

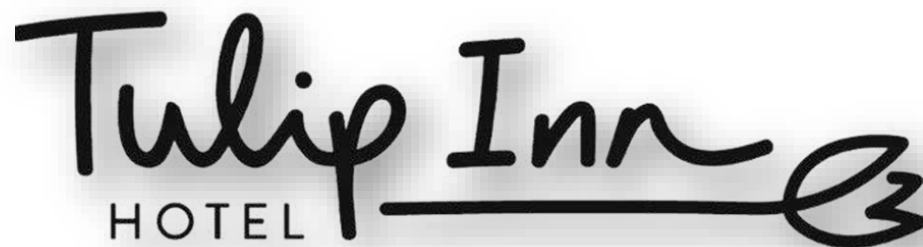
OFERTA BIZNESOWA 2026

HOTEL PEŁEN INSPIRACJI



KONFERENCJE SPOTKANIA 2026

Tulip Inn
HOTEL

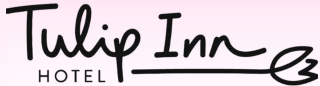
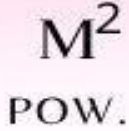


Hotel Tulip Inn Żyrardów to nowoczesny obiekt konferencyjny w doskonałej lokalizacji niespełna 50 km od Warszawy i około 90 km od Łodzi. W Hotelu znajduje się:

- 66 pokoi o standardzie 3*, w tym apartament z jaccuzzi
- Restauracja Farbiarnia
- 5 wielofunkcyjnych sal konferencyjnych o powierzchni od 27 m² do 111 m², które mogą stanowić salę bankietową mieszczącą ok 200-250 Gości.

Przestrzeń znakomicie sprawdza się na kongresy, konferencje, szkolenia oraz na bankiety i spotkania integracyjne.



									
SALA ŻAKARD parter	111	70	64	45	70	50	32	35	70
SALA LEN parter	106	70	64	45	70	50	32	35	70
SALA ŁĄCZONA (ŻAKARD+LEN) parter	217	160	128	150	180	90	-	-	150
SALA OFICYNĄ parter	27	20	12	16	-	-	16	14	-
SALA KANTOR parter	27	20	12	16	-	-	16	14	-
SALA STELLA I piętro	108	100	60	40	55	50	36	42	80

Żakard



Len



Żakard+Len



Wyposażenie: ekran, rzutnik, flipchart (1 blok papieru, flamastry), pilot do slajdów, klimatyzacja, nagłośnienie + mikrofon (nagłowny, ręczny)

Wyposażenie: Monitor TV + kabel HDMI, flipchart (flamastry, 1 blok papieru), klimatyzacja

Oficyna



Kantor



Stella



Przerwa kawowa

Klasyczna

- Ciasteczka kruche
- Ciasto domowe
- Kawa z ekspresu
- Herbaty smakowe
- Soki owocowe
- Woda
- Woda gazowana

1h- 36PLN
4h-56PLN
8h-79PLN

Francuska

- Ciasteczka kruche
- Mini croissant
- Ciastka francuskie
- Filetowane owoce
- Kawa z ekspresu
- Herbaty smakowe
- Soki owocowe
- Woda
- Woda gazowana

1h- 39PLN
4h- 69PLN
8h- 84PLN

Amerykańska

- Ciasteczka kruche
- Mini donuts
- Mini muffin
- Kawa z ekspresu
- Herbaty smakowe
- Soki owocowe
- Woda
- Woda gazowana

1h- 39PLN
4h- 69PLN
8h- 84PLN

Opcje dodatkowe

- Owoce filetowane 20,00 PLN/os.
- Kanapki 10,00 PLN/1szt.
szynka, ser, pomidor, kietki
- Kanapki 13,00 PLN/1szt.
łosoś wędzony, szynka, ser, pomidor, kietki
- Mus owocowy 12,00 PLN/szt.



Obiad/Kolacja Bufet 1h

Cena 85,00 PLN/os. (oferta obowiązując dla grup powyżej 20 os.)

Bufet szefa kuchni **75,00 PLN/os.** Wszystkie oferty z napojami (woda, soki)

#1

- Krem pomidorowy z czosnkowymi grzankami
- Grillowana pierś kurczaka z sosem tymiankowym
- Smażony filet karmazyna w mące kukurydzianej
- Puree ziemniaczane/masło
- Gotowane brokuły z masłem
- Knedle z śliwkami i sosem waniliowym
- Kus-kus z warzywami
- Mix sałat, dodatki, wybór oliw smakowych
- Pieczywo/masło
- Pomidory z mozzarellą i sosem pesto
- Sałatka grecka z serem feta i oregano
- Ciasto czekoladowe ze śliwkami
- Talerz filetowanych owoców

2

- Grzybowa z ziemniakami i koprem
- Kotlet mielony
- Gotowany na parze filet z Miruny w sosie maślanym
- Pierogi ruskie ze smażoną cebulą
- Buraki zasmażane
- Gotowane ziemniaki z koprem i masłem
- Ryż jaśminowy
- Mix sałat, dodatki, wybór oliw smakowych
- Pieczywo/masło
- Carpaccio z buraków z kozim serem i owocami
- Sałatka panzzanella z pomidorami i oliwą z oliwek
- Tradycyjna szarlotka
- Talerz filetowanych owoców

3

- Rosół z makaronem
- Gulasz wieprzowy
- Gotowany na parze filet z morszczuka z sosem porowym
- Pyzy ziemniaczane z cebulką
- Kasza gryczana z cebulką
- Kluski śląskie
- Pieczone warzywa korzeniowe
- Mix sałat, dodatki, wybór oliw smakowych
- Pieczywo/masło
- Sałatka z kaszy kus-kus z chorizo i kolendrą
- Grillowane warzywa
- Ciasto sacher
- Talerz filetowanych owoców

4

- Żurek z białą kielbasą i jajkiem
- Pieczona łopatka wieprzowa z sosem chrzanowym
- Filet z dorsza smażony w cieście
- Kluski leniwe z masłem i bułką tartą
- Kopytka
- Kasza pęczak z warzywami
- Gotowany kalafior
- Mix sałat, dodatki, wybór oliw smakowych
- Pieczywo/masło
- Sałatka włoska z szynką parmeńską i mozzarellą
- Pasztet wieprzowy z żurawiną
-
- Sernik
- Talerz filetowanych owoców

5

- Tajaska z kurczakiem
- Pieczona karkówka wieprzowa w sosie musztardowym
- Filet z tilapii w sosie cytrynowym
- Penne z sosem pomidorowym i parmezanem
- Pieczone ziemniaki
- Kasza bulgur z mlekiem kokosowym
- Gotowana fasolka szparagowa z sezamem
- Mix sałat, dodatki, wybór oliw smakowych
- Pieczywo/masło
- Sałatka z kozim serem i owocami
- Grillowane karczochy z rukolą i suszonymi pomidorami
-
- Ciasto maślane z jabłkami
- Talerz filetowanych owoców

Obiad serwowany

Wszystkie oferty z napojami (woda, soki)

Zestawy 59PLN/os.

1

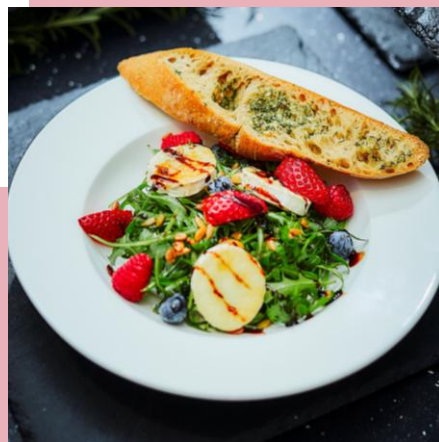
- Rosół drobiowo-wołowy ze szpeclami
- Rumsztyk wieprzowy z cebulą, puree ziemniaczane, mix sałat

2

- Krem z białych warzyw z grzankami
- Pieczona łopatka wieprzowa, kluski śląskie, zasmażane buraki

3

- Krem pomidorowy z grzankami
- Gnocchi z pomidorami suszonymi, rukolą i parmezanem



Zestawy 80PLN/os.

1

- Rosół drobiowo-wołowy ze szpeclami
- Grillowana pierś kurczaka, pieczone ziemniaki, gotowane brokuły
- Ciasto dnia

2

- Tajska z kurczakiem
- Schabowy, puree ziemniaczane, mizeria
- Ciasto dnia

3

- Grzybowa z ziemniakami i koprem
- Smażony filet z miruny, puree ziemniaczane, mix sałat
- Ciasto dnia

Uroczysta kolacja bufet (4h)

Cena 165,00 PLN/os.

Przystawki

- Wybór mięs pieczonych z chrzanem i ćwikłą (karkówka, schab, boczek)
- Pomidory z mozzarellą
- Tortilla z kurczakiem i warzywami
- Sałatka włoska z szynką parmeńską, mozzarellą i suszonymi pomidorami
- Sałatka grecka
- Pieczywo/masło
- Marynowane grzyby, korniszony

Zupy

- Krem pomidorowy z grzankami i pesto
- Tajska z kurczakiem



Dania główne

- Wolno pieczona łopatka wieprzowa z sosem pieczeniowym
- Rolada z indyka z suszonymi pomidorami, rukolą w sosie curry
- Smażony filet z karmazyna z masłem czosnkowym
- Pierogi ruskie ze smażoną cebulką
- Pieczone ziemniaki
- Kasza gryczana
- Pieczone warzywa korzeniowe z miodem i tymiankiem
- Gotowane warzywa

Desery

- Ciasto Sacher
- Sernik
- Ciasto maślane z jabłkami
- Filetowane owoce

Uroczysta kolacja serwowana (4h)

Cena 175,00 PLN/os.

Przystawki (w bufecie)

- Wybór pieczonych mięs (karkówka, schab, kurczak)
- Pomidory z mozzarellą i sosem pesto
- Grecka z fetą, oliwkami i oregano
- Talerz serów twardych i pleśniowych

Zupy (1 do wyboru)

- Rosół z makaronem
- Krem pomidorowy z grzankami



Dania główne (1 do wyboru)

- Polędwiczka wieprzowa, puree ziemniaczane, gotowane warzywa, sos rozmarynowy
- Pieczony filet z łososia, puree z dyni, smażone grzyby shimeji, salsa z avocado
- Gnocchi z palonym masłem, parmezan, orzechy, rukola
- Rolada z indyka z morelami i orzechami, ziemniaki puree, pieczone warzywa, sos tymiankowy
- Pieczona noga kaczki, jabłko, kluski śląskie, sos żurawinowy

Bufet deserowy

- Sernik z białej czekolady na kakaowym spodzie
- Tradycyjna szarlotka z cynamonem
- Ciasto marchewkowe
- Filetowane owoce

Uroczysta kolacja bufet (4h)

Cena 199PLN/os.

Przystawki

- Deska serów z winogronami i orzechami
- Carpaccio z buraków chogia z kozim serem, owocami i rukolą
- Pasztet z żurawiną
- Grillowane warzywa z bazyliowym pesto
- Śledzie w sosie musztardowym
- Sałatka włoska z szynką parmeńską, mozzarellą i suszonymi pomidorami
- Pieczone ziemniaki z kiełbasą, koprem i ogórkiem kiszonym
- Kus-kus z krewetkami i pieczonym chorizo

Zupy

- Solianka z wieprzowiną i wędzoną kiełbasą
- Krem pomidorowy z grzankami i oregano



Dania główne

- Wolno pieczona łopatka wieprzowa z sosem borowikowym
- Pieczony filet z dorsza podany z oliwą czosnkową
- Pierogi ruskie ze smażoną cebulą
- Gnocchi z serem pleśniowym i orzechami
- Gotowane warzywa z masłem
- Pieczone warzywa korzeniowe z miodem i tymiankiem
- Pieczone ziemniaki z rozmarynem i czosnkiem
- Kasza pęczak z warzywami

Desery

- Sernik
- Ciasto czekoladowe ze śliwkami
- Krem czekoladowy
- Filetowane owoce

Open Bar

BASIC

4h- 40PLN
6h- 50PLN

- Kawa z ekspresu
- Wybór herbat smakowych
- Soki owocowe
- Woda w karafkach
- Dodatki
mleko, mleko roślinne,
cytryna, cukier biały,
cukier brązowy

SOFT

4h- 55PLN
6h- 65PLN

- Kawa z ekspresu
- Wybór herbat smakowych
- Soki owocowe
- Woda w karafkach
- Napoje gazowane
Coca Cola, Coca Cola Zero,
Fanta, Sprite
- Dodatki
mleko, mleko roślinne,
cytryna, cukier biały, cukier
brązowy

STANDARD

4h- 99PLN
6h- 129PLN

- Kawa z ekspresu
- Wybór herbat smakowych
- Soki owocowe
- Woda w karafkach
- Napoje gazowane
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta,
Sprite
- Dodatki
mleko, mleko roślinne, cytryna,
cukier biały, cukier brązowy
- Piwo Żywiec z beczki
- Wino półwytrawne
- Wódka czysta

PREMIUM

4h- 139PLN
6h- 169PLN

- Kawa z ekspresu
- Wybór herbat smakowych
- Soki owocowe
- Woda w karafkach
- Napoje gazowane
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta,
Sprite
- Dodatki
mleko, mleko roślinne, cytryna,
cukier biały, cukier brązowy
- Piwo Żywiec z beczki
- Wino półwytrawne
- Wódka
- Inne
(Aperitif Aperol, Campari, Martini
Bianco, Gin Seagrams, Tequilla
Sierra, Whiskey Jack Daniels)

Usługi dodatkowe

Dodatkowy sprzęt konferencyjny:

- Laptop 200 PLN/za dzień
- Flipchart + zestaw flamastrów + blok papieru 50 PLN/zestaw
 - Monitor TV 250 PLN/szt./za dzień
- Rzutnik multimedialny i ekran 300 PLN/zestaw/za dzień
- Przedłużenie wynajmu Sali 800 PLN/netto/za h
- Dodatkowa obsługa techniczna podczas imprezy – 150 PLN/dzień
 - Oferta Grillowa – wycena indywidualna

