



TRYUMF
HOTEL

28 listopad 2026

BAL
ANDRZEJKOWY
2026

Wroczna elegancja

ZAIRZYJ ZA ZASŁONĘ NOCY

START
OPRAWA MUZYCZNA
ATRAKCJE

19:00
DJ Łukasz Półkośnik
Drink Bar
Ścianka do zdjęć
Stół tematyczny
Alkohol w cenie

360 zł/ os

RABAT Grupy powyżej 10 os 340 zł/ os

Rezerwacja stolików 570 028 965

MENU MAGIA NOIRE

Czarowny Początek | Drink powitalny

Szkarłatny Pakt | Zupa |
Consomme z czarnym rawioli

Mroczny Arystokrata | Danie główne |
Polędwiczka wieprzowa confit | popiół z palonego pora |
puree ze skorzonery | demi- glace z czarną porzeczką

Kulinarna Alchemia Ognia | Bufet dań gorących

Supreme z udka kurczaka z sosem teryaki
Konfitowane policzki w winnym sosie
Pyzy podlaskie z żołą cebulową
Mule na winie z kaparami
Gnocchi z grzybami
Ratatouille z oliwą tymiankową

Ogród Jesiennych Rozkoszy | Przekąski w bufecie

Czarne bliny z łososiem gravlax
Mini tarty z kozim serem i pikantną konfiturą
Tatar wołowy z anchois i grzybkami shieji
Krewetka w mango chutney i płatkami chili
Burgery z wolno pieczoną łopatką
Humus na grzance z granatem
Brioche maślane z żebrem i truflowym majonezem
Pieczony burak z serem i pomarańczą
Sałaty z batatem i serem halloumi
Szpinak z pomidorkami koktajlowymi z sosem śliwkowo porzeczkowym

Ostatnia podróż na Sycylię | Stół tematyczny

Deska wędlin włoskich: Prosciutto crudo, Guanciale-policzki wieprzowe, Prosciutto cotto,
Saki Spinata, Mortadela z pistacjami, kielbasa Chorizo
Deska serów: Parmigiano Reggiano, Mozzarella Fior di latte, Grana Padano, Gorgonzola, Rigatello wędzony, Urola -ser owczy
Carpaccio z polędwicy
Carpaccio z łososia
Calmari Fritti (smażone kalmary krewetki)
Cytrynowe krewetki z chilli na grzankach
Tuńczyk na sałacie rzymskiej z sosem cytrynowo- ziołowym
Arancini z mozzarellą
Antipasti (papryczki nadziewane, kapary, oliwki, feta)
Cervene z sardynkami, limonką, mango i chilli
Mozzarella z pomidorkami koktajlowymi i bazylią
Włoskie pieczywo: Focaccia, Bruschetta, Grissini, Panini
Dodatki: Oliwy ziołowe, pesto bazyliowe, pesto z suszonych pomidorów, masło czosnkowe,
Miód z eukaliptusa

Słodki Mrok | Słodkości z naszej cukierni

Mus z gorzkiej czekolady z malinami
Sernik z jadalnym złotem
Brownie ze słonym karmelem
Churosy z cynamonem
Tarta limonkowa
Mini bezy z jagodami i marakują
Tartaletki z pistacją i kinder bueno

Magia w każdej kropli | Napoje gorące i zimne | Open bar

Wódka, Wino, Piwo
Kawa z ekspresu
Herbata
Woda
Soki
Napoje gazowane

Zwierciadło Iluzji | Drink Bar

Autorskie drinki alkoholowe i bezalkoholowe
Czarna wdowa | Cień Arystokraty | Szeptucha
Płynny mrok | Sekretne ogród

PAKIET ANDRZEJKOWY Z NOCLEGIEM

POZWÓL POŁĄCZYĆ WYJĄTKOWĄ ANDRZEJKOWĄ ZABAWĘ Z JESIENNYM
ODPOCZYNKIEM

I

Andrzejki w stylu Mroczna Elegancja z noclegiem i śniadaniem-28-29.II.2026

Cena : 500 zł/os.

- udział w zabawie andrzejkowej w stylu Mrocznej Elegancji
- uroczysta kolacja
- 1 nocleg w komfortowym pokoju
- śniadanie w restauracji Ogrody Alicji
- dostęp do sauny suchej , sauny infrared, groty solnej
- dostęp do siłowni i sali bilardowej

II

Weekend Andrzejkowy w stylu Mrocznej Elegancji -27-29.II.2026

Cena : 680 zł/os.

- 2 noclegi w komfortowych pokojach
- obiadokolacja w dniu przyjazdu (piątek)
- zabawa andrzejkowa w stylu Mrocznej Elegancji z uroczystą kolacją
- 2 śniadania (sobota i niedziela) w restauracji Ogrody Alicji
- dostęp do sauny suchej , sauny infrared, groty solnej
- dostęp do siłowni i sali bilardowej

WARUNKI REZERWACJI :

Rezerwacje przyjmujemy telefonicznie bądź mailowo:

tel.85 6632918 | 570028965

recepca@dworek-tryumf.pl

Rezerwacja wstępna na 10 dni

Potwierdzeniem rezerwacji jest wpłata całości kwoty na konto bankowe lub gotówką/ kartą na miejscu

Pekao S.A. o/Białystok O3 1240 1154 1111 0010 0902 2974

Hotel Dworek Tryumf Dąbrowscy Sp. j.

Ul. Klepacka 1

16-001 Księżyno

W tutule przelewu: nazwisko +ilość osób

Stoliki poniżej 8 osób będą łączone