



Oferta MICE 2023

KONFERENCJE I SZKOLENIA

Hotel Eclipse oferuje nowoczesne, klimatyzowane, profesjonalnie przygotowane i wyposażone sale konferencyjne. Do dyspozycji naszych Gości oddajemy przestrzeń konferencyjną dla 100 osób, którą możemy w zależności od potrzeb podzielić na 4 osobne sale.

Podczas organizowanych w Hotelu Eclipse spotkań świadczymy dostosowane do ich charakteru profesjonalne usługi cateringowe. O walorach obiektu decyduje również doskonała lokalizacja – hotel położony jest tuż przy obwodnicy autostradowej Wrocławia, tylko 15 min. jazdy samochodem do Portu Lotniczego oraz 20 min. do centrum Wrocławia.

Dla grup konferencyjnych i szkoleniowych każdorazowo przygotowujemy dostosowaną ofertę pobytową wraz z pakietem towarzyszących usług

UKŁAD SAL KONFERENCYJNYCH					
NAZWA SALI	METRAŻ	UKŁAD "KINO"	UKŁAD "KLASA"	UKŁAD "PODKOWA"	CENA BRUTTO ZA DOBĘ
A	40 m ²	20 os.	12 os.	20 os.	700 zł
B	50 m ²	30 os.	20 os.	25 os.	700 zł
C	50 m ²	30 os.	20 os.	25 os.	700 zł
D	38 m ²	12 os.	12 os.	15 os.	600 zł
A+B+C	140 m ²	100 os.	50 os.	60 os.	2 000 zł

WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

W cenie wynajmu Sali oferujemy rzutnik multimedialny, flipchart, markery, nagłośnienie oraz mikrofony



CENNIK 2023

POKOJE DLA UCZESTNIKÓW SZKOLEŃ/KONFERENCJI

Hotel Eclipse oferuje swoim Gościom 43 komfortowe pokoje w tym : 1-osobowe, 2- osobowe, 3-osobowe, pokoje typu studio i apartamenty

<u>Ceny bez śniadań *</u>	
RODZAJ POKOJU	CENA
SGL	209 zł
DBL/TWIN	249 zł
TWIN DO POJ. WYKORZYSTANIA	229 zł
TRPL	289 zł
APT STANDARD	319 zł
APT DE LUX	349 zł

* Śniadanie w formie bufetu płatne dodatkowo 35 zł / os.

Przy stałej współpracy możliwa negocjacja cen na podstawie podpisanej umowy ☺

W cenie pokoju

- Parking monitorowany
- Internet wi-fi
- Wstęp do strefy fitness&spa (sauna fińska, sauna parowa, siłownia)

Hotel ECLIPSE

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

Tel: (+48) 510 555 600 , (+48) 71 710 71 00 e-mail: repcja@hoteleclipse.pl



Przerwy Kawowe

Dla naszych Gości konferencyjnych w trakcie spotkań i szkoleń oferujemy przerwy kawowe

Przerwy Kawowe

Kawa, herbata, woda mineralna z cytryną**

- **Pojedyncza** – 15 zł/os.
- **Dwukrotna** – 21 zł/os.
- **Ciągła** – 33 zł/os.

Kawa, herbata, woda mineralna z cytryną + ciastka**

- **Pojedyncza** – 25 zł/os.
- **Dwukrotna** – 38 zł/os.
- **Ciągła** – 52 zł/os.

Kawa, herbata, woda mineralna z cytryną + ciasto domowe**

- **Pojedyncza** – 35 zł/os.
- **Dwukrotna** – 45 zł/os.
- **Ciągła** – 58 zł/os.

* Owoce – płatne dodatkowo 8 zł/os. przerwa pojedyncza; 10 zł/os przerwa dwukrotna
15 zł/os. przerwa ciągła

** Kawa parzona oraz rozpuszczalna

*** Dodatkowo: dzbanek wody – 5zł/ dzbanek wody z cytryną – 8zł/ dzbanek soku – 17zł

Talerz ciastek – 49 zł

Hotel ECLIPSE

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

Tel: (+48) 510 555 600 , (+48) 71 710 71 00 e-mail: repcja@hoteleclipse.pl



Menu MICE

2 – daniowe – 66 zł/os (zupa, danie główne) - minimum 10 osób

3 – daniowe – 76 zł/os (zupa, danie główne, deser) - minimum 10 osób

Lunch w bufecie – 99 zł/os - minimum 15 osób

Kontakt:

T: 739675419 Łukasz Miłkowski w godz. 8:00 - 14:00,

e-mail: kontakt@restauracja-eclipse.pl

ZUPY

(1 pozycja do wyboru, minimum 10 porcji)

krem pomidorowy z pesto i mozzarellą

krem z pomidorów pelati z pesto bazyliowym i mozzarellą

żur z białą kielbasą i jajkiem

żur na zakwasie, pieczywo

grzybowa

tradycyjna zupa z grzybów leśnych z warzywami i makaronem

gulaszowa

rozgrzewająca z podsmażaną papryką, wieprzowiną i wołowiną

rosół wiejski z trzech mięs

domowy rosół z makaronem i kawałkami mięsa, marchew, natka

Hotel ECLIPSE

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

Tel: (+48) 510 555 600 , (+48) 71 710 71 00 e-mail: recepca@hoteleclipse.pl



Dania główne

(1 pozycja do wyboru, minimum 10 porcji)

rolada wołowa

wołowina nadziewana boczkiem i ogórkiem kiszonym, kluski śląskie, buraczki czerwone

kurczak w migdałach

filet z kurczaka panierowany w płatkach migdałów, opiekane ziemniaki, colesław

grillowana pierś z kurczaka w marynacie miodowo-musztardowej

mix sałat z fetą + winegret, frytki

połędwica wieprzowa

sos grzybowy, kluski śląskie, surówka z kapusty pekińskiej, zielonego ogórka i papryki

tradycyjny kotlet schabowy

ziemniaki z koperkiem, mizeria

placek po węgiersku

surówka z kiszonej kapusty, śmietana, gulasz wieprzowy

dorsz

w zielonej panierce z koperkiem i pietruszką, frytki, mix sałat, winegret

tagliatelle szpinakowe z kurczakiem

kawałki pieczonego kurczaka w sosie śmietanowym na bazie białego wina z podsmażaną cebulką i czosnkiem, pomidorki koktajlowe, parmezanem, rukola

penne z kurczakiem w sosie pieczarkowym

kawałki smażonego kurczaka (filet), pomidorki koktajlowe, natka pietruszki, cebula, czosnek, białe wino, rukola

pierogi ruskie z cebulką

podawane ze śmietanką, porcja 8 szt.

pierogi z mięsem i cebulką

porcja 8 szt.

pierogi ze szpinakiem

podawane z sosem czosnkowym, rukolą, posypane parmezanem, porcja 8 szt.

sałatka grecka

mix sałat, pomidor, ogórek zielony, papryka, cebulka, czarne oliwki, ser feta, sos winegret, grzanki czosnkowe

sałatka cesar

mix sałat, pomidor, czerwona cebulka, grillowany kurczak w białym winie, parmezan, dressing, grzanki czosnkowe



Desery

(1 pozycja do wyboru min. 10 porcji)

Szarlotka

Sernik wiedeński

Ciasto czekoladowe

Napoje 250 ml/os.

Dzbanek wody z limonką, cytryną i świeżą miętą - 15 zł

Dzbanek soku pomarańczowego / jabłkowego - 18 zł

Propozycja lunchu w bufecie

Zupy

(proszę wybrać 1 pozycję - porcja/350ml/os.)

- tradycyjny rosół z makaronem, marchewką i świeżo ciętą pietruszką
- żurek na zakwasie z jajkiem i białą kiełbasą
- krem z pomidorów pelati z mozzarellą
- krem z białych warzyw
- zupa z grzybów leśnych podawana z makaronem

Dania główne

(proszę wybrać 3 pozycje, ok. 200g/ mięsa / osoba w przeliczeniu 1 porcji na osobę)

- tradycyjny kotlet schabowy
- pieczeń z karkówki
- polędwiczki wieprzowe podawane w sosie
- pierś z kurczaka faszerowana serem feta i blanszowanym brokułem
- filet z kurczaka w migdałach
- kotlet mielony faszerowany pieczarkami
- rolada wołowa nadziewana boczkiem i ogórkiem kiszonym
- kotlet de volaille – filet z kurczaka nadziewany masłem czosnkowym i świeżą natką pietruszki
- żeberka BBQ w marynacie Big Jeff
- kotlet szwajcarski cordon blue - schab nadziewany szynką i serem żółtym
- dorsz w panierce z białego sezamu
- smażony ser gouda podany z żurawiną
- faszerowany bakłażan z warzywami i kaszą cous-cous, zapiekany pod serem
- pierogi ruskie

Dodatki: (proszę wybrać 2 pozycje)

- ziemniaki z masłem i koperkiem 200g/os.
- ziemniaki opiekane w przyprawach 200g/os.
- kluski śląskie 150g/os.
- ryż z warzywami 200g/os.
- frytki łódzkie 150g/os.

Surówki: (proszę wybrać 3 pozycje)

- tarta marchewka z jabłkiem 100g/os.
- tradycyjna surówka z białej kapusty 100g/os.
- surówka z kiszanej kapusty 100g/os.
- blanszowane warzywa 100g/os.
- buraczki 100g/os.
- mix sałat z sosem winogret 100g/os.
- colesław 100g/os.
- mizeria 50g/os.

Sosy: (proszę wybrać 1 pozycję)

- sos pieczeniowy
- sos pieczarkowy
- sos z grzybów leśnych

Deser: (proszę wybrać 1 pozycję)

- szarlotka
- sernik
- cisto czekoladowe

Napoje 250ml/os.

- Dzbanek wody z limonką cytryną i świeżą miętą w cenie lunchu
- Dzbanek soku pomarańczowego / jabłkowego + 18 zł

Hotel ECLIPSE

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

Tel: (+48) 510 555 600 , (+48) 71 710 71 00 e-mail: recepca@hoteleclipse.pl



Warunki Rezerwacji

Warunki Rezerwacji

Rezerwacji sali konferencyjnych mogą Państwo dokonywać za pomocą poczty elektronicznej oraz telefonu.

W momencie dokonania rezerwacji wymagamy wpłaty zaliczki w wysokości 30 % wartości rezerwacji

Bez kosztowana anulacja Sali szkoleniowej jest możliwa w ciągu 14 dni przed planowanym rozpoczęciem szkolenia lub konferencji. W przypadku dokonania anulacji po wyznaczonym terminie, hotel obciąży Państwa kwotą w wysokości 100% wartości wynajęcia Sali szkoleniowej oraz 30% za wszystkie pozostałe usługi .

Za nie wykorzystane usługi noclegowe , które nie zostały zgłoszone do godziny 18 :00 na dzień przed planowanym przyjazdem – hotel obciąży zleceniobiorcę całkowitą wartością usługi.

Pragniemy również poinformować, że istnieje możliwość indywidualnego dostosowania okresu bezkosztowej anulacji przy stałej współpracy z naszym hotelem.

Warunki wpłat zaliczek na poczet organizacji szkoleń oraz przelewów za wykonane usługi ustalane są odrębnie, aby zapewnić Państwu pełen komfort współpracy z naszym hotelem

Hotel ECLIPSE

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

Tel: (+48) 510 555 600 , (+48) 71 710 71 00 e-mail: recepca@hoteleclipse.pl