

Chrzcziny 2025

Chrzcziny to doskonała okazja, by po narodzinach dziecka spotkać się w rodzinnym gronie.

Oferta obowiązuje do 23.12.2025

W cenie przyjęcia:

Sala na wyłączność

Profesjonalna obsługa

Dzieci do 10 roku życia rabat 50%

Maluchy do 3 lat w cenie 45zł/os.

Korzystanie z własnych alkoholi bez opłaty "korkowej"

Dekoracja sali

(obrussy, lampki, 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

220zł/os.

Zupa:

(Proszę wybrać jedną pozycję)

Rosół drobiowy z kluseczkami i warzywami julienne

Krem z pieczonej papryki i pomidorów z prażonymi pestkami dyni

Danie główne:

(Proszę wybrać jedną pozycję)

Pierś z indyka z daktylami na sosie tymiankowym podane z ziemniakami puree i glazurowaną marchewką

Policzki wieprzowe w sosie własnym na puree chrzanowym z bukietem sałat i sosem winegret

Pieczony dorsz na puree kalafiorowym z zielonymi warzywami i sosem limonkowo-imbirowym

Zimne przekąski:

Wytrawny ptyś 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

(polędwica, 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

Pikle

Sos tatarski

Pieczynko jasne i ciemne

Słodki stół:

Ciasta własnego wypieku (min. 3 rodzaje) - 120g/os.

Owoce sezonowe w galaretkę

Soki, woda gazowana i niegazowana

Kawa z ekspresu, wybór herbat owocowych

W cenie przyjęcia

Sala na wyłączność

Dzieci do 10 roku życia rabat 50%

Maluchy do 3 lat w cenie 45zł/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
marketing@hotel3trio.pl
tel. 539 327 215, 85 74 55 422

RESTAURACJA
NASTROJE
HOTEL***
STRID

Zestaw II

250zł/os.

Zupa:

(Proszę wybrać jedną pozycję)

Zupa hiszpańska z chorizo i pieczonym pomidorem

Rosół królewski z kołdunami

Krem z białych warzyw z chipsem z pietruszki i oliwą ziołową

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 podana z kluskami śląskimi i karmelizowanym jabłkiem

Sandacz na zielonych warzywach i cytrynowym beurre blanc podany z ziołowymi potatkami

Zimne przekąski:

Szczupak na chlebie rzemieślniczym z sosem tatarskim lub Tortilla z łososiem, warzywami i twarogiem koperkowym

Śledź z piklowaną cebulką na pieczonych potatkach z aromatyczną śmietaną lub Śledź z piklowaną cebulką i marynowaną kurką

Pierogi gyoza z sosem chilli-mango lub Melon w szynce dojrzewającej

Pasztet z dziczyzną w cieście francuskim z sosem żurawinowym lub Parfait z piersi kurczaka z morelą i orzechami

Schab suszony na rukoli z kaparami i oliwą truflową lub Tataki z sarny z konfiturą z czerwonej cebuli

Półmisek mięs i serów

Tatar wołowy z marynatami

Salatka cezar z kurczakiem sous-vide i podpiekanym pomidorkiem cherry

Salatka z marynowanym burakiem, pomarańczą i cieciorą

Pikle

Pieczyno jasne i ciemne

Słodki stół:

Ciasta własnego wypieku (min. 3 rodzaje) - 120g/os.

Zestaw deserów: tiramisu, owoce w galaretkę, panna cotta

Carpaccio z filetowanych owoców

Soki, woda niegazowana, woda gazowana

Napoje gazowane: pepsi, mirinda, 7up

Kawa z ekspresu, wybór herbat owocowych

W cenie przyjęcia

Sala na wyłączność

Dzieci do 10 roku życia rabat 50%

Maluchy do 3 lat w cenie 45zł/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
marketing@hotel3trio.pl
tel. 539 327 215, 85 74 55 422

RESTAURACJA
NASTROJE
HOTEL***
STRIO

Dodatkowe danie gorące

30zł/os.

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

Strogonow wołowy z bagietką korzenną podany w bulionówce

Dodatkowe danie gorące

na półmiskach

40zł/os.

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 10zł/os. bez limitu.

Wódka czysta 0,5l (Wyborowa, Biały Bocian) – 60zł/szt.

Wino wytrawne 0,7l (czerwone i białe) – 60zł/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
RO
JE**
HOTEL***
3TRIO



ZAŁOŻONA W 1993 R.

CUKIERNIA 3 TRIO

Torty

Biskoptowy w bitej śmietanie - 95zł/kg

- Mango z czekoladową chrupką
- Malina z oreo
- Malina z mascarpone
- Czarna porzeczka z białą czekoladą i makiem

Bezowy z mascarpone i owocami (ok. 3kg) - 95zł/kg

Ciasta na wagę

Ciasto mix (min. 3 rodzaje) - 60zł/kg

Sernik puszysty z czekoladową glazurą - 52zł/kg

Przekładaniec czekoladowy z porzeczka i budyniem - 60zł/kg

Czekoladowe z karmelem i orzechem - 50zł/kg

Słonecznikowiec z kajmakiem i czarną porzeczka - 50zł/kg

Szarlotka domowa - 46zł/kg

Truflowe z wiśnią - 50zł/kg

Ciasto korzenne z marchewką i cynamonem - 48zł/kg

Brownie z czerwoną porzeczka - 60zł/kg

Blok czekoladowy - 60zł/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 - 140zł/szt. (ok. 2kg)

Sernik okrągły: Crème Brûlée - 170zł/szt. (ok. 2,2kg)

Torcik marchewkowy z białą czekoladą i mascarpone - 140zł/szt. (ok. 2,3kg)

Wegański tofurnik baskijski - 140zł/szt. (ok. 2kg)

Specjalności (zamówienie minimum 5 szt.)

Mini deserki - 10zł/szt.

- Tiramisu z gruszką
- 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 - 6zł/szt.

Cake pops - 7zł/szt.

Cakesicles z karmelem i mascarpone - 10zł/szt.

ZAMÓWIENIA

tel. 539-327-215

marketing@hotel3trio.pl

HOTEL

3trio
BIAŁYSTOK

SŁODKA SELEKCJA RESTAURACJI NASTROJE

Monoporcje o smaku truskawki z wanilią – 15 szt.

Puszysty sernik Oreo – 1 szt.

Cake Pops – 18 szt.

Chantilki z musem mango i kremem waniliowym – 10 szt.

Mini torciki bezowe – 10 szt.

Mini tarty z musem kawowym i wiśnią – 10 szt.

Makaroniki – 24 szt.

Cakesicles z karmelem i mascarpone – 8 szt.

Zestaw w cenie 1200zł



Dekoracje dodatkowe

Dekoracyjne koło z taweczką i napisem ledowym - 300zł
(zakochani, od teraz my, miłość, chrzest święty, happy birthday)

Kielich kryształowy - 3zł/szt.
(błękitny, dymiony róż, biały)

Podtalerz - 3zł/szt.
(transparentny, biały ze złotym rantem)

Podtalerz - 5zł/szt.
(szklany ze złotym rantem)

Zestaw kielich + podtalerz RABAT !

Kandelabr ze świecami - 150zł/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
marketing@hotel3trio.pl
tel. 539 327 215, 85 74 55 422

RESTAURACJA
**NA
ST
RO
JE**
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 o kolejną godzinę płatne:

do 22:00 - 300zł

po 22:00 - 500zł

Jedzenie pozostałe po przyjęciu jest bezpłatnie pakowane przez obsługę.

Przykładowe menu wegetariańskie/wegańskie:

Zupa krem z pieczonej dyni i pomidora

Ratatouille warzywne na salsie pomidorowej z bazylią i bocznikami w tempurze

Pojemniki jednorazowe są dodatkowo płatne mały 1zł/szt. duży 3zł/szt.

Dane do przelewu:

Trio Catering S.C.

Beata Lewandowska, Piotr Lewandowski

ul. Hurtowa 3, 15-399 Białystok

Santander 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 !

HOTEL

3Trio
BIAŁYSTOK

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

RESTAURACJA
NASTROJE
HOTEL***
TRIO