

Sale bankietowe:

Glamour A: 27-40 osób

Glamour B: 40-70 osób

Etiuda: 10-26 osób

Zebra: 10-26 osób

Viprooom: 10-20 osób

Miniatura: 6-8 osób

Trio: 27-85 osób

Bistro: 20-45 osób

Czas trawania przyjęcia do
6 godzin, każda kolejna
rozpoczęta godzina płatna
500zł

Ostateczne potwierdzenie
liczby Gości 5 dni przed
przyjęciem

**gwarancją rezerwacji sali jest wpłata
zadatku- 500zł**

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

Hotel 3 Trio

www.hotel3trio.pl

marketing@hotel3trio.pl

539 327 215

W cenie:

sala na wyłączność

wysoka jakość obsługi

korzystanie z własnych
alkoholi bez "opłaty korkowej"

na specjalne życzenie menu
dla dzieci, mamy karmiącej,
osób na dietach wegańskich,
wegeariańskich i
bezglutenowych

w przypadku organizacji
chrzcin pokój hotelowy do
karmienia i przewijania
dziecka

duży parking

3 warianty menu:

155-170-190zł/osoba dorosła

**dzieci do 10-ciu lat 50% upustu
maluchy do 3 lat w cenie 40zł**

Dodatkowo oferujemy:

tort z naszej cukierni w bitej śmietanie-
80zł/kg z nadzieniem: malina z
mascarpone, lekka smietanka z
truskawką, czekoladowy z wiśnią lub
czarna porzeczką z karmelizowanym
słonecznikiem

lody z bitą śmietaną i owocami- 14zł
tort bezowy- 75zł/kg
marcinek- 55zł/kg
ciasto mix- 40zł/kg

desery: kruszona beza z mascarpone i
owocami, galaretka z owocami, słony
karmel z kruszonką i owocami
leśnymi oraz tiramisu z gruszka-
10zł/szt

tatar- 14zł/porcja

napoje gazowane (pepsi, 7up,
mirinda)- 7zł/butelka

kawa z ekspresu- 5zł/osoba

wiaderka z lodem- 50zł-100zł

pojemniki do pakowania- 1zł/szt

Zabrania się stosowania konfetti
zarówno przed obiektem jak i w środku.
Za nieprzestrzeganie zakazów przez
Gości (nawet jeżeli będzie to
niespodzianka) Zamawiający zostanie
obciążony karą pieniężną (konfetti-
200zł/szt)