



Przyjęcia okolicznościowe 2023

Oferta obowiązuje od 01.02.2023 - 31.05.2023

W cenie przyjęcia:

Sala na wyłączność

Profesjonalna obsługa

Korzystanie z własnych alkoholi bez opłaty "korkowej"

Dekoracja sali (obrussy i pokrowce na krzesła)

Świece lub lampki

Stolik z kolorowankami dla maluchów

Krzesetka do karmienia

Pakowanie pozostałego jedzenia

Możliwość bezpłatnej wymiany dań na diety

Dzieci do 10 roku życia rabat 50%

Maluchy do 3 lat w cenie 40zł

Duży bezpłatny parking hotelowy

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

Menu I

165zł/os.

Zupa:

(Proszę wybrać jedną pozycję)

Rosół drobiowy z makaronem lub
Krem z białych warzyw z prażonymi pestkami

Danie główne:

Pieczony udziec z indyka na ciemnym sosie z ziemniakami puree i
marchewką glazurowaną

Zimne przekąski:

Terrina ze szczupaka
Śledź w musztardzie Dijon
Roladka ze schabu z musem chrzanowym
Pasztet staropolski podany z sosem żurawinowym
Jajka faszerowane w dwóch smakach
Półmisek mięs pieczonych i wędzonych (polędwica, szynka, kielbasa
własnego wyrobu, karczek w ziołach)
Carpaccio z buraka z serem korycińskim
Sałaty z kurczakiem i owocami
Pikle i świeże warzywa
Sos tatarski
Ciasto własnego wypieku - 100g/os.
Soki, woda z cytryną
Kawa, herbata

Menu dziecięce:

Rosół z makaronem i marchewką
Nuggetsy lub filec z kurczaka w jajku
Frytki
Mizeria ze świeżego ogórka

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

HOTEL

3trio
BIAŁYSTOK

Menu II

180zł/os.

Zupa:

(Proszę wybrać jedną pozycję)

Rosół drobiowy z kluseczkami i warzywami julienne lub
Krem z pomidorów z oliwą ziołową

Danie główne:

(Proszę wybrać jedną pozycję)

Pieczony udziec z indyka na ciemnym sosie z ziemniakami puree i
marchewką glazurowaną lub
Połędwiczki wieprzowe na sosie pieprzowo-karmelowym z gratinem
ziemniaczanym oraz glazurowaną marchewką

Zimne przekąski:

Galantyna z pstrąga z musem szpinakowym
Śledź pod pierzynką gruszkową
Roladka ze schabu z musem chrzanowym
Tatar wołowy z marynatami
Paszтет wiejski ze śliwką
Jajka faszerowane w dwóch smakach
Półmisek mięs pieczonych i wędzonych (połędwica, szynka, kietbasa
własnego wyrobu, karczek w ziołach)
Sałaty z gruszką, serami pleśniowymi i orzechami włoskimi
Sałatka firmowa z serem i szynką
Pikle i świeże warzywa
Sos tatarski
Ciasto własnego wypieku - 100g/os.
Owoce filetowane
Soki, woda z cytryną
Kawa, wybór herbat owocowych

Menu dziecięce:

Rosół z makaronem i marchewką
Nuggetsy lub filet z kurczaka w jajku
Frytki
Mizeria ze świeżego ogórka

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

HOTEL

3trio
BIAŁYSTOK

Menu III

199zł/os.

Zupa:

(Proszę wybrać jedną pozycję)

Rosół drobiowy z kluseczkami i warzywami julienne lub

Krem z pieczonej papryki i pomidorów lub

Zupa brokułowa z kawałkami kurczaka

Danie główne:

(Proszę wybrać jedną pozycję)

Pieczony udziec z indyka na ciemnym sosie z ziemniakami puree i marchewką glazurowaną lub

Polędwiczki wieprzowe na sosie pieprzowo-karmelowym z gratinem ziemniaczanym oraz glazurowaną marchewką lub

Pieczona kaczka podana na babce ziemniaczanej z jabłkiem w majeranku

Zimne przekąski:

Galantyna z pstrąga z musem szpinakowym

Śledź w dwóch smakach

Parfait z piersi kurczaka z orzechami

Tatar wołowy z marynatami

Roladka ze schabu z musem chrzanowym

Paszтет domowy w cieście francuskim

Półmisek mięs pieczonych i wędzonych (polędwica, szynka, kielbasa własnego wyrobu, karczek w ziołach)

Sałaty z kurczakiem i mini mozzarellą

Sałatka caprese z serem korycińskim

Pikle i świeże warzywa

Sos tatarski

Sos chrzanowy

Ciasto własnego wypieku - 100g/os.

Blok czekoladowy

Babeczki z kajmakiem i orzechem

Deserki: tiramisu z gruszką, stony karmel z kruszonką i owocami, owoce w galaretkie

Owoce filetowane

Soki, woda z cytryną

Napoje gazowane: pepsi, 7up, mirinda, woda gazowana

Kawa z ekspresu, wybór herbat owocowych

Menu dziecięce:

Rosół z makaronem i marchewką
Nuggetsy lub filet z kurczaka w jajku

Frytki

Mizeria ze świeżego ogórka

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

HOTEL

3trio
BIAŁYSTOK

Dodatkowe danie gorące na półmiskach

30zł/os.

- Przystawki regionalne (kartacze, pielmieni z mięsem, pierogi z kapustą i grzybami)
- Indyk z musem ziołowo-grzybowym na sosie serowym podany z kopytkami i marchewką
- Sakwa z karkówki podana z babką ziemniaczaną i marynowanym burakiem
- Filet z dorsza czarnego podany z makaronem ryżowym w sosie teryjaki z dodatkiem szczypiorku i orzechów
- Medaliony wieprzowe podane z kopytkami i tagliatelle z warzyw
- Rolada z kaczki na sosie żurawinowym podana z kluskami śląskimi i pieczonym jabłkiem
- Roladka wieprzowa z grzybami leśnymi i szpinakiem podana z warzywami z pieca
- Strogonow wołowy z bagietką korzenną - serwowany indywidualnie

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

HOTEL

3trio
BIAŁYSTOK

Dodatkowe słodkości i wypieki z naszej autorskiej cukierni:

Tort z naszej cukierni w bitej śmietanie - 95zł/kg

Smaki:

Malina z mascarpone

Lekka śmietanka z truskawką

Czekoladowy z wiśnią

Czarna porzeczka z karmelizowanym słonecznikiem)

Tort bezowy z owocami - 95zł/kg

Marcinek - 75zł/kg

Sernik chałwowy (ok. 1,8kg) - 110zł/szt.

Tarta cytrynowa z mascarpone (ok. 1kg) - 80zł/szt.

Deserki w słoiczkach - 10zł/szt.

Rodzaje:

Kruszona beza z mascarpone i owocami

Galaretka z owocami i bitą śmietanką

Słony karmel z kruszonką i owocami leśnymi

Tiramisu z gruszką

Lody z bitą śmietaną i owocami - 16zł/por.

Ciasto własnego wypieku mix - 45zł/kg

Fontanna czekoladowa z ciastkami i owocami - 950zł



Oferta napojów i alkoholi:

Piwo Żywiec keg. 0,5l - 10zł

Piwa regionalne but. 0,5l - 12zł

(Browar Biały, Browar Markowy, Browar Litewski Vilniaus-Alus)

Wódki 0,5l:

Biały Bocian 55zł/but.

Stumbras 65zł/but.

Wino but. 0,7l:

Marques - 55zł/but.

Napoje gazowane 0,5l - 10zł/szt. (pepsi, mirinda, 7up)

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

HOTEL

3trio
BIAŁYSTOK

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

Trio, sala na wyłączność od 27 do 85 osób

Bistro, sala na wyłączność od 20 do 45 osób

Restauracja, sala ogólna do 250 osób

Dodatkowe dekoracje:

Dekoracyjne koło z świeczką - 300zł

Dekoracyjny talerz i kryształowy kielich (do wyboru kolor błękitny i pudrowy róż) - 5zł/os.



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

HOTEL

3trio
BIAŁYSTOK

Pozostałe informacje:

Wstępna rezerwacja sali na okres 7 dni jest darmowa

Ostateczne potwierdzenie liczby osób jest do 5 dni przed przyjęciem

Sala na wyłączność maksymalnie do 6 godzin

Przedłużenie przyjęcia to koszt 500zł za godzinę

Na terenie Hotelu 3 Trio zabrania się używania confetti w przypadku nie przestrzegania zakazu do rachunku zostanie doliczone 200zł/1 tuba

Jedzenie pozostałe po przyjęciu jest bezpłatnie pakowane z pomocą obsługi, pojemniki jednorazowe są dodatkowo płatne mały 1zł/szt. duży 3zł/szt.

Wpłata zadatku w wysokości 500zł jest potwierdzeniem rezerwacji
W przypadku rezygnacji z przyjęcia zadatek nie podlega zwrotowi

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

Uwaga: Od dnia 01.01.2020 osoby dokonujące zakupów na rzecz firmy, na paragon z nr NIP lub fakturę, zobowiązane są do zgłoszenia tego faktu przed uiszczeniem opłaty.

Zapraszamy

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

HOTEL

3trio
BIAŁYSTOK