, urodzinach dziecka oraz obiadach w gronie najbliższych. To idealne rozwiązanie, aby spędzić wyjątkowy czas z rodziną, ciesząc się smaczną kuchnią i spokojną atmosferą.

1. Pakiet **Kameralny**

200 zł/os. | do 3 godzin

- Przystawka *serwowana*
- Zupa *serwowana*
- Danie główne *serwowane*
- Deser *serwowany*
- Napoje zimne niegazowane */bez ograniczeń*
- Napoje gorące */bez ograniczeń*

2. Pakiet **Klasyczny**

230 zł/os. | do 5 godzin

- 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*

3. Pakiet **Uroczysty**

260 zł/os. | do 7 godzin

- 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*



Z myślą o **najmłodszych** gościach



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

Na naszym terenie zewnętrznym czekają na nich **plac zabaw, boisko do piłki nożnej, siatkówki plażowej, ptaszarnia, miniaturowe zamki**.

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 malowanymi i drobnymi zabawkami, krzesło dla malucha, miejsce do przewijania i karmienia

Atrakcje **dodatkowe**

Dmuchańce z obsługą | 2 h

1. Dmuchany zamek + mini tor przeszkód | 500 zł
2. Duży tor przeszkód + mini tor przeszkód | 600 zł
3. Dmuchany zamek + duży tor przeszkód + mini tor przeszkód | 800 zł

Animacje dla dzieci | 1000 zł / 2 h

Gry i zabawy z animatorką, brokatowe tatuaże, zamykanie w bańce, pokaz kosmo baniek

Dodatkowo możliwość domówienia: wata cukrowa, pokaz suchego lodu, warsztaty kreatywne | wycena indywidualna

KOSZT: 200 zł/os.

CZAS TRWANIA: 3 godz.

1. Pakiet Kameralny

PRZYSTAWKA ZIMNA / jedna do wyboru

- Pasztet z kaczki lub z wątróbki, podany z żurawiną oraz grzanką
- Carpaccio z buraka, podane na rukoli z serkiem ricotta i prażonymi ziarnami
- Łosoś gravlax peklowany w soli morskiej, podany z serkiem ziołowym i bagietką
- Śledź bałtycki z salsą z czerwonej papryki, podany ze staropolskim chlebkiem

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

DESER / jeden do wyboru

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

NAPOJE / bez limitu

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

KOSZT: 230 zł/os.

CZAS TRWANIA: 5 godz.

2. Pakiet Klasyczny

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
- Rolada drobiowa z musem brzoskwiowo-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
- 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 / 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

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 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

KOSZT: 260 zł/os.

CZAS TRWANIA: 7 godz.

3. Pakiet Uroczysty

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

- 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 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 / 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
- Pasztet 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
- Śledź w białym sosie
- Rolada z dorsza z paluszkami krabowymi
- Łosoś wędzony na placuszkach z cukinii, 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, 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



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

PRZEKĄSKA Tatar tradycyjny wołowy z dodatkami, serwowany | 25 zł/ porcja | min. 10 porcji

Modyfikacje menu /menu dziecięce oraz dietetyczne

• Menu **dziecięce**

Zupa: Rosół z domowym makaronem *lub* Zupa pomidorowa

Danie główne: Chrupiące nuggetsy z piersi kurczaka, serwowane z frytkami i sałatką ze świeżego ogórka z dodatkiem słodkiej śmietany *lub* Naleśniki z kremowym serkiem i owocami

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

Zobacz jak wyglądają
nasze dania i przekąski
catering.trylogia.pl





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 filetowych | 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

• STÓŁ ZE SŁODKOŚCIAMI DLA DZIECI żelki, cukierki, ciasteczka, chipsy | od 300 zł

• MONOPORCJA DESEROWA sernik z białej czekolady z karmelizowanym spodem, torcik gruszkowy z ricottą, czekoladowa kula z wiśniową żelką | 28 zł/porcja | min. 10 porcji



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 10 zł/0,5 l
- **APERITIF** /lampka wina lub wina musującego | od 10 zł/os.

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.

Atrakcje opcjonalne

- | | | | |
|-----------------------------------|-----------------|--|-----------|
| • Pokrowce białe na krzesła | 8 zł/szt. | • Dekoracje kwiatowe <i>ustalane indywidualnie</i> | |
| • Złote podtalerze dekoracyjne | 5 zł/szt. | • Ścianka balonowa | od 900 zł |
| • Kącik z fotobudką | od 1100 zł/ 3 h | • Pokój hotelowy na czas trwania przyjęcia | 150 zł |
| • Transport busem hotelowym 9-os. | 250 zł/h | • Fotograf | od 900 zł |

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 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, za dopłatą 300 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: 8-19, Sob: 10-16

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

Znajdziesz nas na

