

Chrzcziny 2024

Oferta obowiązuje od 22.01.2024 do 30.06.2024

Chrzcziny to doskonała okazja, by po narodzinach dziecka spotkać się w rodzinnym gronie.

W cenie przyjęcia:

Sala na wyłączność

Profesjonalna obsługa

Dzieci do 10 roku życia rabat 50%

Maluchy do 3 lat w cenie 45zł/os.

Korzystanie z własnych alkoholi bez opłaty "korkowej"

Dekoracja sali (obrussy i pokrowce na krzesła)

Świece lub lampki

Indywidualny pokój hotelowy do karmienia i przewijania dziecka

Stolik z kolorowankami dla maluchów

Krzesełka do karmienia

Pakowanie pozostałego jedzenia

Możliwość bezpłatnej wymiany dań na diety

Duży bezpłatny parking hotelowy

www.hotel3trio.pl
marketing@hotel3trio.pl
tel. 539 327 215, 85 74 55 422

Menu I

190zł/os.

Zupa:

(Proszę wybrać jedną pozycję)

Bulion drobiowy z kluseczkami i warzywami julienne
Krem z białych warzyw z prażonymi pestkami - **vegan**

Danie główne:

(Proszę wybrać jedną pozycję)

Sznycelki z indyka w sosie kurkowym podane z ziemniakami puree i glazurowaną marchewką
Polędwiczki wieprzowe na sosie pieprzowo-karmelowym z ziemniakami gratin oraz fasolką szparagową z pomidorem
Komosa ryżowa z grillowanym pak choi, bocznikami oraz emulsją szałwiową - **vegan**

Zimne przekąski:

Tortilla z łososiem i twarożkiem koperkowym
Śledź w musztardzie Dijon
Paszтет staropolski ze śliwką
Półmisek mięs pieczonych i wędzonych
(polędwica, szynka, kiełbasa własnego wyrobu, karczek w ziołach)
Tatar wołowy z marynatami
Tradycyjne jajka z majonezem i szczypiorkiem - **vege**
Carpaccio z buraka z serem feta, orzechami i balsamico - **vege**
Sałatka z wędzonym indykiem i żurawiną
Pikle i świeże warzywa - **vege**
Sos tatarski (*najlepszy do mięs*)
Sos żurawinowo - chrzanowy (*idealny do paszтетów*)
Pieczywo jasne i ciemne

Słodki stół:

Ciasta własnego wypieku - 120g/os.
Owoce sezonowe w galaretkę
Soki, woda gazowana i niegazowana
Kawa z ekspresu, wybór herbat owocowych

W cenie przyjęcia

Sala na wyłączność

Dzieci do 10 roku życia rabat 50%

Maluchy do 3 lat w cenie 45zł/os.

Korzystanie z własnych alkoholi bez opłaty "korkowej"

Indywidualny pokój hotelowy do karmienia i przewijania dziecka

Duży bezpłatny parking hotelowy

Menu dziecięce:

Rosół z makaronem i marchewką

Nuggetsy z kurczaka

Frytki

Mizeria ze świeżego ogórka ze śmietaną

Menu II

210zł/os.

Zupa:

(Proszę wybrać jedną pozycję)

Bulion drobiowy z kluseczkami i warzywami julienne

Zupa brokułowa z kawałkami kurczaka

Krem dyniowo-pomidorowy podany z łyżką śmietany - **vegan**

Danie główne:

(Proszę wybrać jedną pozycję)

Sznicelki z indyka w sosie kurkowym podane z ziemniakami puree i glazurowaną marchewką z czarnuszką

Poliki wieprzowe w sosie pieprzowo-karmelowym podane z babką ziemniaczaną i buraczkami

Pieczona ćwiartka kaczki bez kości z sosem żurawinowym podana z kluskami śląskimi i jabłkiem w majeranku

Komosa ryżowa z grillowanym pak choi, boczniakami oraz emulsją szałwiową - **vegan**

Zimne przekąski:

Szczupak faszerowany lub tortilla z łososiem i twarogiem koperkowym

Śledź z suszoną śliwką i migdałem na pumperniku lub śledź pod pierzynką gruszkową

Tatar wołowy z marynatami

Pasztet staropolski ze śliwką lub parfait drobiowe z orzechami

Suszony schab lub rostbef wołowy na rukoli z kaparami i oliwą truflową

Półmisek mięs i serów

Wegański tatar z suszonych pomidorów lub melon w szynce dojrzewającej

Carpaccio z buraka z serem feta, orzechami i balsamico - **vege**

Salaty z grillowanym kurczakiem, gruszką i serem korycińskim

Pikle i świeże warzywa - **vegan**

Sos tatarski (*najlepszy do mięs i ryb*)

Sos żurawinowo - chrzanowy (*idealny do pasztetów*)

Pieczyno jasne i ciemne

Słodki stół:

Ciasta własnego wypieku - 120g/os.

Zestaw deserów: tiramisu z gruszką, słony karmel z kruszonką, owoce w galaretkie

Carpaccio z filetowanych owoców

Soki, woda niegazowana, woda gazowana

Napoje gazowane: pepsi, mirinda, 7up

Kawa z ekspresu, wybór herbat owocowych

W cenie przyjęcia

Sala na wyłączność

Dzieci do 10 roku życia rabat 50%

Maluchy do 3 lat w cenie 45zł/os.

Korzystanie z własnych alkoholi bez opłaty "korkowej"

Indywidualny pokój hotelowy do karmienia i przewijania dziecka

Duży bezpłatny parking hotelowy

Menu dziecięce:

Rosół z makaronem i marchewką

Nuggetsy z kurczaka

Frytki

Mizeria ze świeżego ogórka ze śmietaną

HOTEL

3trio
BIAŁYSTOK

www.hotel3trio.pl
marketing@hotel3trio.pl
tel. 539 327 215, 85 74 55 422

RESTAURACJA
**NA
ST
RO
JE**
HOTEL ***
3TRIO

Dodatkowe danie gorące

25zł/os.

Zestaw pierogów (pieczona kaczka, kapusta z grzybami) 4szt/os.

Strogonow wołowy z bagietką korzenną podany w bulionówce

Dodatkowe danie gorące

na półmiskach

35zł/os.

Przysmaki regionalne
(kartacze, pielmieni z mięsem, pierogi z kapustą i grzybami)

Fileciki z indyka w marynacie jogurtowo ziołowej podane z kopytkami i marchewką glazurowaną

Sakwa z karkówki podana z babką ziemniaczaną i marynowanym burakiem

Rolada z kaczki na sosie żurawinowym podana z kluskami śląskimi i pieczonym jabłkiem w majeranku

Wegańskie gołąbki z kaszą i warzywami oraz sosem pomidorowym - **vegan**

Napoje i alkohole

Napoje gazowane 0,2l (pepsi, mirinda, 7up) - 7zł/szt.

Wódka czysta 0,5l (Wyborowa) - 55zł/szt.

Wino Marques wytrawne 0,7l (czerwone i białe) - 55zł/szt.

Piwa regionalne (Kornik Świerkowy, Złota Pszenica, Chmielowa Moc, Puszczyk Białowieski, Biebrzańskie) - 12zł/szt.

ZAŁOŻONA W 1993 R.

CUKIERNIA 3 TRIO

Torty

Biskopciowy w bitej śmietanie - 95zł/kg

- Mango z czekoladową chrupką
- Malina z oreo
- Czarna porzeczka z białą czekoladą i makiem
- Malina z mascarpone

Bezowy z mascarpone i owocami (ok.3kg) - 95zł/kg

Ciasta klasyczne

Ciasto mix (min. 3 rodzaje) - 60zł/kg

Sernik puszysty z czekoladową glazurą - 52zł/kg

Sernik z brzoskwinia - 48zł/kg

Przekładaniec czekoladowy z porzeczka i budyniem - 60zł/kg

Czekoladowe z karmelem i orzechem - 46zł/kg

Miodownik z kajmakiem i porzeczka - 46zł/kg

Szarlotka domowa - 40zł/kg

Trufle z wiśnią - 46zł/kg

Rolada czekoladowa z mascarpone i malinami - 46zł/kg.

Brownie z czerwoną porzeczka - 60zł/kg

Blok czekoladowy - 52zł/kg

Marcinek - 75zł/kg

Tarta cytrynowa - 80zł/szt. (ok. 1kg)

Sernik okrągły: oreo, chałwowy, crème brûlée - 140zł/szt. (ok. 1,9kg)

Torcik marchewkowy z białą czekoladą i mascarpone - 140zł/szt. (ok. 2,3kg)

Specjalności

Mini deserki - 10zł/szt.

- Tiramisu z gruszką
- Mus z białej czekolady z malinami
- Słony karmel z kruszonką i owocami leśnymi
- Czekoladowy z wiśnią

Chantilki z mango i kremem waniliowym - 10zł/szt.

Brownie czekoladowe - 9zł/szt.

Mini tarta z prażonymi jabłkami - 8zł/szt.

Mini torcik bezowy z mascarpone i owocami - 12zł/szt.

Makaroniki - 6zł/szt.

Cake pops - 7zł/szt.

Cakesicles z karmelem i mascarpone - 10zł/szt.

ZAMÓWIENIA

tel. 539-327-215

marketing@hotel3trio.pl

HOTEL

3trio
BIAŁYSTOK

Dekoracje dodatkowe

Dekoracyjne koło z taweczką i napisem ledowym - 300zł
(zakochani, od teraz my, miłość, chrzest święty)

Kielich kryształowy - 3zł/szt.
(błękitny, dymiony róż, biały)

Podtalerz - 3zł/szt.
(transparentny, biały ze złotym rantem)

Podtalerz - 5zł/szt.
(szklany ze złotym rantem)

Zestaw kielich + podtalerz RABAT !

Kandelabr ze świecami - 100zł/szt.



Nasze sale bankietowe

Miniatura, sala na wyłączność do 8 osób

Viproom, sala na wyłączność od 10 do 20 osób

Zebra, sala na wyłączność od 10 do 26 osób

Etiuda, sala na wyłączność od 10 do 26 osób

Glamour A. sala na wyłączność od 27 do 40 osób

Glamour B, sala na wyłączność od 40 do 80 osób

Glamour A+B, sala na wyłączność od 80 do 130 osób

Aura, sala na wyłączność od 27 do 85 osób

Harmonia, sala na wyłączność od 20 do 45 osób

Restauracja Nastroje, sala ogólna do 250 osób



Pozostałe informacje

Wstępna rezerwacja sali na okres 3 dni jest bezpłatna.

Gwarancją utrzymania rezerwacji jest wpłata zadatku w wysokości 500zł.

W przypadku rezygnacji z przyjęcia zadatek nie podlega zwrotowi.

Ostateczne potwierdzenie liczby osób jest do 5 dni przed przyjęciem.

Sala na wyłączność maksymalnie do 6 godzin.

Przedłużenie przyjęcia to koszt 300zł za godzinę.

Jedzenie pozostałe po przyjęciu jest bezpłatnie pakowane przez obsługę.

Pojemniki jednorazowe są dodatkowo płatne mały 1zł/szt. duży 3zł/szt.

Dane do przelewu:

Trio Catering S.C.

Józefa Borowik, Beata Lewandowska, Piotr Lewandowski

ul. Hurtowa 3, 15-399 Białystok

Santander Bank Polska S.A.

50 1500 1083 1210 8011 8181 0000

Na terenie Hotelu 3 Trio zabrania się używania confetti w przypadku nie przestrzegania zakazu do rachunku zostanie doliczone 200zł/1 tuba

Zapraszamy !

www.hotel3trio.pl
marketing@hotel3trio.pl
tel. 539 327 215, 85 74 55 422