

Menu

I DANIE

Zupa: (1 do wyboru)

Tradycyjny rosół z makaronem

Krem z włoskich pomidorów

Żurek na własnym zakwasie z jajkiem i kiebasą

Krem z pieczarek z groszkiem ptysiowym

Zupa szparagowa

II Danie:

Mięsa: (3 do wyboru – 1,5 porcji osoba)

Tradycyjny schabowy

Panierowany schab faszerowany papryką, ogórkiem i serem

Pieczony schab ze śliwką

Pierś z kurczaka faszerowana serem feta i blanszowanymi brokułami owinięta boczkiem

Pałki drobiowe w miodzie, boczku i rozmarynie

Kurczak panierowany w płatkach kukurydzyanych

Kotlet de volaille

Kotle Cordon Blue

Kotlet mielony faszerowany pieczarkami

Roladka wieprzowa nadziewana suszonymi pomidorami/pieczarkami i serem

Zraz wieprzowy

Pierś z indyka z grillowaną cukinią, serem i żurawiną

Dorsz w cieście piwnym

Pieczony łosoś w ziołach

Faszerowany bakłażan z warzywami i cous-cous, zapiekany pod serem



Surówki: (2 do wyboru)

Buraczki czerwone

Tradycyjna surówka z białej kapusty

Biała kapusta z fasolą i pomidorem(delikatnie ostra)

Marchewka z jabłkiem

Seler z rodzynkami

Blanszowane warzywa

Salatka wiosenna z sosem winegret

Surówka z ogórków kiszonych, czerwonej cebuli i musztardy francuskiej

Coleslaw

Mizeria

Skrobia: (2 do wyboru)

Młode ziemniaki z koperkiem

Ziemniaki pieczone z boczkiem i cebulą

Frytki

Ryż z warzywami

Kluski Śląskie

Kluski Śląskie szare – z surowymi ziemniakami z mięsną okrasą

Sos:

Sos pieczeniowy

Propozycja dla dzieci:

Nuggetsy z kurczaka z frytkami i surówką

HOTEL ECLIPSE

ul. Kwiatowa 75 | 55-040 Domasław k/ Wrocławia
T: (+48) 71 71 07 100 | T: (+48) 51 05 55 600 | F: (+48) 71 71 07 199
E: repcja@eclipsehotel.pl

www.eclipsehotel.pl

Przystawki: (6 do wyboru)

Deski swojskich wyrobów(kiełbasa, szynka, smalec, boczek, baleron, schab)

Rolada szpinakowa z serkiem chrzanowym i łososiem wędzonym

Tortille z dipem

Jajka po chłopsku (sos tatarski z dodatkiem szynki z naszej wędzarni)

Sałatka Jarzynowa /Sałatka a'la Gyros / Sałatka Cezar / Brokułowa – jajko, pomidorki koktajlowe, ser camembert, sos czosnkowy (1 do wyboru)

Pomidory z sosem czosnkowym i serem typu feta

Mus brokułowy z kwaśną śmietaną

Szpinak z serem feta w cieście filo

Łosoś na musie chrzanowym i cieście francuskim

Szparagi w szynce

Humus z domowymi piklami/mix sałat/szparagi/jajko/szynka/kukurydza/dressing koperkowy

Sałatka chińska z chrupiącego kalafiora, brokuła i młodej rzodkiewki

Pieczyno

Deser: (2 do wyboru – 1,5 porcji osoba)

Ciasto domowe

(np. Szarlotka, sernik, ciasto owocowe, ciasto czekoladowe)

Napoje:

Kawa / Herbata / Woda / soki

Cena :

155,00 zł/osoba dorosła

Dzieci do lat 3 – bezpłatnie

Dzieci do lat 8 -50% ceny

Opcje dodatkowe:

10,00 zł – lody z owocami i bitą śmietaną