

HOTEL ECLIPSE

wesele w Hotelu Eclipse

Dzień Ślubu to jeden z najpiękniejszych dni w życiu każdej Młodej Pary. Z naszej strony dokładamy wszelkich starań, aby ten dzień stał się niezapomnianą chwilą nie tylko dla Nowożeńców, ale także dla Rodziny i Gości

OFERUJEMY:

- Klimatyzowaną salę bankietowo-taneczną mieszczącą do 75 osób
- Rozbudowane menu
- Miłą i profesjonalną obsługę
- Noclegi dla Gości
- Apartament dla Nowożeńców gratis
- Miejsca parkingowe dla samochodów i autobusu

Menu nocy weselnej układamy wspólnie z Państwem. Proponujemy szeroki wybór dań od tradycyjnych, poprzez regionalne, do wykwintnych i ekskluzywnych. Służymy Państwu radą i pomocą. W cenie menu: chlebek weselny na powitanie Pary Młodej, lampka wina musującego dla każdego z Gości, dwa kieliszki z wódką na powitanie Pary Młodej. Prosimy o zapoznanie się z naszymi propozycjami menu w trzech wariantach cenowych.

Dodatkowo oferujemy:

- Mała fontanna czekoladowa (500 zł)
- Poprawiny – indywidualna wycena

Noclegi dla Gości weselnych (ceny zawierają śniadanie):

- Pokój jednoosobowy – 140 zł
- Pokój dwuosobowy – 180 zł
- Pokój trzyosobowy – 260 zł
- Pokój czteroosobowy – 320 zł

Hotel Eclipse

ul. Kwiatowa 75, 55-040 Domasław k/Wrocławia
tel.: (+48) 510 555 600 , (+48) 71 710 71 00
e-mail: repcja@eclipsehotel.pl
www.eclipsehotel.pl

HOTEL ECLIPSE

wesele w Hotelu Eclipse

MENU PROPOZYCJA I W CENIE 199 ZŁ ZA OSOBE

OBIAD

Zupa (jedna do wyboru):

- Królewski rosół z makaronem
- Krem z włoskich pomidorów z grzankami
- Żurek z jajkiem i kielbasą

Danie główne serwowane na półmiskach (cztery do wyboru):

- Roladki z kurczaka, nadziewane suszonymi pomidorami i serem
- Zraz wieprzowy nadziewany tradycyjnie w aksamitnym sosie własnym
- Kotlet Cordon Blue
- Tradycyjny schabowy
- Dorsz w cieście piwnym
- Kotlet mielony nadziewany pieczarkami
- Pieczony schab ze śliwką

Dodatki:

- **Trzy do wyboru:** ziemniaki gotowane z koperkiem, purée ziemniaczane, kluski śląskie, frytki, ryż z warzywami, ziemniaczki z cebulą i pieczarkami
- **Trzy do wyboru:** mix sałat ze świeżymi warzywami z sosem winegret, buraczki czerwone, tradycyjna surówka z kapusty, marchew z jabłkiem, seler z rodzynkami
- Sos pieczeniowy

Przekąski:

domowy pasztet z żurawiną, deski swojskich wyrobów (kielbasa, szynka, smalec, baleron, schab), jajka w sosie tatarskim, roladki z tortilli podane z dipem, pomidory z sosem czosnkowym i serem

Ryby:

filet rybny pod greckim sosem warzywno-pomidorowym, pucharki śledziowe w trzech odstępach

(w śmietanie, po żydowsku, w musztardzie francuskiej)

Sałatki (dwie do wyboru):

tradycyjna sałatka jarzynowa w majonezie, tradycyjna sałatka Grecka, sałatka z warzywami, szynką i żółtym serem, sałatka gyros

O godz. 20:00 (I danie do wyboru):

- Strogonoff wieprzowy z pieczarkami i papryką
- Szaszłyk wieprzowy z boczkiem, warzywami i z farmerskimi ziemniakami

O godz. 23:00

- Pieczony udziec wieprzowy z kapustą i żurawinowym chrzanem

O godz. 01:00 (I danie do wyboru):

- Żurek chrzanowy z białą kielbasą
- Barszcz czerwony z pasztecikiem/krokietem z grzybami i żółtym serem

Owoce:

Owoce sezonowe

Napoje:

- Napoje gorące (kawa, herbata)
- Napoje zimne (soki, woda mineralna)

Hotel Eclipse

ul. Kwiatowa 75, 55-040 Domasław k/Wrocławia
tel.: (+48) 510 555 600 , (+48) 71 710 71 00
e-mail: repcja@eclipsehotel.pl
www.eclipsehotel.pl

HOTEL ECLIPSE

wesele
w Hotelu Eclipse

MENU PROPOZYCJA II W CENIE 229 ZŁ ZA OSOBĘ

OBIAD

Zupa (jedna do wyboru):

- Królewski rosół z makaronem
- Krem z grzybów leśnych z grzankami
- Krem z brokuł ze śmietanką
- Krem pomidorowy z pesto bazyliowym

Danie główne serwowane na półmiskach (cztery do wyboru):

- Marynowana pierś z indyka
- Roladki z kurczaka, nadziewane suszonymi pomidorami i serem
- Zraz wieprzowy nadziewany tradycyjnie w aksamitnym sosie własnym
- Kotlet Cordon Blue
- Dorsz w cieście piwnym
- Kotlet mielony faszerowany pieczarkami
- Pieczony schab ze śliwką
- Pierś z kurczaka faszerowana serem feta i blanszowanymi brokułami, owinięta boczkiem

Dodatki:

- **Trzy do wyboru:** ziemniaki gotowane z koperkiem, purée ziemniaczane, kluski śląskie, frytki, ryż z warzywami, ziemniaczki z cebulą i pieczarkami
- **Trzy do wyboru:** mix sałat ze świeżymi warzywami z sosem winegret, buraczki czerwone, tradycyjna surówka z kapusty, marchew z jabłkiem, seler z rodzynkami
- Sos pieczeniowy lub sos grzybowy

Przekąski:

domowy pasztet z żurawiną, deski swojskich wyrobów (kielbasa, szynka, smalec, baleron, schab), jajka w sosie tatarskim, roladki z tortilli podane z dipem, pieczarki faszerowane mięsem z sosem curry, Caprese z oliwkami

Ryby:

filet rybny pod greckim sosem warzywno-pomidorowym, pucharki śledziowe w trzech odsłonach (w śmietanie, po żydowsku, w musztardzie francuskiej), rolada szpinakowa z serkiem chrzanowym i łososiem wędzonym

Sałatki (dwie do wyboru):

tradycyjna sałatka jarzynowa w majonezie, tradycyjna sałatka Grecka, sałatka z warzywami, szynką i żółtym serem, sałatka Gyros, sałatka Cezar

O godz. 20:00 (I danie do wyboru):

- Strogonoff wołowy z pieczarkami i papryką
- Szaszłyk wieprzowy z boczkiem, warzywami i z farmerskimi ziemniakami

O godz. 23:00

- Pieczony udziec wieprzowy z kapustą i żurawinowym chrzanem

O godz. 01:00 (I danie do wyboru):

- Żurek chrzanowy z białą kielbasą
- Barszcz czerwony z pasztecikiem/krokietem z grzybami i żółtym serem

Owoce:

Owoce sezonowe

Napoje:

- Napoje gorące (kawa, herbata)
- Napoje zimne (soki, woda mineralna)

Hotel Eclipse

ul. Kwiatowa 75, 55-040 Domasław k/Wrocławia
tel.: (+48) 510 555 600 , (+48) 71 710 71 00
e-mail: repcja@eclipsehotel.pl
www.eclipsehotel.pl

HOTEL ECLIPSE

wesele
w Hotelu Eclipse

MENU PROPOZYCJA II W CENIE 259 ZŁ ZA OSOBĘ

OBIAD

Zupa (jedna do wyboru):

- Królewski rosół z makaronem
- Krem z grzybów leśnych z grzankami
- Zupa rybna
- Zupa z mleka kokosowego z krewetkami i pędami bambusa
- Krem z pomidorowy z pesto bazyliowym

Danie główne serwowane na półmiskach (pięć mięs do wyboru):

- Pieczony łosoś pod pierzynką szpinakowo-czosnkową
- Noga z kaczki

- Dorsz w cieście piwnym
- Tradycyjny schabowy
- Eskalopki z indyka
- Roladki drobiowa, nadziewane suszonymi pomidorami i serem
- Roladka drobiowa w płatkach kukurydzianych, faszerowana brokułami i papryką
- Zraz wieprzowy nadziewany tradycyjnie w aksamitnym sosie własnym
- Udko z kurczaka faszerowane pieczarkami
- Kotlet Cordon Blue

Dodatki:

- **Trzy do wyboru:** ziemniaki gotowane z koperkiem, purée ziemniaczane, kluski śląskie, frytki, ryż z warzywami, ziemniaczki z cebulą i pieczarkami, kluseczki gnocchi
- **Trzy do wyboru:** mix sałat ze świeżymi warzywami z sosem winegret, buraczki czerwone, tradycyjna surówka z kapusty, marchew z jabłkiem, seler z rodzynkami, blanszowane warzywa, fasolka szparagowa
- Sos pieczeniowy, sos grzybowy lub sos z zielonego pieprzu

Przekąski:

domowy pasztet z żurawiną, deski swojskich wyrobów (kiełbasa, szynka, smalec, baleron, schab), jajka faszerowane pastą z pieczarek, roladki z tortilli z dipem, pieczarki faszerowane mięsem z sosem curry, Caprese z oliwkami, galareta drobiowo wieprzowa z warzywami

Ryby:

filet rybny pod greckim sosem warzywno-pomidorowym, pucharki śledziowe w trzech odstonach (w śmietanie, po żydowsku, w musztardzie francuskiej), rolada szpinakowa z serkiem chrzanowym i łososiem wędzonym

Sałatki (dwie do wyboru):

tradycyjna sałatka jarzynowa w majonezie, tradycyjna sałatka Grecka, sałatka z warzywami, szynką i żółtym serem, sałatka Gyros, sałatka Cezar

o godz. 20:00 (I danie do wyboru):

- Strogonoff wołowy z pieczarkami i papryką
- Szaszłyk wieprzowy z boczkiem, warzywami i z farmerskimi ziemniakami

o godz. 23:00

- Pieczony udziec wieprzowy z kapustą i żurawinowym chrzanem

o godz. 01:00 (I danie do wyboru):

- Żurek chrzanowy z białą kiełbasą
- Barszcz czerwony z pasztecikiem/krokietem z grzybami i żółtym serem

Owoce: Owoce sezonowe

Napoje:

- Napoje gorące (kawa, herbata)
- Napoje zimne (soki, woda mineralna, napoje gazowane)



- **Hotel Eclipse**

ul. Kwiatowa 75, 55-040 Domasław k/Wrocławia
tel.: (+48) 510 555 600 , (+48) 71 710 71 00
e-mail: repcja@eclipsehotel.pl
www.eclipsehotel.pl