



TRYLOGIA
HOTEL



OFERTA

Bal Studniówkowy 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. 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.

Bal z charakterem

niezapomniana uroczystość w stylowej oprawie



klimatyczne
wnętrza sal



wyśmienita
kuchnia



rozległy teren
zielony



zróżnicowany
wybór sal



fachowa opieka
managera



profesjonalna
obsługa kelnerska



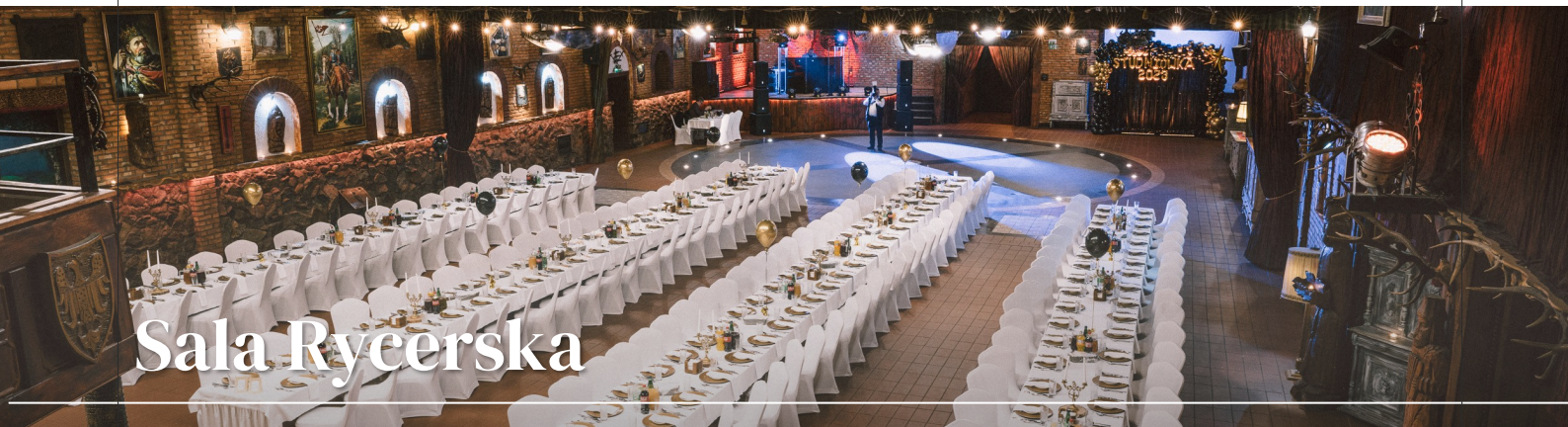
pokoje
dla gości



parking
bezpłatny

Szanowni Goście, macie przed sobą naszą propozycję zawierającą wszelkie składniki niezbędne do organizacji niezapomnianego Balu Studniówkowego.

Nasza sala **studniówkowa**



Sala Rycerska to nasza największa i najbardziej reprezentacyjna przestrzeń bankietowa, idealna na organizację balu studniówkowego. Przestronne wnętrze zachwyca elegancją, w której królują naturalne materiały, takie jak drewno, kamień oraz cegła, a unikalne akcenty rycerskie oraz subtelne, nastrojowe oświetlenie tworzy niezapomniany, magiczny klimat.

Do dyspozycji uczestników oddajemy:

- **przestronny parkiet taneczny**, który zachęca do zabawy
- **scenę dla DJ'a**, zapewniającą doskonałą oprawę muzyczną
- **ekran projekcyjny**, idealny do prezentacji pamiątkowych zdjęć lub filmów
- **balkon widowiskowy** dla rodziców, który umożliwia im dyskretną obserwację poloneza

Dla większych grup, powyżej 200 osób, istnieje możliwość połączenia Sali Rycerskiej z równie klimatyczną Salą Myśliwską, co zapewnia jeszcze więcej przestrzeni do wspólnego świętowania. Sala Myśliwska może również stać się idealnym, kameralnym miejscem na stół dla nauczycieli.

Minimalna liczba osób: 120

Stoły biesiadne: do 300 osób | **Stoły okrągłe:** do 210 osób





Pakiet *Pan Wołodyjowski*

Koszt za osobę : 300 zł

W ramach oferty

- Zupa serwowana
- Danie główne serwowane
- III danie główne na bufecie szwedzkim
- 7 przystawek zimnych ustawionych na stole
- Bufet deserowy: zestawem ciast, owoce filetowane, słodkie musy
- Pakiet napoi: Coca-cola, soki 100%, lemoniada, woda mineralna (bez ograniczeń)
- Napoje gorące: bufet z ekspresem kawowym i herbatą (bez ograniczeń)
- Projekcja multimedialna
- Przestronny parkiet
- Dekoracje dodatkowe: obrusy w kolorze białym lub butelkowej zieleni, złote podtalerze, stylowe złote świeczniki, subtelna dekoracje na stołach
- Aperitif lampką wina musującego (na życzenie)
- Szatnia z obsługą
- Opieka managera sali
- Profesjonalny serwis kelnerski
- Preferencyjne ceny na usługi DJ'a wraz z profesjonalnym oświetleniem
- Czas trwania przyjęcia: do godziny 4:00

/ przystawki, desery oraz napoje są uzupełniane na bieżąco przez cały czas trwania przyjęcia

/ palarnia – pomieszczenie wewnątrz budynku

/ możliwość przeprowadzenia próby tańca

/ gwarancja niezmienności ceny pakietu po zawarciu umowy



Pakiet „Pan Wołodyjowski”

Oto nasza **propozycja menu** studniówkowego – stworzona z myślą o wyjątkowej atmosferze tego wyjątkowego wieczoru. Oczywiście istnieje możliwość modyfikacji dań i przekąsek zgodnie z Waszymi preferencjami. Chętnie dopasujemy je do Waszych oczekiwań!

ZUPY

- Krem pomidorowy ze świeżą bazylią
- Krem z kukurydzy z chrupiącym nachos

DANIE GŁÓWNE

(podane od razu po zupie)

- Pierś z kurczaka duszona na klarowanym maśle z cytrynową nutą / kluski francuskie / bukiet sałat z winegret

III DANIE GORĄCE

(podane na bufecie szwedzkim)

- Skrzydełka z kurczaka w azjatyckim stylu, z nutą imbiru lub sezamu
- Cannelloni nadziewane szpinakiem, zapiekane pod aksamitnym sosem beszamelowym

PRZEKĄSKI ZIMNE

- Deska wyselekcjonowanych serów i wędlin
- Kąski z kurczaka w sezamie z sosem salsa
- Mini wrapy w kolorowych wariantach smakowych
- Tortilla z grillowanym kurczakiem, marynowanym w świeżych ziołach i chili
- Cannelloni z suszonymi pomidorami i szpinakiem
- Sałatka grecka
- Łosoś wędzony na placuszkach z cukinii, z kremowym serkiem



Pakiet „Ogniem i Mieczem”

Koszt za osobę : 370 zł

W ramach oferty

- Zupa serwowana
- Danie główne serwowane
- III danie główne na bufecie szwedzkim
- IV danie gorące serwowane lub na bufecie szwedzkim
- 12 przystawek zimnych ustawionych na bufecie szwedzkim
- Bufet deserowy: zestawem ciast, owoce filetowane, mini deserki
- Pakiet napoi: Coca-cola, soki 100%, lemoniada, woda mineralna (bez ograniczeń)
- Napoje gorące: bufet z ekspresem kawowym i herbatą (bez ograniczeń)
- Fotobudka (3 h)
- Dekoracja kwiatowa stołów lub dekoracja świetlna sali (do wyboru)
- Projekcja multimedialna
- Dekoracje dodatkowe: Dekoracje dodatkowe: obrusy w kolorze białym lub butelkowej zieleni, złote podtalerze, stylowe złote świeczniki
- Aperitif lampką wina musującego (na życzenie)
- Szatnia z obsługą
- Preferencyjne ceny na usługi DJ'a wraz z profesjonalnym oświetleniem
- Opieka managera sali
- Profesjonalny serwis kelnerski
- Czas trwania przyjęcia: do godziny 4:00

/ przystawki, desery oraz napoje są uzupełniane na bieżąco przez cały czas trwania przyjęcia

/ palarnia - pomieszczenie wewnątrz budynku

/ możliwość przeprowadzenia próby tańca

/ gwarancja niezmienności ceny pakietu po zawarciu umowy



Pakiet „Ogniem i Mieczem”

Oto nasza **propozycja menu** studniówkowego – stworzona z myślą o wyjątkowej atmosferze tego wyjątkowego wieczoru. Oczywiście istnieje możliwość modyfikacji dań i przekąsek zgodnie z Waszymi preferencjami. Chętnie dopasujemy je do Waszych oczekiwań!

ZUPY

- Rosół tradycyjny z domowym makaronem
- Aromatyczny krem z pieczonego ziemniaka

DANIE GŁÓWNE

(podane od razu po zupie)

- Polędwiczka wieprzowa w wyrazistym sosie pieprzowo-rozmarynowym / kluski śląskie / buraczki zasmażane

III DANIE GORĄCE

(podane na bufecie szwedzkim)

- Chrupiące polędwiczki z kurczaka w złocistej panierce
- Lasagne w warzywnej odślonie z dodatkiem dojrzewających serów

IV DANIE GORĄCE

(podane na bufecie szwedzkim lub serowane)

- Azjatycka zupa

PRZEKĄSKI ZIMNE

- Deska wyselekcjonowanych serów i wędlin
- Kąski z kurczaka w sezamie z sosem salsa
- Mini wrapy w kolorowych wariantach smakowych
- Tortilla z grillowanym kurczakiem, marynowanym w świeżych ziołach i chili
- Cannelloni z suszonymi pomidorami i szpinakiem
- Sałatka grecka
- Sałatka z młodego szpinaku, bekonu i jajek
- Łosoś wędzony na placuszkach z cukinii, z kremowym serem
- Soczysty melon kantalupa otulony szynką parmeńską
- Carpaccio z pieczonego buraka z kremową ricottą i orzechami
- Roladka szpinakowa z łososiem i serem śmietankowym
- Aromatyczny pasztet z soczewicy z nutą ziół

Dodatkowe atrakcje kulinarne

Modyfikacje menu /menu 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
- **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
- **MINI DESERKI** zestaw: 60 szt./800 zł ; 120 szt./1300 zł ; 180 szt./1800 zł
- **KOLOROWE DESERY** w pucharkach | od 15 zł/porcja
- **LODY Z OWOCAMI** | od 15 zł/porcja
- **LODY WANILIOWE** z sosem z gorących malin | od 17 zł/porcja

Bufety tematyczne

- **STÓŁ ŚRÓDZIEMNOMORSKI**
ośmiornica, mini ośmiorniczki, raki, małże, kalmary, krewetki, łosoś marynowany, paluszki krabowe | od 1700 zł
- **STÓŁ WŁOSKI**
wędliny i sery dojrzewające, pikle, warzywa grillowane, zestaw oliwek, rukola, roszponka, pomidory marynowane, tiramisu | od 1600 zł
- **STÓŁ SUSHI** /300 szt. | od 1900 zł
- **STÓŁ WIEJSKI**
szynki, kielbasy, kaszanki, salcesony, pasztety, bigos, chleb wiejski, smalec z cebulką, ogórki kiszane | od 2000 zł
Stół wiejski można wzbogacić o udziec wieprzowy | od 600 zł



Zobacz jak się prezentują

Ogólne warunki realizacji balu

1. Zapewniamy możliwość dokonania wstępnej rezerwacji jednego terminu Balu, ważnej przez do 14 dni.
2. Jeżeli podjęli Państwo decyzję o organizacji Balu Studniówkowego w Hotelu Trylogia, w celu sfinalizowania rezerwacji zapraszamy na spotkanie, na którym sporządzimy zobowiązującą umowę popartą wpłatą zadatku.
3. Zadatek jest bezzwrotny i zaliczany na poczet płatności za Bal. Istnieje możliwość odpisania umowy (cesji) na dane innej osoby, wskazanej przez zamawiającego.
4. Do 30 dni przed planowanym Balem Studniówkowym następuje ustalenie menu oraz rozliczenie 100 % wartości zamówienia.
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 oraz wszelkie zmiany powinny zostać zgłoszone najpóźniej 7 dni przed planowanym Balem.
7. Czas trwania Balu ograniczony jest maksymalnie do godziny 4:00 rano.

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

* Istnieje możliwość zamówienia licencjonowanej ochrony. Koszt usługi od 1200 zł.

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 / 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