

Impreza okolicznościowa

Oferta obowiązuje do 20.12.2026r.

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

240zł/os.

Zupa:

(Proszę wybrać jedną pozycję)

Rosół drobiowy z kluseczkami i warzywami julienne
Krem z pieczonych warzyw korzeniowych z porowym chrustem

Danie główne:

(Proszę wybrać jedną pozycję)

Policzki wieprzowe w sosie brandy z puree chrzanowym
i marynowanymi burakami w malinowym balsamico
Noga z kaczki confit w sosie żurawinowym podana na modrej kapuście z puree z dynią
Miruna na warzywach sezonowych z potatkami i cytrynowym beurre blanc

Zimne przekąski:

Mini bajgle z łososiem i twarogiem 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
Selekcja wędlin własnego wyrobu
(połędwica, szynka, kielbasa własnego wyrobu, karczek)
Tatar wołowy z marynatami
Mini brioche z rilletes z wędzoną kaczką, konfiturą z cebuli i wstążka z ogórka kiszzonego
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.

Panna cotta

Soki, woda gazowana i niegazowana

Kawa z ekspresu, wybór herbat owocowych

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

Zestaw II

270zł/os.

Zupa:

(Proszę wybrać jedną pozycję)

Rosół królewski z kołdunami wołowymi i pietruszką

Krem z pieczonej dyni i papryki z oliwą ziołową

Zupa kurkowa z płatkami kurczaka i ziołową grzanką

Danie główne:

(Proszę wybrać jedną pozycję)

Confitowany kark z sarny podany na chrzanowym puree z grzybowym demi-glace i pieczonymi warzywami korzeniowymi

Pieczona ćwiartka kaczki z sosem żurawinowym, kluskami śląskimi i karmelizowanym jabłkiem w majeranku

Sandacz saute na kremowym risotto cytrynowym z dzikim brokułem i oliwą ziołową

Zimne przekąski:

Puszysty blin z wędzonym łososiem i musem chrzanowym

lub Tortilla z łososiem, warzywami i twarożkiem koperkowym

Śledź z piklowaną cebulką na potatkach i śmietaną **lub** Śledź w musztardzie dijon z koprem

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

Salaty z ciecierzycą, panierowanymi bocznikami i karmelizowanym orzechem

lub Carpaccio z buraka na rukoli z karmelizowanym kozim serem

Pierogi gyoza z sosem chilli-mango **lub** Krewetki torpeda z sosem chilli-mango

Półmisek mięs i serów

Tatar wołowy z marynatami

Salatka cesar z kurczakiem sous-vide i podpiekanym pomidorkiem cherry

Piklowane warzywa z naszej kuchni

Pieczewo jasne i ciemne

Słodki stół:

Ciasta własnego wypieku (min. 3 rodzaje) - 100g/os.

Chantilki z kremem mango-wanilia

Kruche babeczki z czarną porzeczką i kajmakiem

Tiramisu

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 sosie tymiankowym podane z pieczonymi kopytkami
i glazurowaną marchewką

Konfitowane steki wieprzowe z sosem grzybowym babką ziemniaczaną
i buraczkami w malinowym balsamico

Mieszki z polędwiczki z podgrzybkami z pieczonymi ziemniakami
i sałatami w miodowym winegrecie

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

RESTAURACJA
**NA
ST
ROJE**
HOTEL***
TRIO



ZAŁOŻONA W 1993 R.

CUKIERNIA 3 TRIO

Torty - 120zł/kg

- Czekoladowy biszkopt ze słonym karmelem i truskawką
- Cappucino, krem śmietankowy z wiśnią oraz chrupka z orzecha laskowego
- Jasny biszkopt, krem malina-oreo
- Jasny biszkopt, krem malina-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

Miodownik - 56zł/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

Rolada bezowa dacquoise - 90zł/kg

Ciasta w całości

Marcinek mały - 145zł/szt. (ok. 1,9kg)

Marcinek duży - 225zł/szt. (ok. 3kg)

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

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

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

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.

Chantilki z truskawką i praliną z orzecha laskowego - 9zł/szt.

Tartaletki z kremem i owocami - 12zł/szt.

Mini tarty z lemon curd i opalaną bezą - 8zł/szt.

Mini bezy z mascarpone i owocami - 12zł/szt.

Makaroniki - 7zł/szt.

Cake pops - 7zł/szt.

Cakesicles z karmelem i mascarpone - 11zł/szt.

Monoporcja malina-pistacja - 15zł/szt.

Monoporcja cytryna-biała czekolada - 15zł/szt.

Monoporcja porzeczka-wanilia w chrupiącej czekoladzie - 15zł/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 – 12 szt.

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, Chrzest święty,
Happy birthday, Ślubuję Ci miłość, To the moon and back)

Kielich kryształowy - 3zł/szt.

(błękitny, dymiony róż, biały, zielony)

Podtalerz - 3zł/szt.

(szklany ze złotym rantem, kryształowy)



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 40 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 zadek nie podlega zwrotowi.

Ostateczne potwierdzenie liczby osób jest do 5 dni przed przyjęciem.

Sala na wyłączność maksymalnie do 6 godzin z możliwością przedłużenia.

Przedłużenie przyjęcia płatne:

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:

Krem z pieczonych warzyw korzeniowych z porowym chrustem

Stek z selera z pappardelle z marchewki w emulsji pomarańczowej
z grillowanymi warzywami

Uprzejmie informujemy, że nie ma możliwości wnoszenia na teren lokalu
własnych wyrobów cukierniczych, w tym tortów.

Wyjątek stanowią tradycyjne wypieki regionalne – sękacz oraz mrowisko.

Dla przyjęć liczących mniej niż 15 osób zamiast słodkiego stołu
przygotowujemy indywidualnie serwowany deser.

Sernik o smaku Crème brûlée / Szarlotka z bezą włoską

Serniko-brownie z malinami / Płyty z wiśnią i białą czekoladą

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

HOTEL

3Trio
BIAŁYSTOK

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

RESTAURACJA
NASTROJE
HOTEL***
TRIO