



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 150 zł
- Pokój dwuosobowy 190 zł
- Pokój trzyosobowy 270 zł
- Pokój czteroosobowy 330 zł

Hotel Eclipse

ul. Kwiatowa 75, 55-040 Domasław k/Wrocławia

tel.: (+48) 884 665 654

e-mail: bar@eclipsehotel.pl

www.eclipsehotel.pl

wesele

w Hotelu Eclipse

MENU PROPOZYCJA I W CENIE 199 ZŁ ZA OSOBĘ

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 żółtym serem
- Zraz wieprzowy tradycyjnie nadziewany w aksamitnym sosie własnym
- Kotlet Cordon Blue
- Tradycyjny schabowy
- Dorsz w cieście piwnym
- Kotlet mielony faszerowany pieczarkami
- Pieczony schab ze śliwką

Dodatki:

- **Trzy do wyboru:** ziemniaki gotowane z koperkiem, puree ziemniaczane, frytki, kluski śląskie, 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 zimne:

domowy pasztet z żurawiną, deski mięs przygotowane w naszej wędzarni (4 rodzaje i smalec) z piklami, jajka w sosie tatarskim, roladka 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 a'la Gyros

O godzinie 20.00 (jedno danie do wyboru):

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

O godzinie 23.00:

- Pieczony udziec wieprzowy z kapustą i żurawinowym chrzanem

O godzinie 01.00 (jedno danie do wyboru):

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

Owoce:

- Owoce sezonowe

Napoje:

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

wesele

w Hotelu Eclipse

MENU PROPOZYCJA II w cenie 229 zł ZA OSOBE

OBIAD

Zupa (jedna do wyboru):

- Królewski rosół z makaronem
- Krem z grzybów leśnych z grzankami
- Krem brokułowy ze śmietanką
- Krem pomidorowy z pesto bazyliowym
- Żurek z jajkiem i kielbasą

Danie główne serwowane na półmiskach (cztery do wyboru):

- Pierś z indyka z grillowaną cukinią , serem i żurawiną
- Roladki wieprzowe nadziewane suszonymi pomidorami i żółtym serem
- Zraz wieprzowy tradycyjnie nadziewany w aksamitnym sosie
- Tradycyjny schabowy
- Kotlet mielony faszerowany pieczarkami
- Pieczony schab ze śliwką
- Kotlet Cordon Blue
- Pierś z kurczaka faszerowana serem feta i blanszowanymi brokułami owinięta boczkiem
- Pieczony łosoś w ziołach
- Dorsz w cieście piwnym

Dodatki:

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

Przekąski zimne:

domowy pasztet z żurawiną, deski mięs przygotowane w naszej wędzarni (4 rodzaje i smalec) z piklami, jajka w sosie tatarskim, roladka z tortilli podane z dipem, pomidory z sosem czosnkowym i serem, pieczarki faszerowane mięsem z sosem curry, Caprese z oliwkami

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 a'la Gyros, sałatka Cezar, sałatka brokułowa – jajko/pomidorki koktajlowe/ser camembert/sos czosnkowy

O godzinie 20.00 (jedno danie do wyboru):

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

O godzinie 23.00:

- Pieczony udziec wieprzowy z kapustą i żurawinowym chrzanem

O godzinie 01.00 (jedno danie do wyboru):

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

Owoce:

- Owoce sezonowe

Napoje:

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

wesele

w Hotelu Eclipse

MENU PROPOZYCJA III w cenie 259 zł ZA OSOBE

OBIAD

Zupa (jedna do wyboru):

- Consomme z kaczki/warzywa/makaron orientalny
- Krem z borowików/kwaśna śmietana/parmezan/czipsy z tortilli
- Lekko pikantna zupa rybna z curry i mlekiem kokosowym
- Bulion wołowy z marchewką, pietruszką i domową zacierką
- Krem porowo-serowy/czarny sezam/pancetta/świeży szczypiorek
- Zielony krem z nutką mięty/pomidory/ser typu blue

Danie główne serwowane na półmiskach (cztery do wyboru):

- Filet z kurczaka z ananasem w szynce parmeńskiej
- De volaille z gorgonzolą
- Gołąbki z cielęciną i ryżem w kapuście włoskiej
- Konfitowana noga z kaczki
- Sznycel wieprzowy zapiekany z pomidorami i parmezanem
- Szaszłyk z krewetkami/ananasem i chorizo
- Wędzony sum w cieście piwnym
- Dorsz w ziołach zwinięty w prosciutto
- Dorsz w ziołowej panierce
- Pieczony łosoś pod pierzynką szpinakowo-czosnkową
- Pieczony łosoś z orzechową skorupką

Dodatki:

- **Skrobia (trzy do wyboru):** ziemniaki gotowane z koperkiem, puree ziemniaczane, frytki, kluski śląskie, ryż z warzywami, ziemniaczki z cebulą i pieczarkami
- **Surówki (trzy do wyboru):** mieszane sałaty z warzywami sezonowymi/ winegret na occie balsamicznym, buraczki tarte, colesław, warzywa gotowane z masłem i sezamem, fasolka szparagowa z orzechową okrasą, kapusta modra z jabłkami duszona w czerwonym winie, surówka z młodego pora z ogórkiem kiszonym/ kukurydzą i majonezem
- **Sos (jeden do wyboru):** sos pieczeniowy, sos grzybowy lub sos z zielonego pieprzu

Przekąski zimne:

domowy pasztet z żurawiną, deski mięs przygotowane w naszej wędzarni (4 rodzaje i smalec) z piklami, Caprese z pesto bazyliowym/ rukolą i orzeszkami prażonymi, rożki z ciasta filo ze szpinakiem i fetą, selekcja serów, terrinki drobiowe z warzywami i cytryną, roladka z tortilli podane z dipem, pieczarki faszerowane mięsem z sosem curry

Ryby:

łosoś na kremie chrzanowym i cieście francuskim, tatar z łososia na liściu cykorii lub tatar wołowy

Sałatki (dwie do wyboru):

tradycyjna sałatka jarzynowa w majonezie, tradycyjna sałatka Grecka, sałatka z warzywami/szynką i żółtym serem, sałatka a'la Gyros, sałatka Cezar, sałatka brokułowa - jajko/pomidor/ koktajlowe/ser camembert/sos czosnkowy, sezonowe sałaty z kalmarami i krewetkami

O godzinie 20.00 (jedno danie do wyboru):

- Wołowina po burgundzku/podsmażane ziemniaki z młodą cebulką
- Vitello tonnato na carpaccio z buraków
- Plastry piersi kaczki sous vide /brokuł w tempurze/sos borówkowy/ziemniaczane rosti
- Świeżonka z łopatki wieprzowej z ogórkiem małosolnym

O godzinie 23.00 (jedno danie do wyboru):

- Udziec wieprzowy na kapuście zasmażanej z chrzanem i musztardą
- Łosoś faszerowany ryżem i warzywami z remoladą

O godzinie 01.00 (jedno danie do wyboru):

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

Owoce:

- Owoce sezonowe

Napoje:

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