



W ofercie

DWIE SALE BANKIETOWE:

Trio dla 250 osób

oraz

Glamour dla 120 osób

Powitanie chlebem i solą

Tort weselny gratis

Apartament dla Pary Młodej gratis

Indywidualnie dobrana dekoracja sali

Ustawienie Sali przy stołach
podłużnych lub okrągłych

Dwa klimatyczne i niezależne ogrody

10 zł zniżki na wesela organizowane poza sobotą

50% rabatu dla dzieci do 10-ciu lat

Stół podlaski na zimno i gorąco

Stół z mixem sushi

Korzystanie z własnych alkoholi
bez opłaty „korkowej”

Specjalne ceny na noclegi dla Gości weselnych

Duży, bezpłatny parking hotelowy

Hotel 3 Trio

ul. Hurtowa 3 | 15-399 Białystok
tel. 85 745 54 22 | www.hotel3trio.pl

marketing@hotel3trio.pl

HOTEL

★ ★ ★

3trio

BIAŁYSTOK

Wesele 2023

Menu standard

DANIA GŁÓWNE

Rosół z domowym makaronem
lub Krem z białych warzyw z ziołową grzanką

Rolada wieprzowa ze szpinakiem i suszonym pomidorem w sosie własnym z puree ziemniaczanym i warzywami sezonowymi

Pierś z indyka z serami i ziołowym pesto z pieczonymi ziemniakami i zielonymi warzywami oraz Karczek wolno gotowany zapiekany z pieczarkami podany z kaszotto i glazurowanym buraczkami

Zupa gulaszowa lub barszcz czerwony
podany z pasztecikiem

PRZEKĄSKI ZIMNE

Rolada ze szczupaka na sosie tatarskim

Śledź w piklowanej cebuli z papryką

Pasztet wiejski ze śliwkami z sosem żurawinowym

Galaretki drobiowe z warzywami

Rolada z karczku z grzybami leśnymi

Tortilla z kurczakiem i warzywami

Jajka faszerowane w dwóch odsłonach

Tatar wołowy z marynatami

Półmisek wędlin z własnej wędzarni
oraz mięs pieczonych:
(polędwica w dymie, szynka i kielbasa swojska,
karczek w ziołach, marynowany boczek)

Salatka grecka

Salatka z szynką i czerwoną fasolą

Talerz warzyw sezonowych

Soł, woda mineralna, napoje gazowane bez limitu

SŁODKI STÓŁ:

Ciasta własnego wypieku

Carpaccio z owoców

Kawa, wybór herbat smakowych

Tort weselny

280 zł

Menu superior

DANIA GŁÓWNE

Bulion z kluseczkami i warzywami julienne
lub Krem pomidorowo-paprykowy

Polędwiczki wieprzowe z musem drobiowym na sosie pieprzowym
podane z ziemniaczanym puree i karmelizowaną marchewką

Indyk marynowany w jogurcie z gratine ziemniaczaną i grillowanymi warzywami
i Zraziki z karkówki z kiszonym ogórkiem podane z buraczkami i kaszą pęczak

Schab z brokułem i omletem na sosie śmietanowym z kopytkami oraz
Pierś z kurczaka z serami w ziarnach, pieczone ziemniaki, warzywa korzeniowe

PRZEKĄSKI ZIMNE

Rolada ze szczupaka na sosie tatarskim

Śledź w musztardzie francuskiej z selerem naciowym i gruszką

Ptyś z tuńczykiem piklowaną cebulą i ogórkiem

Pasztet staropolski z borówką

Indyk ze śliwką w wędzonym boczku z balsamico

Pieczony schab z aksamitnym musem

Jajka faszerowane

Tatar wołowy z marynatami

Półmisek wędlin z własnej wędzarni
oraz mięs pieczonych:
(polędwica w dymie, szynka i kielbasa swojska,
karczek w ziołach, marynowany boczek)

Salaty z grillowanym kurczakiem, pomidorkiem cherry,
melonem i pestkami dyni

Salatka włoska z penne, suszonym pomidorem i pesto bazyliowym

Talerz warzyw sezonowych

Sok, woda mineralna, napoje gazowane bez limitu

SŁODKI STÓŁ:

Ciasta własnego wypieku

Desery: owoce w galaretkę, czekoladowy z wiśnią, owoce leśne
z kruszonką i słonym karmelem, creme brulee

Mini eklerki, babeczki z kajmakiem i orzechem włoskim, blok czekoladowy

Carpaccio z owoców

Kawa, wybór herbat smakowych

Tort weselny

295 zł

Menu de-luxe

DANIA GŁÓWNE

Consomme wołowe z kluseczkami i warzywami julienne
lub Aksamitny krem z leśnych grzybów z ptysiem i oliwą rozmarynową

Grillowane polędwiczki z sosem podgrzybkowym na puree marchewkowym
z chrupiącym ziemniakiem i kalaflorem romanesco

Eskalopki z serem Rokpol i kurkami-podane z gratine ziemniaczanym
oraz rolada z kaczki w sosie żurawinowym z kluskami śląskimi

Indyk w wędzonym boczku na warzywach korzeniowych z kopytkami
oraz żeberka w sosie BBQ z pieczonymi ziemniakami

PRZEKĄSKI ZIMNE

Galantyna z pstrąga z delikatnym musem łososiowym

Mus z wędzonych ryb podany z kawiozem

Śledź z wędzoną śliwką i marynowaną kurką

Pasztet z dziczyzny w cieście francuskim

Parfait z indykiem i bakaliami w liściach nori

Terrina z kaczki w wędzonym boczku

Carpaccio ze schabu na rukoli z parmezanem i sosem szalwiowym

Jajka faszerowane

Tatar wołowy z marynatami

Półmisek wędlin z własnej wędzarni
oraz mięs pieczonych:
(polędwica w dymie, szynka i kielbasa swojska,
karczek w ziołach, marynowany boczek)

Salaty z melonem, szynką dojrzewającą z sosem musztardowo-miodowym

Caprese po podlasku z serem korycińskim i pesto bazyliowym

Talerz warzyw sezonowych

Sok, woda mineralna, napoje gazowane bez limitu

SŁODKI STÓŁ:

Ciasta własnego wypieku

Tarta cytrynowa z mascarpone

Okragły sernik chałwowy z dekoracją owocową

Desery: owoce w galaretkę, czekoladowy z wiśnią, owoce leśne z kruszonką
i słonym karmelem, creme brulee, mus z białej czekolady z malinami

Mini eklerki, babeczki z kajmakiem i orzechem włoskim, blok czekoladowy

Carpaccio z owoców

Kawa z ekspresu, wybór herbat smakowych

Tort weselny

310 zł