

# 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

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

Stolik z kolorowankami dla maluchów

Krzesełka do karmienia najmłodszych

Pakowanie pozostałego jedzenia

Możliwość bezpłatnej wymiany dań na diety

Duży bezpłatny parking hotelowy

---

# 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-imbrowym

### 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  
Pasztet ze śliwką w cieście francuskim i sosem żurawinowo-chrzanowym  
Półmisek mięs pieczonych i wędzonych  
(połędwica, 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

Pieczyno 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](http://www.hotel3trio.pl)  
[marketing@hotel3trio.pl](mailto:marketing@hotel3trio.pl)  
tel. 539 327 215, 85 74 55 422

RESTAURACJA  
**NA  
ST  
RO  
JE**  
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 twarożkiem 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 cesar 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 deserków: 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.**

(Proszę wybrać jedną pozycję)

---

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

Strogonow wołowy z bagietką korzenną podany w bulionówce

# Dodatkowe danie gorące na półmiskach

**45zł/os.**

(Proszę wybrać jedną pozycję)

---

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.

---

HOTEL  
\*\*\*

**3trio**  
BIAŁYSTOK

[www.hotel3trio.pl](http://www.hotel3trio.pl)  
[marketing@hotel3trio.pl](mailto:marketing@hotel3trio.pl)  
tel. 539 327 215, 85 74 55 422

RESTAURACJA  
**NA  
ST  
ROJE**  
HOTEL\*\*\*  
3TRIO

ZAŁOŻONA W 1993 R.

# CUKIERNIA 3 TRIO

## Torty

Biszkoptowy w bitej śmietanie - 120zł/kg

- Czekoladowy biszkopt ze słonym karmelem i truskawką
- Cappucino, 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

Trufle 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)

Torcik wiedeński - 220zł/szt. (ok. 2,7kg)

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.



# 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



Zestaw w cenie  
2200zł

HOTEL  
\*\*\*

*3trio*  
BIAŁYSTOK

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](http://www.hotel3trio.pl)  
[marketing@hotel3trio.pl](mailto: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

Erste 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](http://www.hotel3trio.pl)

[marketing@hotel3trio.pl](mailto:marketing@hotel3trio.pl)

tel. 539 327 215, 85 74 55 422