



Pierwsza Komunia Święta 2027

Pierwsza Komunia to bardzo ważny i uroczysty dzień dla każdego dziecka.
Zapraszamy Państwa aby wspólnie z rodziną, cieszyć się tym dniem w Hotelu 3 Trio.

Przyjęcie w cenie 320zł/os.
Dzieci do 10 lat 200zł/os.

W cenie przyjęcia:

- I danie gorące: zupa
- II danie gorące: danie główne
- Specjalne menu dziecięce
- 7 przystawek zimnych w stole
- Zestaw ciast własnego wypieku
- Owoce filetowane
- Tort komunijny
- Napoje bez limitu: woda / soki / kawa / herbata
- Dodatkowe danie gorące - 45zł/os.
- Lody serwowane z owocami - 25zł/os.
- Tatar wołowy z marynatami - 25zł/os.
- Animacje w ogrodzie (w terminach 09.05, 15.05, 16.05)
- Zamek dmuchany (w terminach 09.05, 15.05, 16.05)

HOTEL
★★★
3trio
BIAŁYSTOK

*Wpłata zadatku w wysokości 1000zł potwierdza rezerwację.

*Ogólne ustalenia na 14 dni przed przyjęciem
(godzina, liczba osób, diety itp.)

*Ostateczne potwierdzenie liczby osób na 6 dni przed przyjęciem.

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

MENU

KOMUNIA 2027

ZUPA

Krem z pieczonych warzyw korzeniowych z oliwą ziołową i porowym chrustem
lub

Rosół z trzech mięs podany z warzywami julienne i makaronem

DANIE GŁÓWNE

Medaliony wieprzowe w ciemnym sosie podane na puree szczypiorkowym z prażoną
cebulką oraz nowalijki z dressingiem śmietanowym

ZIMNE PRZEKĄSKI

Puszysty blin z twarożkiem koperkowym i wędzonym łososiem

Chrupiąca krewetka torpeda z sosem chilli-mango

Nuggetsy z kurczaka z dipem czosnkowym

Pasztet z węgierką w cieście francuskim z sosem żurawinowo-chrzanowym

Suszona polędwica na rukoli z oliwkami, kaparami i oliwą truflową

Mini wrapy z szynką, warzywami i twarożkiem koperkowym

Salaty z grillowanym tofu, pomidorkiem cherry i karmelizowanym orzechem

Ogórek małosolny

Ciasta własnego wypieku (3 rodzaje)

Chantilki z kremem mango-wanilia

Cake pops

Owoce filetowane

Tort komunijny

Sok jabłkowy, sok pomarańczowy, woda gazowana, woda z cytryną

KOSZT 320ZŁ/OS. DOROSŁA

200ZŁ/DZIECI DO 10 R.Ż.

Menu dziecięce: Rosół z makaronem oraz
delikatny filet w jajku z frytkami i mizerią ze śmietaną

Usługi dodatkowe:

Tatar wołowy z marynatami - 25zł/por.

Deser lodowy z owocami - 25zł/por.

Drugie danie gorące podane na półmiskach

Eskalopki z indyka w sosie tymiankowym podane
z pieczonymi kopytkami i glazurowaną marchewką - 45zł/os.

lub

Przysmaki regionalne

(kartacze z mięsem, pielmieni z mięsem i pierogi z kapustą i pieczarkami) - 45zł/os.