

Chrzcziny 2025

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

Oferta obowiązuje do 19.04.2025

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

Krzeselka 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

Zestaw I

210zł/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)

Indyk ze śliwką kalifornijską z kluskami śląskimi i modrą kapustą z żurawiną
Połędwiczki wieprzowe z mussem drobiowym na sosie pieprzowo-karmelowym z ziemniakami gratin oraz bukiet sałat
Faszerowany zraz z karkówki podany z puree chrzanowym i buraczkami marynowanymi

Zimne przekąski:

Tortilla z łososiem i twarożkiem koperkowym
Śledź w musztardzie Dijon
Paszтет staropolski ze śliwką
Półmisek mięs pieczonych i wędzonych
(połędwica, 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 kurczakiem, ananasem i selerem naciowym.
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 galaretkach
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"
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***
STRIO

Zestaw II

230zł/os.

Zupa:

(Proszę wybrać jedną pozycję)

- Żurek staropolski z białą kiełbasą i jajkiem
- Zupa brokułowa z kurczakiem i płatkami migdałów
- Krem z pieczonej dyni i pomidora - **vegan**

Danie główne:

(Proszę wybrać jedną pozycję)

- Polędwiczki wieprzowe z musem drobiowym na sosie pieprzowo-karmelowym z ziemniakami gratin oraz zestawem sałat
- Poliki wieprzowe w sosie pieprzowo-karmelowym podane z puree chrzanowym i sałatami w śmietanie
- Pieczona ćwiartka kaczki bez kości z sosem żurawinowym podana z kluskami śląskimi i jabłkiem w majeranku

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
- Paszтет 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**
- Sałaty z grillowanym kurczakiem, gruszką i serem korycińskim
- Pikle i świeże warzywa - **vegan**
- Sos tatarski (*najlepszy do mięs i ryb*)
- Sos żurawinowo - chrzanowy (*idealny do paszтетów*)
- Pieczony jasne i ciemne

Słodki stół:

- Ciasta własnego wypieku - 120g/os.
- Zestaw deserków: tiramisu z gruszką, słony karmel z kruszonką, owoce w galaretkę
- 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"
- Duży bezpłatny parking hotelowy

Menu dziecięce:

- Rosół z makaronem i marchewką
- Nuggetsy z kurczaka
- Frytki
- Mizeria ze świeżego ogórka ze śmietaną

Dodatkowe danie gorące

30zł/os.

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

Strogonow wołowy z bagietką korzenną podany w bulionówce

Dodatkowe danie gorące na półmiskach

40zł/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

Indyk ze śliwką kalifornijską z kluskami śląskimi i modrą kapustą z żurawiną

Napoje i alkohole

Napoje gazowane 0,2l (pepsi, mirinda, 7up) - 7zł/szt. lub 10zł/os. bez limitu.

Wódka czysta 0,5l (Wyborowa, Biały Bocian) - 60zł/szt.

Wino Marques wytrawne 0,7l (czerwone i białe) - 60zł/szt.

Piwa regionalne (Kornik Świerkowy, Złota Pszenica, Szary wilk, Vilniaus ciemne z ziołami) - 14zł/szt.

ZAŁOŻONA W 1993 R.

CUKIERNIA 3 TRIO

Torty

Biskopciowy w bitej śmietanie - 95zł/kg

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

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

Przekładaniec czekoladowy z porzeczka i budyniem - 60zł/kg

Czekoladowe z karmelem i orzechem - 48zł/kg

Miodownik z kajmakiem i porzeczka - 46zł/kg

Szarlotka domowa - 44zł/kg

Trufle z wiśnią - 46zł/kg

Ciasto korzenne z marchewką i cynamonem - 48zł/kg

Brownie z czerwoną porzeczka - 60zł/kg

Blok czekoladowy - 52zł/kg

Marcinek - 75zł/kg

Tarta cytrynowa - 80zł/szt. (ok. 1kg)

Sernik okrągły: oreo, chałwowy - 140zł/szt. (ok. 2kg)

Sernik okrągły: crème brûlée - 170zł/szt. (ok. 2,4kg)

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

Wegański tofurnik baskijski - 140zł/szt. (ok. 2kg.)

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

SŁODKA SELEKCJA RESTAURACJI NASTROJE

Monoporcje o smaku truskawki z wanilią - 10 szt.

Puszysty sernik Oreo - 1 szt.

Cake Pops - 18 szt.

Chantilki z musem mango i kremem waniliowym - 10 szt.

Mini torciki bezowe - 10 szt.

Rurki z kremem śmietankowym - 20 szt.

Makaroniki - 18 szt.

Cakesicles z karmelem i mascarpone - 8 szt.

Zestaw w cenie 900zł



HOTEL
★ ★ ★

3trio
BIAŁYSTOK

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

RESTAURACJA
NASTROJE
HOTEL
3TRIO

Dekoracje dodatkowe

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

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 - 150zł/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



HOTEL
★ ★ ★

3trio
BIAŁYSTOK

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

RESTAURACJA
**NA
ST
ROJE**
HOTEL***
TRIO

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 o kolejną godzinę płatne:

do 22:00 - 300zł

po 22:00 - 500zł

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

HOTEL

3trio
BIAŁYSTOK

RESTAURACJA
**NA
ST
ROJE**
HOTEL***
TRIO