



Wesele z charakterem

2027

HOTEL TRYLOGIA | ZIELONKA POD WARSZAWĄ





DLACZEGO PARY WYBIERAJĄ TRYLOGIĘ NA WESELE?

Od ponad 25 lat tworzymy wesela, w których staropolska gościnność spotyka się z wyjątkową kuchnią i malowniczym ogrodem zaledwie 6 km od Warszawy.



ŚLUB PLENEROWY NAD STAWEM

wyjątkowa ceremonia wśród zieleni



KUCHNIA OCENIANA W GOOGLE NA 4,8

doceniana przez tysiące Gości



5 HEKTARÓW ZIELENI

idealne miejsce na sesję i chwilę oddechu



110 MIEJSC NOCLEGOWYCH

komfort dla Was i Gości

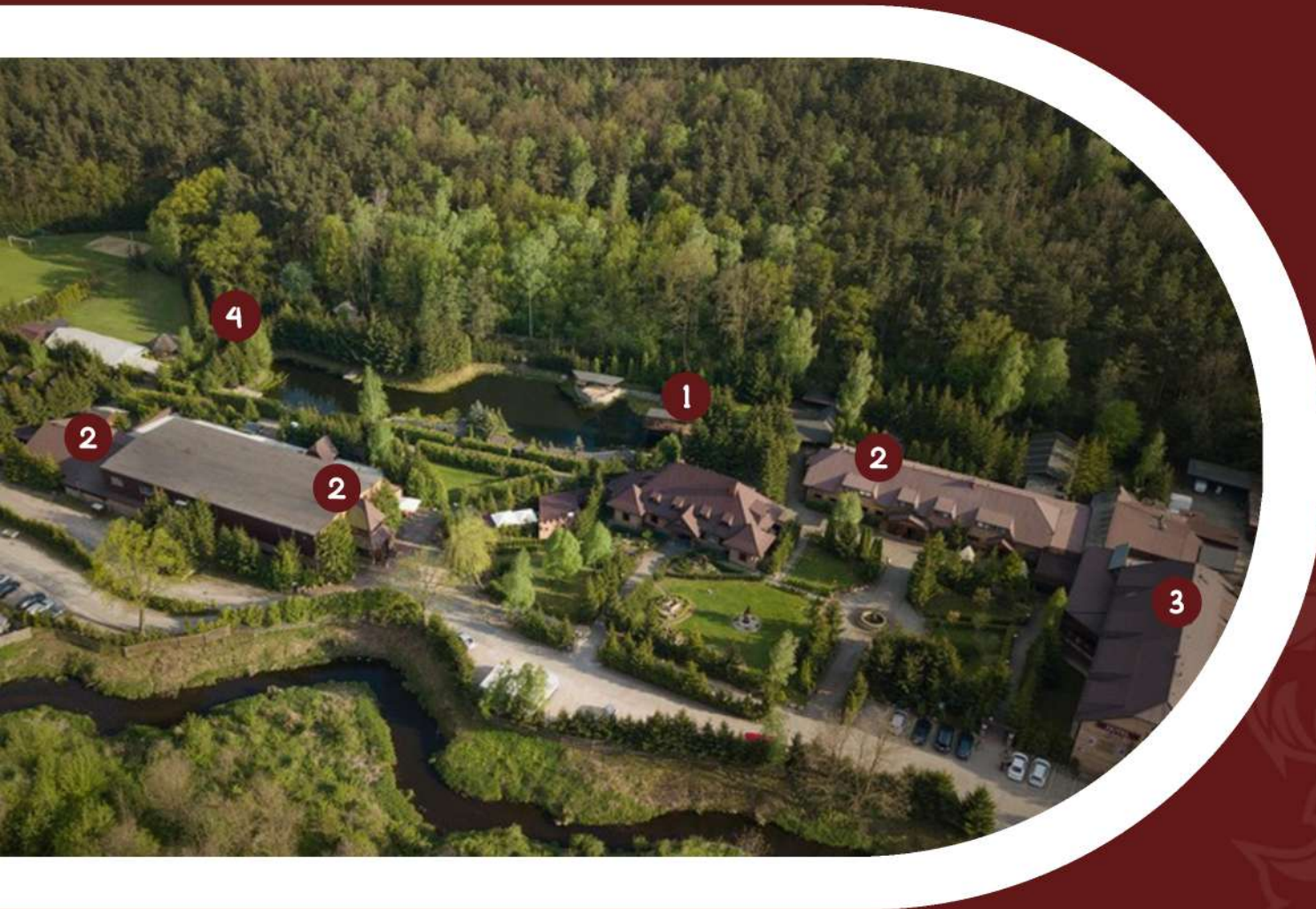


PARKING NA 300 SAMOCHODÓW

wygoda dla wszystkich uczestników

TUTAJ ZACZYNA SIĘ WASZA HISTORIA

Są miejsca, które zachwycają na zdjęciach. I są takie, które zapamiętuje się na całe życie.
Trylogia należy do tych drugich.



ODKRYJCIE TRYLOGIĘ

1. **POWIEDZCIE SOBIE "TAK"** NAD STAWEM.
2. **ŚWIĘTUJCIE DO BIAŁEGO RANA** W JEDNEJ Z NASZYCH SAL.
3. **ODPOCZNIJCIE** PO WESELU.
4. **ZNAJDŹCIE IDEALNE MIEJSCE** NA WSPÓLNE ZDJĘCIA.

Sala Rycerska

IMPONUJĄCA PRZESTRZEŃ DLA WIELKICH UROCZYSTOŚCI. IDEALNA DLA PAR, KTÓRE MARZĄ O EFEKTOWNYM WESELU Z DUŻĄ LICZBĄ GOŚCI I WYJĄTKOWĄ OPRAWĄ.

LICZBA GOŚCI

SOBOTA: 100-300 OSÓB

POZOSTAŁE DNI: 80-300 OSÓB



Sala Księżęca

POŁĄCZENIE ELEGANCJI I CIEPŁEGO KLIMATU. IDEALNA DLA PAR, KTÓRE MARZĄ
O ELEGANCKIM WESELU W BARDZIEJ KAMERALNYM WYDANIU.

LICZBA GOŚCI

SOBOTA: 50-90 OSÓB

POZOSTAŁE DNI: 50-90 OSÓB



Sala Myśliwska

PRZYTULNA PRZESTRZEŃ Z NIEPOWTARZALNYM, STAROPOLSKIM
CHARAKTEREM. IDEALNA NA KAMERALNE WESELA W GRONIE NAJBLIŻSZYCH.

LICZBA GOŚCI

SOBOTA: 40-75 OSÓB

POZOSTAŁE DNI: 40-75 OSÓB



Pakiety weselne

TRZY PAKIETY. JEDEN CEL.

STWORZYĆ WESELE, KTÓRE
BĘDZIE DOKŁADNIE TAKIE,
JAK SOBIE WYMARZYLIŚCIE.





W STANDARDZIE KAŻDEGO *pakietu weselnego*

Tradycyjny chleb weselny

Wino musujące na powitanie

Bufet słodki: owoce filetowane i ciasta | **bez limitu**

Złote świeczniki z całonocnym uzupełnianiem świec

Eleganckie białe obrusy i serwety materiałowe

Sztaluga na plan usadzenia Gości

Okrągłe lub podłużne stoły

Stolik z atrakcjami dla dzieci: kolorowanki, drobne zabawki

Pokój dla Nowożeńców ze śniadaniem

Napoje zimne

soki, napoje gazowane,
woda i lemoniada

| bez limitu

Bufet kawowy

selekcja herbat,
kawa z ekspresu

Coolery z lodem

na alkohol uzupełniane
przez całą noc

**BRAK OPŁATY
KORKOWEJ**



PAKIET DWORSKI

400 ZŁ / OSOBA

 GWARANCJA NIEZMIENNOŚCI CENY

IDEALNY WYBÓR DLA PAR CENIĄCYCH KLASYKĘ I SPRAWDZONE ROZWIĄZANIA



4 DANIA GORĄCE:

- Zupa serwowana
- Danie główne serwowane
- I kolacja serwowana
- II kolacja serwowana

8 PRZEKĄSEK ZIMNYCH

DO 10 GODZIN WESELA

PAKIET HETMAŃSKI

440 ZŁ / OSOBA

 GWARANCJA NIEZMIENNOŚCI CENY

NAJCZĘŚCIEJ WYBIERANY PAKIET, ŁĄCZĄCY BOGATE MENU I RÓŻNORODNOŚĆ SERWOWANYCH DAŃ



5 DAŃ GORĄCYCH:

- Zupa serwowana
- Danie główne serwowane
- I kolacja serwowana
- II kolacja *na bufecie*
- Zupa serwowana

10 PRZEKĄSEK ZIMNYCH

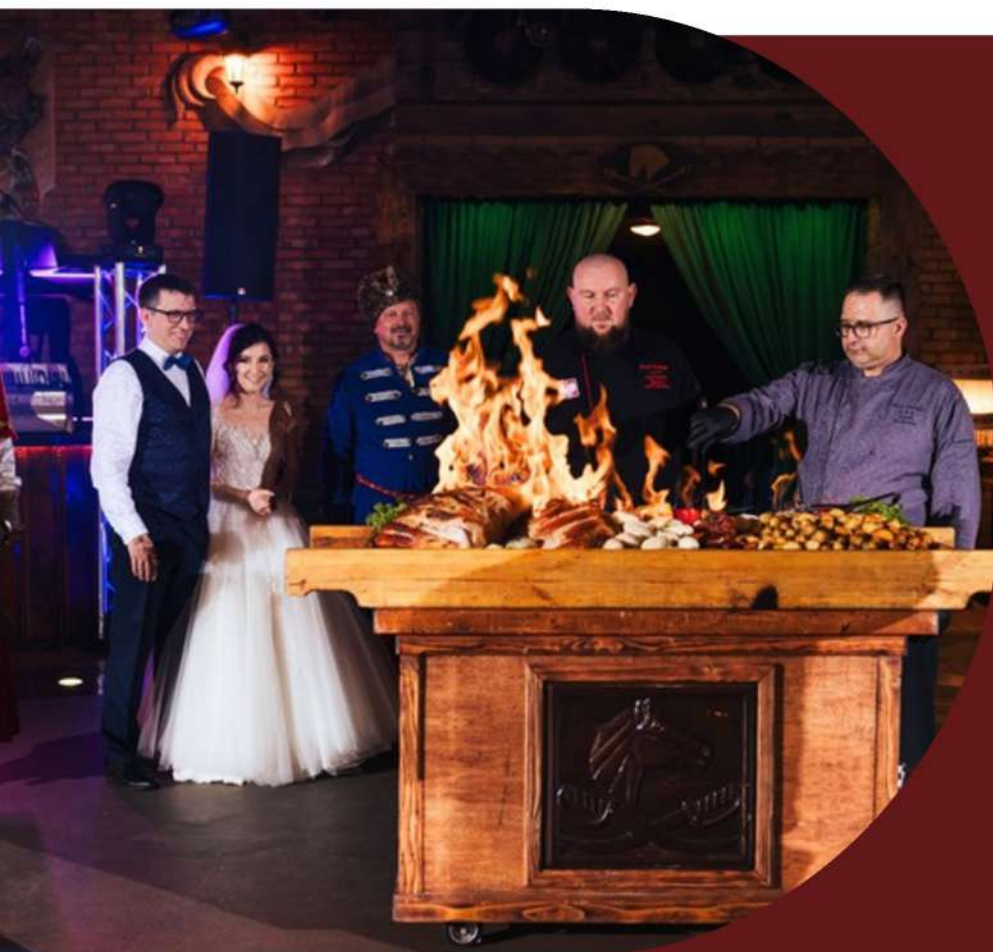
DO 12 GODZIN WESELA

PAKIET SZLACHECKI

490 ZŁ / OSOBA

 GWARANCJA NIEZMIENNOŚCI CENY

NAJBARDZIEJ WYJĄTKOWY PAKIET W OFERCIE, STWORZONY Z MYŚLĄ O STAROPOLSKIM WESELU



PRZYSTAWKA ZIMNA SERWOWANA

5 DAŃ GORĄCYCH:

- Zupa serwowana
- Danie główne serwowane
- Płonąca Deska Szlachecka
- II kolacja na bufecie
- Zupa serwowana

DESER PO OBIEDZIE II PRZEKĄSEK ZIMNYCH TORT WESELNY

WYSTRZAŁ ARMATNI NA POWITANIE
KARTY MENU NA STOŁACH
ŚCIANKA ŚWIETLNA

DO 12 GODZIN WESELA

UCZTA W DUCHU STAROPOLSKIEJ GOŚCINNOŚCI

WIERZYM, ŻE PRZY WSPÓLNYM STOLE RODZĄ SIĘ NAJPIĘKNIEJSZE WSPOMNIENIA. DLATEGO PRZYKŁADAMY TAK DUŻĄ WAGĘ DO JAKOŚCI SERWOWANYCH DAŃ, ICH PREZENTACJI I ATMOSFERY WSPÓLNEGO BIESIADOWANIA.



ATRAKCJE KULINARNE

PRZY REZYGNACJI Z III DANIA GORĄCEGO, ZA DOPLATĄ
/ DO 100 OSÓB OD 2000 ZŁ | POWYŻEJ 100 OSÓB OD 20 ZŁ/OS.



DESKA SZLACHECKA

EFEKTOWNY POKAZ SERWOWANY PRZEZ KUCHARZY
BEZPOŚREDNIO NA SALI, KTÓRY ANGAŻUJE GOŚCI
I STAJE SIĘ JEDNYM Z NAJBARDZIEJ ZAPAMIĘTANYCH
MOMENTÓW WESELA

NA DESCE:

- Udziec wieprzowy pieczony w całości
- Żeberka pieczone
- Golonki z bejcą piwną
- Pikantne skrzydła
- Pyzy z mięsem
- Ziemniaki opiekane w ziołach
- Kasza gryczana
- Kapusta zasmażana
- Surówka wiejska



UCZTA Z GRILLA

AROMATYCZNE POTRAWY PRZYGOTOWYWANE
NA ŚWIEŻYM POWIETRZU, IDEALNE PODCZAS
LETNICH PRZYJĘĆ

W MENU:

- Karkówka tradycyjna
- Pikantne żeberka
- Szaszłyk wieprzowy/drobiowy
- Pikantne skrzydła
- Kaszanka staropolska z cebulą
- Kielbasa wiejska
- Ryba grillowana
- Warzywa grillowane
- Sałatki i Dodatki grillowe



ATRAKCJE KULINARNE



TATAR WOŁOWY LIVE COOKING

ŚWIEŻO PRZYGOTOWYWANY TATAR WOŁOWY
SERWOWANY NA OCZACH GOŚCI PRZEZ NASZYCH
KUCHARZY

32 ZŁ/OS. | NALEŻY ZAMÓWIĆ DLA WSZYSTKICH
GOŚCI

TATAR WOŁOWY SERWOWANY

25 ZŁ/PORCJA | NALEŻY ZAMÓWIĆ DLA
MIN. 60 % GOŚCI



PRZYSTAWKA

IDEALNA I ELEGANCKA NA ROZPOCZĘCIE

Do wyboru:

- Łosoś gravlax peklowany w soli morskiej,
podany z serkiem ziołowym i bagietką
- Pasztet z wątróbki, podany z żurawiną
i grzanką
- Carpaccio z buraka podane na rukoli
z serkiem ricotta i prażonymi ziarnami

25 ZŁ/OS. | NALEŻY ZAMÓWIĆ DLA
WSZYSTKICH GOŚCI





BUFETY TEMATYCZNE

KTÓRE ZACHWYCAJĄ GOŚCI

Od staropolskich specjałów po smaki kuchni świata.
Wybierzcie bufet, który najlepiej podkreśli charakter Waszego wesela.

STÓŁ MYŚLIWSKI

wyroby z dziczyzny, kielbasy, szynki, pasztety, sezonowane mięsa, polędwice oraz tradycyjne dodatki | **od 4 100 zł**

STÓŁ ŚRÓDZIEMNOMORSKI

ośmiornica, mini ośmiorniczki, raki, małże, kalmary, krewetki, łosoś marynowany, paluszki krabowe | **od 2 100 zł**

STÓŁ WŁOSKI

wędliny i sery dojrzewające, pikle, warzywa grillowane, zestaw oliwek, rukola, roszponka, pomidory marynowane, tiramisu | **od 2 000 zł**

STÓŁ RYBNY

ryba w całości (ok. 3-4 kg), bogaty wybór ryb wędzonych słodko i słonowodnych | **od 2 100 zł**

STÓŁ SUSHI

300 kawałków | **od 2 300 zł**

STÓŁ STAROPOLSKI

BESTSELLER PAR MŁODYCH! TO WŁAŚNIE PRZY TYM STOLE
NAJCZĘŚCIEJ USTAWIAJĄ SIĘ KOLEJKI I WRACA SIĘ PO DOKŁADKĘ

KIEŁBASA, PASZTET Z WĄTRÓBKĄ, SCHAB Z MORELĄ, SCHAB ZE ŚLIWKĄ, BOCZEK PIECZONY, KARKÓWKA
PIECZONA, SZYNKA WĘDZONA, KASZANKA, SALCESON, BOCZEK WĘDZONY, BALERON, SCHAB WĘDZONY,
KABANOSY, SMALEC Z CEBULKĄ, CHLEB WIEJSKI, OGÓRKI KISZONE, GRZYBKIE MARYNOWANE ORAZ BIGOS
STAROPOLSKI | **OD 2 200 ZŁ**

MOŻLIWOŚĆ WZBOGACENIA STOŁU O PIECZONY UDZIEC WIEPRZOWY | **OD 700 ZŁ**



ATRAKCJE DESEROWE

SŁODKA OPRAWA WESELA

TORT WESELNY

WYJĄTKOWY TORT PRZYGOTOWANY
ZGODNIE Z WASZĄ WIZJĄ. SMAK, FORMA
I DEKORACJE DOPRACOWANE W KAŻDYM
DETALU | CENY DOSTĘPNE W KATALOGU

Zamów porcję
degustacyjną
catering.trylogia.pl



SERWIS TORTU DOSTARCZONEGO PRZEZ KLIENTA | 200 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 1 300 ZŁ ; 180 SZT./OD 1 800 ZŁ

DO KAŻDEGO ZESTAWU, W PREZENCIE DOMOWA LEMONIADA ORAZ HERBATA MROŻONA.

FONTANNA CZEKOLADOWA Z OWOCAMI | OD 1 000 ZŁ/6 GODZIN

KOLOROWE DESERY W PUCHARKACH | OD 14 ZŁ/PORCJA

GOŚCIŃCE Z CIASTEM DLA GOŚCI | OD 30 ZŁ/SZT.



TOAST ZA WASZE SZCZĘŚCIE

MOŻLIWOŚĆ ZAMÓWIENIA ALKOHOLU WG SPOŻYCIA:

WÓDKA (POJ. 0,5 L) PAN TADEUSZ **OD 40 ZŁ** | STUMBRAS **OD 45 ZŁ**

WINO HISZPAŃSKIE CZERWONE I BIAŁE | **OD 50 ZŁ/0,7 L**

PIWO BECZKOWE KSIĄŻĘCE | **OD 490 ZŁ/30 L**

ISTNIEJE RÓWNIEŻ MOŻLIWOŚĆ ZAMÓWIENIA WINA I PIWA BEZALKOHOLOWEGO.

SERWIS ALKOHOLU DOSTARCZONEGO PRZEZ KLIENTA | **350 ZŁ** LUB WE WŁASNYM ZAKRESIE

PROFESJONALNY BAR Z AUTORSKIMI KOKTAJLAMI I PEŁNĄ OBSŁUGĄ BARMANSKĄ, DOPASOWANĄ DO CHARAKTERU WASZEGO WESELA | **OD 2 400 ZŁ**

ALKOHOL DLA BARMANA MOŻNA DOSTARCZYĆ WE WŁASNYM ZAKRESIE LUB ZAMÓWIĆ ZA NASZYM POŚREDNICTWEM

BRAK OPŁATY
KORKOWEJ



POPRAWINY, KTÓRE PRZEDŁUŻĄ ŚWIĘTOWANIE

ZABAWA MOŻE TRWAĆ DALEJ

NIEDZIELA LUB PONIEDZIAŁEK / OD MIN. 50 OSÓB
OD 13:00 DO MAKSYMALNIE GODZ. 20:00



OPCJA OBIADOWA 180 ZŁ/OS.

TRADYCYJNY POLSKI OBIAD, A NASTĘPNIE SWOBODNY BUFET Z PRZEKĄSKAMI, DESERAMI I DANIAMI POZOSTAJĄCYMI PO WESELU. IDEALNA PROPOZYCJA DLA RODZINNYCH SPOTKAŃ PRZY WSPÓLNYM STOLE.

W MENU:

- Żurek z jajem i kielbasą
- Kotlet schabowy z ziemniakami i kapustą zasmażaną

Przekąski zimne, ciasta, owoce, dania ciepłe /pozostałe z wesela - podane w formie bufetu
Bufet z kawą i herbatą oraz napoje zimne (soki owocowe, woda) /bez limitu

OPCJA GRILLOWA 220 ZŁ/OS.

ŁUŻNA ATMOSFERA, GRILL PRZYGOTOWYWANY NA ŻYWO PRZEZ NASZYCH KUCHARZY ORAZ BOGATY BUFET SPRAWIAJĄ, ŻE POPRAWINY NABIERAJĄ ZUPEŁNIE INNEGO CHARAKTERU.

W MENU:

- Karkówka tradycyjna w zalewie ziołowej, pikantne skrzydełka z kurczaka, kaszanka staropolska z cebulą, szaszłyk drobiowy i wieprzowy, żeberka w sosie barbecue, kielbasa wiejska, warzywa grillowane, ziemniaki w mundurkach, sałatki i dodatki do grilla
- Żurek z jajem i kielbasą,

Przekąski zimne, ciasta, owoce, dania ciepłe /pozostałe z wesela - podane w formie bufetu
Bufet z kawą i herbatą oraz napoje zimne (soki owocowe, woda) /bez limitu



ŚLUB W PLENERZE

POWIEDZCIE SOBIE „TAK” NAD MAŁOWNICZYM STAWEM, W OTOCZENIU NATURY I NAJBLIŻSZYCH.



WSZYSTKO, CZEGO POTRZEBUJECIE DO ORGANIZACJI CEREMONII



W CENIE CEREMONII:

- ✓ DEKORACJA POMOSTU BIAŁYMI TKANINAMI
- ✓ JASNA WYKŁADZINA W MIEJSCU CEREMONII
- ✓ BIAŁA ŚCIANKA Z GODŁEM POLSKI
- ✓ ELEGANCKI STÓŁ DLA URZĘDNIKA I PARY MŁODEJ
- ✓ NAGŁOŚNIENIE Z MIKROFONEM
- ✓ MUZYKA W TLE PRZED I PO CEREMONII
- ✓ 15 KRZESEŁ W KOLORZE BUTELKOWEJ ZIELENI

KOSZT CEREMONII: 1 500 ZŁ

UZUPEŁNIJCIE CEREMONIE:

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

APERITIF: LEMONIADA I WODA Z CYTRYNĄ I MIĘTĄ 10 ZŁ/OS.

FINGERFOODY: ZESTAW PRZEKĄSEK 15 ZŁ/OS.

Formalności związane z rezerwacją terminu w Urzędzie Stanu Cywilnego
w Zielonce pozostają po stronie pary młodej.

ATRAKCJE DODATKOWE

DETALE, KTÓRE ROBIĄ RÓŻNICĘ

DLA WYJĄTKOWEJ OPRAWY

WYSTRZAŁ ARMATNI NA POWITANIE OD 350 ZŁ
SZLACHECKI POJEDYNEK NA SZABLE OD 1 200 ZŁ
ŚCIANKA ŚWIETLNA ZA PARĄ MŁODĄ 100 ZŁ

DLA ŚWIETNEJ ZABAWY

KĄCIK Z FOTOBUDKĄ OD 1 100 ZŁ
DMUCHANIEC OD 500 ZŁ/ 2H
ANIMATOR DLA DZIECI OD 1100 ZŁ/ 2H

DLA WYGODY

TRANSPORT AUTOKAREM 50-OS OD 800 ZŁ/KURS
TRANSPORT BUSEM HOTELOWYM 9-OS OD 250 ZŁ/H

DLA PERSONALIZACJI

PERSONALIZOWANE KARTY MENU OD 100 ZŁ
WYDRUK PLANU STOŁÓW OD 100 ZŁ
ZŁOTE PODTALERZE DEKORACYJNE 3 ZŁ/SZT.
POKROWCE NA KRZESŁA 8 ZŁ/SZT.
PROJEKCJA MULTIMEDIALNA 300 ZŁ/H
PROJEKTOR, EKRAN, DŹWIĘK
PODEST/SCENA DLA ZESPOŁU/DJ
(KSIAŻĘCA, MYŚLIWSKA) OD 350 ZŁ

Ceny atrakcji wykraczających poza wybrany pakiet menu mogą ulec zmianie.
Dostępności atrakcji do potwierdzenia przy ustalaniu menu weselnego.



KOMFORTOWY NOCLEG PO CAŁONOCNEJ ZABAWIE

110 miejsc noclegowych w hotelu na terenie obiektu

BOGATE ŚNIADANIE W FORMIE BUFETU Z LIVE COOKING ORAZ TRADYCYJNYM ŻURKIEM.

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

RABAT PRZY REZERWACJI POKOI: 1-5 POKOI | 5 % RABATU ; 6-30 POKOI | 10% RABTU; 31+ POKOI | 15 % RABATU
AKTUALNE CENY POKOI ZNAJDUJĄ SIĘ NA STRONIE INTERNETOWEJ WWW.TRYLOGIA.PL

POKÓJ DLA PARY
MŁODEJ W PREZECIE





POWIEDZCIE “TAK” TRYLOGII W 3 KROKACH

1

SPOTKANIE W TRYLOGII

Umówcie się na obejrzenie sali i omówienie szczegółów w dogodnym terminie – od wtorku do soboty. Podczas wizyty możecie także skosztować naszej kuchni, odwiedzając naszą restaurację i przekonując się, jak wyjątkowe smaki czekają na Waszych gości!

2

WSTĘPNA REZERWACJA

Jeśli chcecie zyskać czas na podjęcie decyzji, oferujemy bezpłatną wstępną rezerwację na 14 dni. W tym czasie termin będzie dla Was zablokowany, a Wy możecie spokojnie przemyśleć wszystkie szczegóły.

3

PODPISANIE UMOWY

Gdy już zdecydujecie, formalności załatwimy w najdogodniejszy sposób – online lub osobiście w naszym biurze. Od tego momentu możecie skupić się na radości z planowania Waszego wymarzonego dnia, a my zadbamos o resztę!

NAJWAŻNIEJSZE INFORMACJE ORGANIZACYJNE

Wierzymy, że dobra organizacja zaczyna się od przejrzystych zasad. Dlatego już na etapie oferty przedstawiamy wszystkie najważniejsze informacje dotyczące realizacji przyjęcia.

ZADATEK

PO PODJĘCIU DECYZJI O ORGANIZACJI PRZYJĘCIA WESELNEGO W HOTELU TRYLOGIA PODPISUJEMY UMOWĘ, KTÓRA GWARANTUJE REZERWACJĘ WYBRANEGO TERMINU. REZERWACJA ZOSTAJE POTWIERDZONA WPLATĄ ZADATKU:

- 3000 ZŁ W DNIU PODPISANIA UMOWY,
- 1000 ZŁ NA 180 DNI PRZED PLANOWANĄ DATĄ PRZYJĘCIA WESELNEGO.

WPLACONY ZADATEK JEST ZALICZANY W CAŁOŚCI NA POCZET ORGANIZACJI PRZYJĘCIA. ZGODNIE Z PRZEPISAMI PRAWA MA ON CHARAKTER BEZZWROTNY. ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ DOKONANIA CESJI UMOWY NA INNĄ OSOBĘ WSKAZANĄ PRZEZ ZAMAWIAJĄCEGO.

REZERWACJA TERMINU PRZYJĘCIA WESELNEGO NIE OBEJMUJE AUTOMATYCZNIE REZERWACJI POPRAWIN, POKOI HOTELOWYCH ANI TERMINU CEREMONII ŚLUBU PLENEROWEGO. REZERWACJE TYCH USŁUG WYMAGAJĄ ODRĘBNEGO POTWIERDZENIA.

USTALENIE MENU

NAJPÓŹNIEJ 30 DNI PRZED PLANOWANYM PRZYJĘCIEM WESELNYM WSPÓLNIE USTALAMY OSTATECZNE MENU ORAZ DOKONUJEMY ROZLICZENIA 100% MINIMALNEJ WARTOŚCI WYBRANEGO PAKIETU I ZAMÓWIONYCH ATRAKCJI DODATKOWYCH.

ZE WZGLĘDU NA SEZONOWOŚĆ PRODUKTÓW ORAZ NIEZALEŻNE OD NAS ZMIANY CEN SUROWCÓW HOTEL TRYLOGIA ZASTRZEGA SOBIE MOŻLIWOŚĆ MODYFIKACJI PROPONOWANYCH DAŃ GORĄCYCH I PRZEKĄSEK ZIMNYCH, PRZY ZACHOWANIU CHARAKTERU ORAZ JAKOŚCI MENU.

GWARANTUJEMY NIEZMIENNOŚĆ CENY WYBRANEGO PAKIETU MENU. CENY DODATKÓW ORAZ ATRAKCJI DODATKOWYCH MOGĄ ULEC ZMIANIE.

INFORMACJE DOTYCZĄCE GOŚCI

OSTATECZNA ILOŚĆ OSÓB ORAZ WSZELKIE ZMIANY POWINNY ZOSTAĆ ZGŁOSZONE NAJPÓŹNIEJ **7 DNI PRZED** PLANOWANĄ UROCZYSTOŚCIĄ.

ZNIŻKA DLA DZIECI DO 10 ROKU ŻYCIA- 50% ; DO 3 ROKU ŻYCIA- BEZPŁATNIE ZA MIEJSCE SIEDZĄCE, PORCJE OBIADOWE USTALANE INDYWIDUALNIE.

MENU DLA USŁUGODAWCÓW ZEWNĘTRZNYCH: 50% PAKIETU (DANIA GORĄCE) LUB 100% PAKIETU (DANIA GORĄCE I PRZEKĄSKI).

CZAS TRWANIA PRZYJĘCIA

MAKSYMALNY CZAS TRWANIA PRZYJĘCIA ZALEŻY OD WYBRANEGO PAKIETU. PRZYJĘCIE NIE MOŻE ZAKOŃCZYĆ SIĘ PÓŹNIEJ NIŻ O GODZ. 5:00.



Inspiracja dla Waszego wesela

OBIAD SERWOWANY

Rosół staropolski z pierożkami mięsnymi
Krem z pieczonego ziemniaka z chrustem bekonowym

Kaczka luzowana marynowana w pomarańczach
i szarej renecie podana z sosem żurawinowym, kluskami śląskimi
i buraczkami zasmażnymi

DESER PO OBIEDZIE

Lody z owocami

PIERWSZA KOLACJA W FORMIE LIVE COOKING

Deska szlachecka: Udziec wieprzowy pieczony
w całości, żeberka, golonki, skrzydełka pikantne, pyzy z mięsem, ziemniaki
opiekane, kasza gryczana, kapusta zasmażana, surówka wiejska

DRUGA KOLACJA W BUFECIE

Policzki wołowe w sosie pieczeniowo-winnym, kopytka, miks sałat
Bioderka z kurczaka w bekonie w sosie
tymiankowym, ziemniaki opiekane, warzywa z wody

ZUPA DLA NAJWYTRWAŁSZYCH

Barszcz czerwony z pasztecikiem z farszem mięsnym

PRZEKĄSKI W STOLE

Pikantna wołowina ze świeżym ogórkiem

Schab po warszawsku

Śledź w kremowym sosie śmietanowym

Łosoś na placuszkach z cukinii z kremowym serem

Carpaccio z buraka

Pasztet z wątróbką i żurawiną, otulony ciastem francuskim

Rolada drobiowa z pikantnymi warzywami

Cannelloni ze szpinakiem i z suszonymi pomidorami

Salatka z kozim serem i dressingiem truskawkowym

Salatka z młodego szpinaku, bekonu i jajek przepiórczych

Salatka z łososiem gravlax i dressingiem tymiankowo-cytrynowym

18:00



OBIAD

19:00



DESER

21:00



PIERWSZA
KOLACJA

23:30



DRUGA
KOLACJA

24:00



TORT

02:00



ZUPA

PLAN WESELA



TO DOPIERO POCZĄTEK WASZEJ HISTORII

Z przyjemnością oprowadzimy Was po Trylogii, pokażemy sale weselne, ogród i miejsce, w których już wkrótce możecie powiedzieć sobie „tak”. Spotkajmy się przy filiżance kawy i porozmawiajmy o Waszym wymarzonym dniu.

Czekamy na Was

HOTEL TRYLOGIA

05-220 ZIELONKA POD WARSZAWĄ
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



Do czasu naszego spotkania...



SPRÓBUJECIE NASZEJ KUCHNI

RESTAURACJA DWÓR ROZŁOGI



ZAMÓWCIE NASZE SMAKI DO DOMU

SKLEP CATERINGOWY



**ZOBACZCIE NASZE
REALIZACJE WESELNE**



**PRZECZYTAJCIE HISTORIE
NASZYCH PAR**

