

Impreza okolicznościowa

Oferta obowiązuje do 31.08.2026r.

W cenie przyjęcia:

Sala na wyłączność

Profesjonalna obsługa

Dzieci do 10 roku życia rabat 50%

Maluchy do 3 lat w cenie 50zł/os.

Specjalne menu dziecięce

Korzystanie z własnych alkoholi bez opłaty "korkowej"

Dekoracja sali

(obrusy, lampki led, dekoracje kwiatowe lub kandelabry, serwetki)

Stolik z kolorowankami dla maluchów

Krzeselka do karmienia najmłodszych

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

230zł/os.

Zupa:

(Proszę wybrać jedną pozycję)

Rosół drobiowy z kluseczkami i warzywami julienne
Krem z białych warzyw z chipsem z pietruszki i oliwą ziołową

Danie główne:

(Proszę wybrać jedną pozycję)

Pierś z indyka w boczku z daktylami na sosie tymiankowym podane z ziemniakami puree
i glazurowaną marchewką z czarnuszką
Policzki wieprzowe w sosie brandy z puree chrzanowym
i marynowanymi burakami w malinowym balsamico
Pieczony dorsz na puree kalafiorowym z zielonymi warzywami i sosem limonkowo-imbirowym

Zimne przekąski:

Tartaletki z wędzonym łososiem i twarożkiem koperkowym
Śledź z piklowaną cebulką na pieczonych potatkach z aromatyczną śmietaną
Schab suszony na rukoli z kaparami i oliwą truflową
Paszтет ze śliwką w cieście francuskim i sosem żurawinowo-chrzanowym
Półmisek mięs pieczonych i wędzonych
(polędwica, szynka, kiełbasa własnego wyrobu, karczek w ziołach)
Tatar wołowy z marynatami
Bułeczki bao z wołowiną po azjatycku
Carpaccio z buraka z serem feta, orzechami i sosem balsamico
Sałatka z grillowanym kurczakiem, gruszką, serem korycińskim i sosem musztardowo-miodowym
Piklowane warzywa z naszej kuchni
Sos tatarski
Pieczywo jasne i ciemne

Słodki stół:

Ciasta własnego wypieku (min. 3 rodzaje) – 120g/os.
Chantilki z kremem mango-wanilia
Soki, woda gazowana i niegazowana
Kawa z ekspresu, wybór herbat owocowych

W cenie przyjęcia

Sala na wyłączność
Dzieci do 10 roku życia rabat 50%
Małuchy do 3 lat w cenie 50zł/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
NASTROJE
HOTEL***
3TRIO

Zestaw II

260zł/os.

Zupa:

(Proszę wybrać jedną pozycję)

Rosół królewski z kołdunami wołowymi i pietruszką
Krem z pieczonej papryki i pomidorów z oliwą ziołową
Zupa brokułowa z kurczakiem i płatkami migdałów

Danie główne:

(Proszę wybrać jedną pozycję)

Confitowany kark z sarny podany z puree chrzanowym na grzybowym demi-glace
z pieczonymi warzywami korzeniowymi
Pieczona noga z kaczki z sosem żurawinowym, kluskami śląskimi
i karmelizowanym jabłkiem w majeranku
Sandacz na zielonych warzywach z ziołowymi potatkami i cytrynowym beurre blanc

Zimne przekąski:

Szczupak na chlebie rzemieślniczym z sosem tatarskim
lub Tortilla z łososiem, warzywami i twarogiem koperkowym
Śledź z piklowaną cebulką na potatkach i śmietaną lub Śledź pod pierzynką gruszkową
Schab suszony na rukoli z kaparami i oliwą truflową
lub Dojrzewający rostbef wołowy z parmezanem i sosem miodowym
Pasztet z dziczyzną w cieście francuskim lub Cymes z morelą
Pierogi gyoza z sosem chilli-mango lub Krewetki torpeda z sosem chilli-mango
Półmisek mięs i serów
Tatar wołowy z marynatami
Sałatka cezar z kurczakiem sous-vide i podpiekanym pomidorkiem cherry
Mix sałat z prażoną ciecierzycą, panierowanymi bocznikami i karmelizowanymi orzechami
Piklowane warzywa z naszej kuchni
Sos żurawinowo-chrzanowy
Pieczywo jasne i ciemne

Słodki stół:

Ciasta własnego wypieku (min. 3 rodzaje) - 120g/os.
Chantilki z kremem mango-wanilia
Zestaw deserów: tiramisu, panna cotta, crème brûlée
Carpaccio z filetowanych owoców
Soki, woda niegazowana, woda gazowana
Napoje gazowane: pepsi, mirinda, 7up
Kawa z ekspresu, wybór herbat owocowych

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

45zł/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 z czarnuszką

Faszerowana sakwa z karkówki podana z babką ziemniaczaną
i buraczkami w malinowym balsamico

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

Karkówka szpikowana ziołami i parmezanem, pęczak grzybowy oraz
warzywa sezonowe

Napoje i alkohole

Napoje gazowane 0,2l (pepsi, mirinda, 7up) – 7zł/szt. lub 15zł/os. bez limitu.

Wódka czysta 0,5l – 65zł/szt.

Wino wytrawne 0,75l (czerwone i białe) – 65zł/szt.

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



ZAŁOŻONA W 1993 R.

CUKIERNIA 3 TRIO

Torty

Biszkoptowy w bitej śmietanie - 120zł/kg

- Czekoladowy biszkopt ze słonym karmelem i truskawką
- Cappuccino, krem śmietankowy z wiśnią oraz chrupka z praliny z orzecha laskowego
- Jasny biszkopt, krem kokos z mango
- Jasny biszkopt, krem malina z mascarpone

Bezowy z mascarpone i owocami (ok. 3kg) - 120zł/kg

Ciasta na wagę

Ciasto mix (min. 3 rodzaje) - 60zł/kg

Sernik puszysty - 60zł/kg

Przekładaniec czekoladowy z porzeczką i budyniem - 60zł/kg

Czekoladowe z karmelem i orzechem - 50zł/kg

Słonecznikowiec z kajmakiem i czarną porzeczką - 58zł/kg

Szarlotka domowa - 50zł/kg

Truflowe z wiśnią - 56zł/kg

Ciasto korzenne z marchewką i cynamonem - 56zł/kg

Brownie z czerwoną porzeczką - 68zł/kg

Blok czekoladowy - 68zł/kg

Ciasto wegańskie budyniowo-wiśniowe - 70zł/kg

Ciasta w całości

Marcinek mały - 130zł/szt. (ok. 1,7kg)

Marcinek duży - 225zł/szt. (ok. 3kg)

Tarta cytrynowa - 80zł/szt. (ok. 1kg)

Sernik okrągły: Oreo, Chałwowy - 160zł/szt. (ok. 2kg)

Sernik okrągły: Crème Brûlée - 200zł/szt. (ok. 2,4kg)

Torcik bakaliowy z kremem mascarpone - 160zł/szt. (ok. 2,3kg)

Red Velvet - 160zł/szt. (ok. 1,8kg)

Specjalności (zamówienie minimum 5 szt.)

Mini deserki - 10zł/szt.

- Tiramisu
- Mus z białej czekolady z malinami
- Słony karmel z kruszonką i owocami leśnymi
- Czekoladowy z wiśnią
- Crème Brûlée
- Panna Cotta

Chantilki z mango i kremem waniliowym - 9zł/szt.

Mini tarta z prażonymi jabłkami - 8zł/szt.

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

Makaroniki - 7zł/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

Sernik Crème brûlée – 1 szt.

Monoporcje:

Matcha z malinami – 8 szt.

Biała czekolada z truskawką – 6 szt.

Pistacja – 6 szt.

Krem bawarski – 11 szt.

Cake pops – 16 szt.

Chantilki z praliną z orzecha laskowego i truskawką – 12szt.

Mini torciki bezowe – 9 szt.

Mini torciki miodowe – 10 szt.

Mini tarty z lemon curd i opalaną bezą – 9 szt.

Makaroniki – 16 szt.

Cakesicles z karmelem i mascarpone – 8 szt.

Panna cotta – 12 szt.

Wieża z bajaderek kokosowych

Wieża z magdalenek w polewie

Wieża z bezików



HOTEL

3trio
BIAŁYSTOK

Zestaw w cenie 2200zł

RESTAURACJA
NASTROJE
HOTEL ***
TRIO

Dekoracje dodatkowe

Dekoracyjne koło z napisem ledowym - 300zł
(Zakochani, Od teraz my, Miłość, Chrzest święty,
Happy birthday, Ślubuję Ci miłość, To the moon and back)

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

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

Zestaw kielich + podtalerz 6zł/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

Youtro A, sala na wyłączność od 27 do 40 osób

Youtro B, sala na wyłączność od 40 do 80 osób

Youtro 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:

300zł/godzina na przyjęciach do 19 osób

500zł/godzina na przyjęciach powyżej 20 osób

Jedzenie pozostałe po przyjęciu jest bezpłatnie pakowane przez obsługę.

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

Przykładowe menu wegetariańskie/wegańskie:

Zupa krem z białych warzyw z chipsem z pietruszki i oliwą ziołową

Pieczony stek z kalafiora z pastą tahini i granatem

Dane do przelewu:

Trio Catering S.C.

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
NASTROJE
HOTEL***
TRIO