

HOTEL PEŁEN KORZYŚCI

KONFERENCJE

OFERTA BIZNES

Tulip Inn
HOTEL 

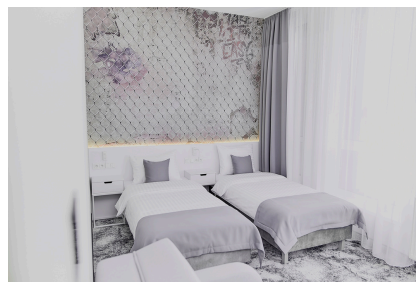
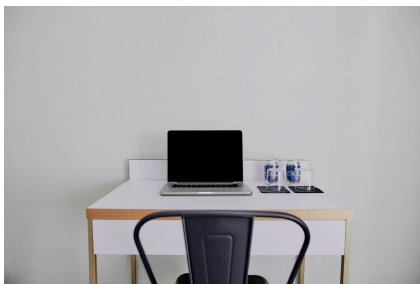
ŻYRARDÓW UL. MAZOWIECKA 17

HOTEL PEŁEN KORZYŚCI

HOTEL TULIP INN

O NAS

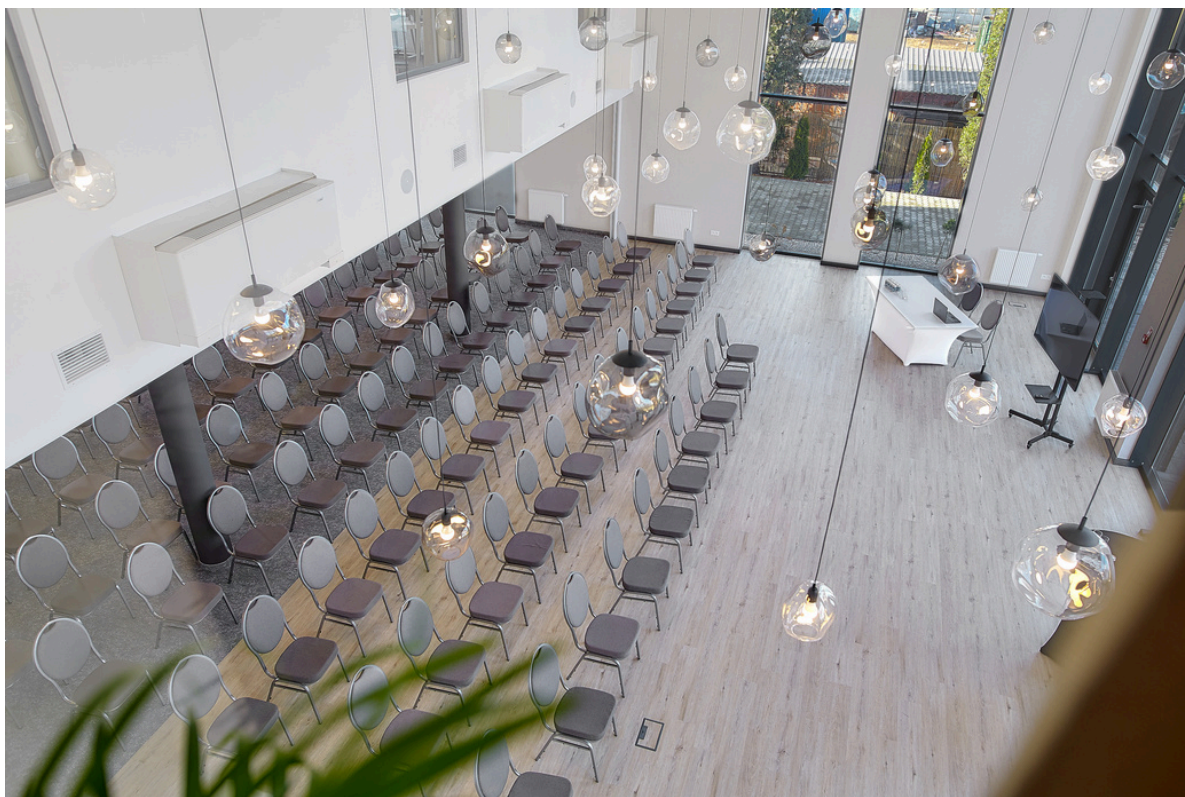
**150 miejsc
noclegowych**



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 217 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.



HOTEL PEŁEN KORZYŚCI



SALA ŻAKARD + LEN

217 M²

m²
powierzchnia

teatr

szkół

podkova
jednostronna

podkova
dwustronna

bankiet

wspólny
stół

L

koktajl

Sala Żard+Len
parter

217

160

100

-

-

150

-

-

250

HOTEL PEŁEN KORZYŚCI



SALA OFICYNA

27 M²

 powierzchnia	 teatr	 szkoła	 podkowa jednostronna	 podkowa dwustronna	 bankiet	 wspólny stół	 L	 koktajl
---	--	---	---	---	---	---	--	--

Sala Oficyna
parter

27	20	16	16	-	-	16	-	-
----	----	----	----	---	---	----	---	---

HOTEL PEŁEN KORZYŚCI



SALA KANTOR

27 M²

m²
powierzchnia

teatr

szkółka

podkawa
jednostronna

podkawa
dwustronna

bankiet

wspólny
stół

L

koktajl

Sala Kantor
parter

27

20

16

16

-

-

16

-

-

HOTEL PEŁEN KORZYŚCI



SALA LEN

106 M²

m²
powierzchnia



teatr



szkół



podkowa
jednostronna



podkowa
dwustronna



bankiet



wspólny
stół



L



koktajl

Sala Len
parter

106

80

48

30

60

50

32

40

100

HOTEL PEŁEN KORZYŚCI



SALA ŻAKARD

111 M²

m ² powierzchnia	 teatr	 szkoła	 podkowa jednostronna	 podkowa dwustronna	 bankiet	 wspólny stół	 L	 koktajl
--------------------------------	--	---	--	--	---	--	--	--

Sala Żakard
parter

111 90 60 40 60 70 36 40 100

HOTEL PEŁEN KORZYŚCI



SALA STELLA

108 M²

m²
powierzchnia



teatr



szkoła



podkowa
jednostronna



podkowa
dwustronna



bankiet



wspólny
stół



L



koktajl

Sala Stella
I piętro

108

100

60

30

55

50

36

42

60

WYBIERZ:

PRZERWA KAWOWA

KLASYCZNA

Ciasto domowe, Kawa z ekspresu, Herbaty smakowe,
Soki owocowe, Woda, woda gazowana

1h
4h
8h

FRANCUSKA

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

1h
4h
8h



AMERYKAŃSKA

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

1h
4h
8h

OPCJE DODATKOWE :

Owoce filetowane

Kanapki (szynka, ser, pomidor, kiełki)

Kanapki (łosoś wędzony, szynka, ser, pomidor, kiełki)

Mus owocowy



WYBIERZ

OBIAD/KOLACJA BUFET 1H

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



CENA

- **Cena**

(oferta obowiązująca dla grup powyżej 20 os.)

- **Bufet szefa kuchni** Wszystkie oferty z napojami (woda, soki)

WYBIERZ

OBIAD/KOLACJA BUFET 1H

2#

Grzybowa z ziemniakami i koprem

Kotlet mielony

Gotowany na parze filet z Miruny w sosie maślano winnym

Pierogi ruskie ze smażoną cebulą

Buraki zasmażane

Gotowane ziemniaki z koprem i masłem

Ryż jaśminowy

Mix sałat, dodatki, wybór oliw smakowych

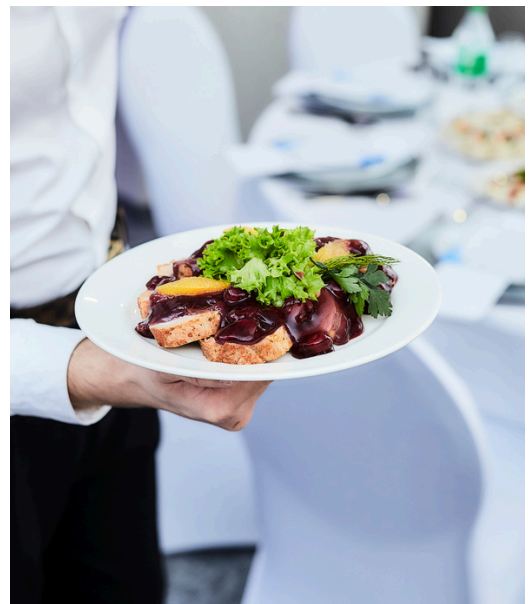
Pieczywo/masło

Carpaccio z buraków z kozim serem i owocami

Sałatka panzanelła z pomidorami i oliwą z oliwek

Tradycyjna szarlotka

Talerz filetowanych owoców



CENA

- **Cena**

(oferta obowiązująca dla grup powyżej 20 os.)

- **Bufet szefa kuchni** Wszystkie oferty z napojami (woda, soki)

WYBIERZ

OBIAD/KOLACJA BUFET 1H

3#

Rosół z makaronem

Gulasz wieprzowy

Gotowany na parze filet z morszcuka z sosem porowym

Pyzy ziemniaczane z cebulką

Kasza gryczana z cebulką

Kluski śląskie

Pieczone warzywa korzeniowe

Mix sałat, dodatki, wybór oliw smakowych

Pieczyno/masło

Sałatka z kaszy kus-kus z chorizo i kolendrą

Grillowane warzywa

Ciasto sacher

Talerz filetowanych owoców



CENA

- **Cena**

(oferta obowiązuje dla grup powyżej 20 os.)

- **Bufet szefa kuchni** Wszystkie oferty z napojami (woda, soki)

WYBIERZ

OBIAD/KOLACJA BUFET 1H

4#

Żurek z białą kiełbasą 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



CENA

- **Cena**

(oferta obowiązuje dla grup powyżej 20 os.)

- **Bufet szefa kuchni** Wszystkie oferty z napojami (woda, soki)

KOLEJNY KROK

OBIAD/KOLACJA BUFET 1H

5#

Tajska 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



CENA

- **Cena**

(oferta obowiązuje dla grup powyżej 20 os.)

- **Bufet szefa kuchni** Wszystkie oferty z napojami (woda, soki)

OBIAD SERWOWANY

OBIAD SERWOWANY

Wszystkie oferty z napojami (woda soki)

1#

Rosół drobiowo-wołowy ze szpeclami

Rumszyk 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

PLN/os./zestaw



OBIAD SERWOWANY

Wszystkie oferty z napojami (woda soki)

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*

PLN/os./zestaw



KOLEJNY KROK

UROCZYSTA KOLACJA BUFET (4H)

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



CENA :

KOLEJNY KROK

UROCZYSTA KOLACJA BUFET (4H)

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



CENA :

PRZEGLĄD

OPEN BAR

BASIC

4H
6H

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

SOFT

4H
6H

*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*

OPEN BAR

STANDARD

4H

6H

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

6H

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



OFERTA GRILLOWA

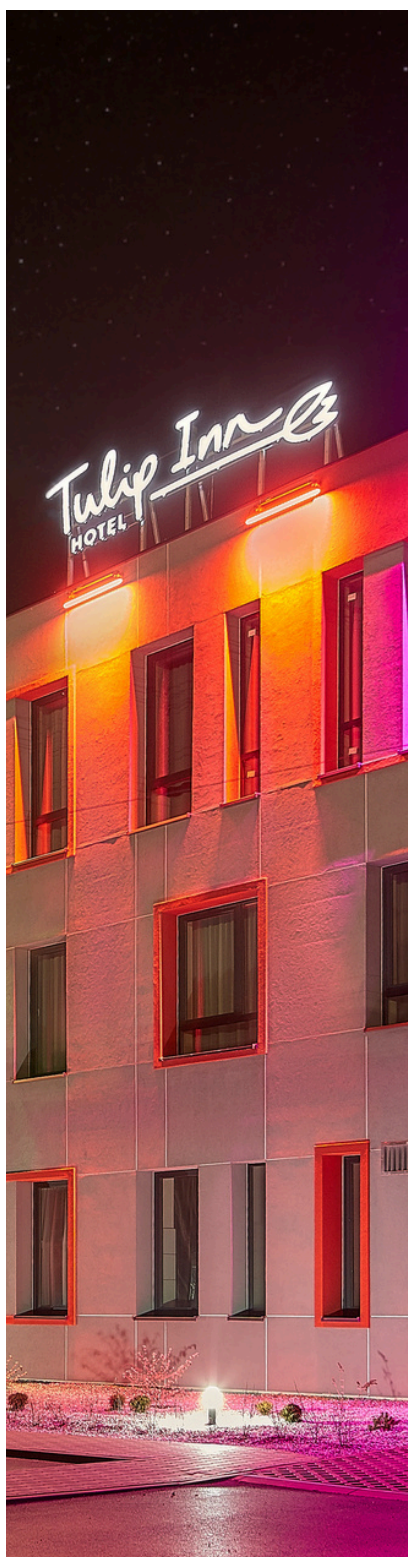
WYCENA INDYWIDUALNA

PAKIET ATRAKCJI DODATKOWYCH

WYCENA INDYWIDUALNA

WYCENA INDYWIDUALNA

DODATKOWE ATRAKCJE



Suntago Największy Park Wodny w Polsce 5Km

Strefa Casino

Dmuchańce dla dorosłych

Winnica Dwórzno ODLEGŁOŚĆ OKOŁO 15KM

Fotobudka 360

Malowanie przy winie

Warsztaty kulinarne

Eventy outdoor extreme

Paintball

Wieczory tematyczne

i inne.





Tulip Inn
HOTEL

REZERWACJE

BANKIETY@INSTALEKSHOTELE.PL

SALES@TULIPINNZYRARDOW.COM

+48 575 529 999

EVENTY@INSTALEKSHOTELE.PL

+48 729 054 444