



Wedding by



OFERTA WESELNA 2024

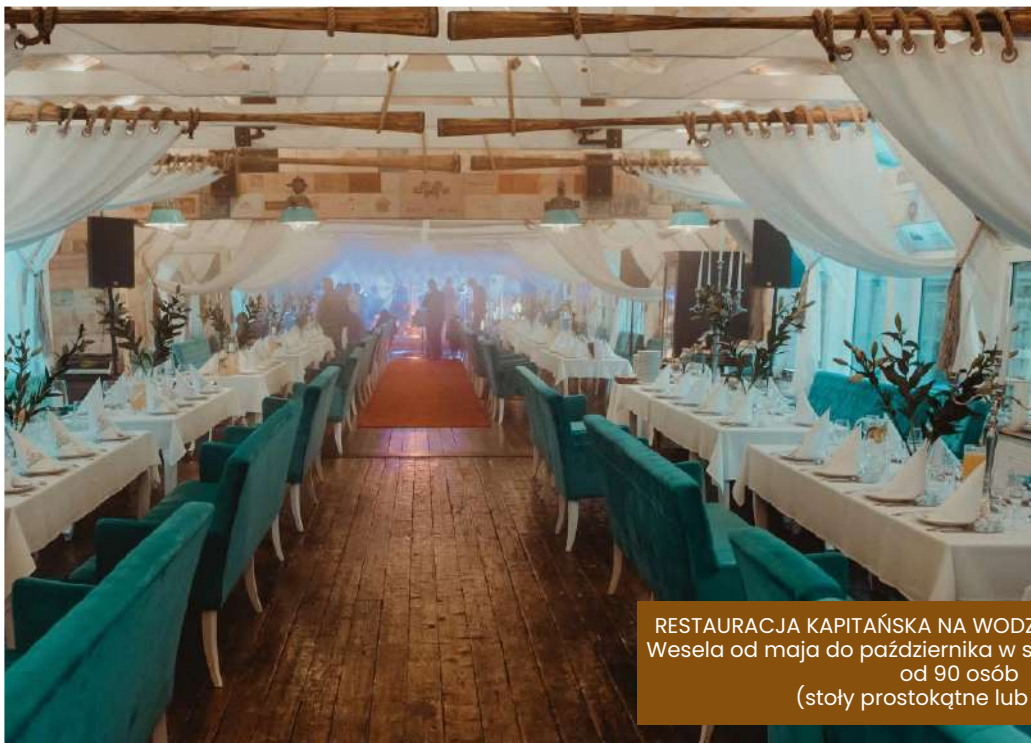


TAWERNA KAPITAŃSKA
OD 10 DO 60 OSÓB
(stoły prostokątne)



TAWERNA KAPITAŃSKA  MARINA
KAPITAŃSKIE  OŁAWA

APARTAMENTY
KAPITAŃSKIE



RESTAURACJA KAPITAŃSKA NA WODZIE OD 60 DO 200 OSÓB
Wesela od maja do października w sali na wodzie w soboty
od 90 osób
(stoły prostokątne lub okrągłe)

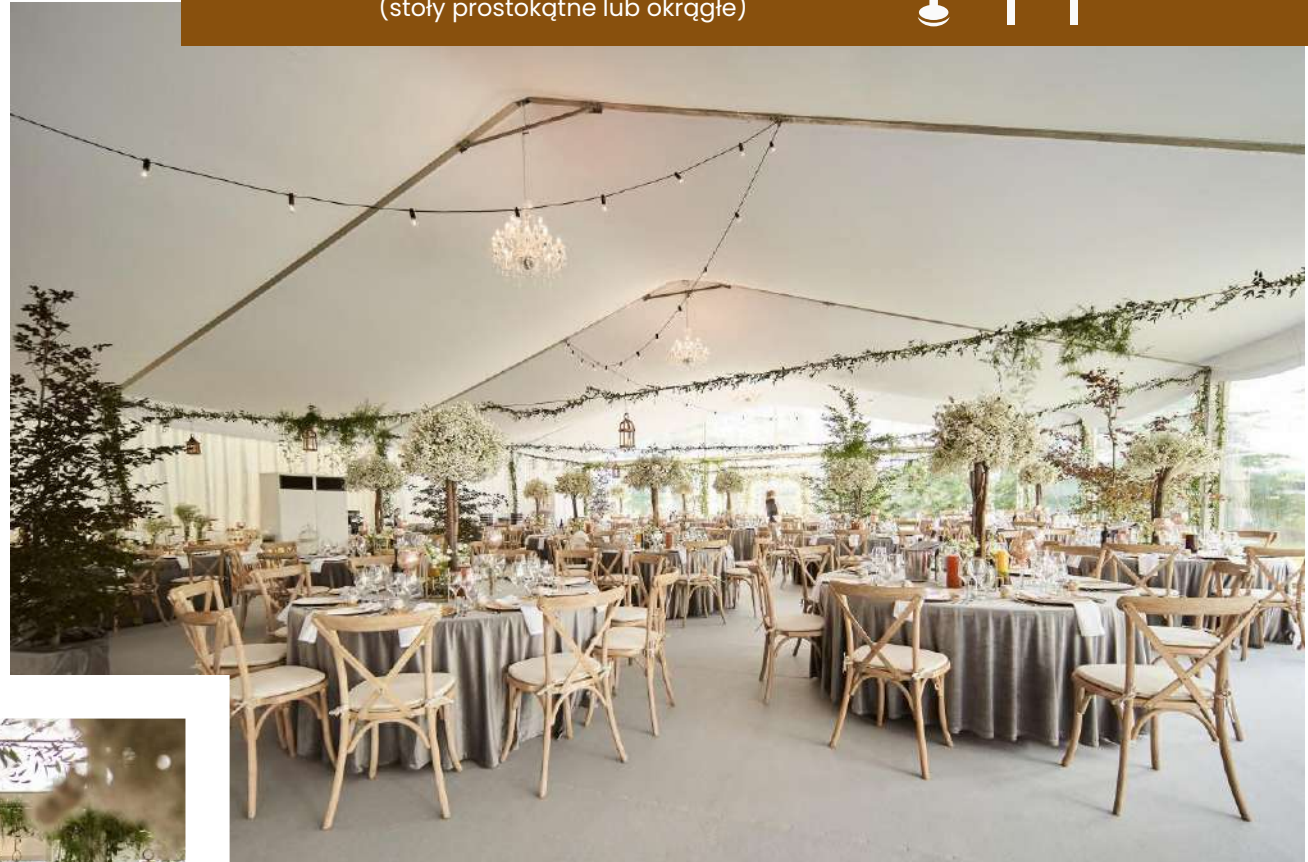




WESELA PLENEROWE NA WYSPIE do 1000 osób
(stoły prostokątne lub okrągłe)



3



Pakiety



Uroczyste powitanie Pary Młodej
chlebem i solą

Serwowany na paterach obiad
weselny 2 - daniowy

Bufet 10 zimnych zakąsek

I Kolacja serwowana

II Kolacja w bufecie

Pakiet napojów niegazowanych
bezalkoholowych
bez ograniczeń

360 zł
osoba



Uroczyste powitanie Pary Młodej
chlebem i solą

Aperitif

Serwowany na paterach obiad
weselny 2 - daniowy

Bufet 14 zimnych zakąsek

I Kolacja serwowana

II Kolacja w bufecie

III Kolacja serwowana

Pakiet napojów niegazowanych
bezalkoholowych bez
ograniczeń

390 zł
osoba



Uroczyste powitanie Pary Młodej
chlebem i solą

Aperitif

Serwowany na paterach obiad
weselny 3 - daniowy

Bufet 18 zimnych zakąsek

Udziec wieprzowy prosto z wędzarni

I Kolacja serwowana

II Kolacja 3 - daniowa w bufecie

III Kolacja serwowana

Show Deser

Pakiet napojów niegazowanych
i gazowanych bezalkoholowych
bez ograniczeń

460 zł
osoba

Podane pakiety dotyczą rezerwacji na minimum 45 osób dorosłych
*Rabaty na wesela w tygodniu (pon-czw) oraz w sezonie jesienno-
zimowym (październik-kwiecień)*



Pakiet



UROCZYSTE POWITANIE PARY MŁODEJ CHLEBEM I SOLĄ

ZUPA (DO WYBORU JEDNA)

Aromatyczny rosół z bażanta z ręcznie robionym makaronem
Aksamitny krem z białych warzyw z oliwą dyniową i prażonymi orzechami

DANIE GŁÓWNE SEWROWANE NA PLATERACH 2,5 PORCJI NA OSOBĘ

Śląska rolada wołowa faszerowana wędzonym boczkiem,
kiszonym ogórkiem i cebulką

Tradycyjny kotlet schabowy z kością smażony na smalcu

Stek z karczku z czerwoną cebulą

Pierś z zagrodowego kurczaka w migdałach

DODATKI

Ziemniaki z masłem i koperkiem / Kluski śląskie

Sałatka wiosenna / Sałatka z buraczków

Kompozycja chrupiących sałat z vinegrett

Sos grzybowy / Sos demi glace

DESER (DO WYBORU JEDNO) + 25 ZŁ/ OS.

Crème brûlée

Szarlotka z cynamonem i lodami waniliowymi

Crunchy czekoladowe z belgijskiej czekolady

BUFET ZIMNY

Wędliny przez nas pieczone i wędzone – karczek, boczek, szynka,
schab, kaszanka

Carpaccio wołowe z parmezanem i oliwkami

Sałatka jarzynowa

Śledź z żurawiną

Śledź z selerem i orzechami

Caprese z sosem balsamico i świeżą bazylią

Focaccia

Sałatka z pomarańczami, serem feta, vinegerte malinowym i kruchymi
sałatami

Pasztet borowikowy - drobiowy

Galareta drobiowa Pieczywo własnego wypieku z swojskim masłem

Pieczywo własnego wypieku z swojskim masłem

I KOLACJA SERWOWANA (DO WYBORU JEDNO)

Kurczak francuski z maślanym risotto z truflą

Kaczka swojska z puree, czerwoną kapustą i flambrowanym jabłkiem

II KOLACJA BUFET GORĄCY (DO WYBORU JEDNO)

Boeuf Stroganow z polędwicy wołowej

Staropolski żur z białą kielbasą

Barszcz na kiszonych burakach z tradycyjnym krokietem

PAKIET NAPOJÓW BEZALKOHOLOWYCH NIELIMITOWANYCH

Selekcja herbata VEERTEA
Kawa parzona PASCUCCI 100%
ARABICA
Soki owocowe
Woda gazowana i niegazowana

PAKIET NAPOJÓW GAZOWANYCH W SZKŁANYCH BUTELKACH NIELIMITOWANY 30 ZŁ / OSOBA

Cola, Sprite, Fanta



Pakiet

390 zł
osoba

UROCZYSTE POWITANIE PARY MŁODEJ CHLEBEM I SOLĄ

APERITIF - PRZYSTAWKA

Prosecco
Fingerfoody wytrawne serwowane z tacy

ZUPA (DO WYBORU JEDNA)

Aromatyczny rosół z bażanta z ręcznie robionym makaronem
Aksamitny krem z białych warzyw z oliwą dyniową i prażonymi orzechami
Zupa Tajska z kurczakiem, krewetkami i mlekiem kokosowym
(opcjonalnie bez krewetek i/lub kurczaka)

DANIE GŁÓWNE SEWROWANE NA PLATERACH 2,5 PORCJI NA OSOBĘ

Śląska rolada wołowa faszerowana wędzonym boczkiem, kiszonym ogórkiem i cebulką
Tradycyjny kotlet schabowy z kością smażony na smalcu
Stek z karczku z czerwoną cebulą
Pierś z zagrodowego kurczaka w migdałach
Łosoś Szkocki z fankulem, pasternakiem i pudrem z buraka

DODATKI

Ziemniaki z masłem i koperkiem / Kluski śląskie
Sałatka wiosenna / Sałatka z buraczków
Kompozycja chrupiących sałat z vinegrette
Sos grzybowy / Sos demi glace
Warzywa na parze z ziołami

DESER (DO WYBORU JEDEN) + 25 ZŁ/OS

Crème brulee
Szarlotka z cynamonem i lodami waniliowymi
Crunchy czekoladowy z belgijskiej czekolady

BUFET ZIMNY

Wędliny przez nas pieczone i wędzone – karczek, boczek, szynka, schab, kaszanka
Carpaccio wołowe z parmezanem i oliwkami
Sałatka jarzynowa
Śledź z żurawiną
Śledź z selerem i orzechami
Capresse z sosem balsamico i świeżą bazylią
Focaccia
Sałatka z pomarańczami, serem feta, vinegertte malinowym i kruchymi sałatami
Paszтет borowikowy - drobiowy
Galareta drobiowa
Pieczywo własnego wypieku z swojskim masłem
Selekcja tatarów wołowych
Hummus z ciecioriki z oliwą grecką i tahini
Vitello Tonnato z cielęciny w sosie tuńczykowym
Sashimi z wędzonego łososia z salsą z mango, awokado i kimchi



Pakiet

I KOLACJA UROCZYŚCIE SEROWANA (DO WYBORU JEDNO)

Kurczak francuski z maślanym risotto z truflą
Kaczka swojska z puree, czerwoną kapustą i flambiowanym jabłkiem
Policzki z iberico z esencją z kiszonych ogórków, puree z pasternaka i kimichi
Ravioli borowikowe ze szpinakiem i parmigiano reggiano 24 m-ce

II KOLACJA - BUFET GORĄCY (DO WYBORU JEDNO)

Boeuf Stroganow z polędwicy wołowej
Staropolski żur z białą kielbasą
Curry z kurczakiem, dynią i ryżem jaśminowym z mango

III KOLACJA SERWOWANA

Barszcz na kiszonych burakach z tradycyjnym krokietem

PAKIET NAPOJÓW BEZALKOHOLOWYCH NIELIMITOWANYCH

Selekcja herbata VEERTEA
Kawa parzona PASCUCCI 100% ARABICA
Soki owocowe
Woda gazowana i niegazowana
Napoje gazowane w szklanych butelkach: Cola, Sprite, Fanta

PAKIET NAPOJÓW GAZOWANYCH W SZKLANYCH BUTELKACH NIELIMITOWANY 30 ZŁ / OSOBA

Napoje gazowane w szklanych butelkach: Cola, Sprite, Fanta



Pakiet

460 zł
osoba

8

UROCZYSTE POWITANIE PARY MŁODEJ CHLEBEM I SOLĄ

APERITIF - PRZYSTAWKA

Prosecco
Fingerfoody serwowane z tacy

ZUPA (DO WYBORU JEDNA)

Aromatyczny rosół z bażanta z ręcznie robionym makaronem
Aksamitny krem z białych warzyw z oliwą dyniową i prażonymi orzechami
Zupa Tajska z kurczakiem, krewetkami i mlekiem kokosowym (opcjonalnie bez krewetek i/lub kurczaka)
Ramen na ogonach wołowych z boczkiem, jajkiem i kluskami

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE NA PLATERACH 2,5 PORCJI NA OSOBĘ

Śląska rolada wołowa faszerowana wędzonym boczkiem, kiszonym ogórkiem i cebulką
Tradycyjny kotlet schabowy z kością smażony na smalcu
Stek z karczku z czerwoną cebulą
Pierś z zagrodowego kurczaka w migdałach
Łosoś Szkocki z fankulem, pasternakiem i pudrem z buraka
Krewetki w pomidorach pelati z czosnkiem i oliwą szczypiorkową
Kalmary z boczniakiem, warzywami julienne, chili i sosem demi glace
Mule na białym winie z czosnkiem

DODATKI

Ziemniaki z masłem i koperkiem / Kluski śląskie
Sałatka wiosenna / Sałatka z buraczków
Kompozycja chrupiących sałat z vinegrette
Sos grzybowy / Sos demi glace
Warzywa na parze z ziołami
Kopytka wędzone na palonym maśle

„SHOW DESER” POKAZ SZEFA KUCHNI

Crème brulee
Szarlotka z cynamonem i lodami waniliowymi
Crunchy czekoladowe z belgijskiej czekolady
Lody Nitro





Pakiet

BUFET ZIMNY

Wędliny przez nas pieczone i wędzone – karczek, boczek, szynka, schab, kaszanka
 Carpaccio wołowe z parmezanem i oliwkami
 Sałatka jarzynowa
 Śledź z żurawiną
 Śledź z selerem i orzechami
 Capresse z sosem balsamico i świeżą bazylią
 Focaccia
 Sałatka z pomarańczami, serem feta, vinegertte malinowym i kruchymi sałatami
 Paszтет borowikowy - drobiowy
 Galareta drobiowa
 Pieczywo własnego wypieku z swojskim masłem
 Selekcja tatarów wołowych
 Hummus z ciecioriki z oliwą grecką i tahini
 Vitello Tonnato z cielęciny w sosie tuńczykowym
 Sashimi z wędzonego łososia z salsą z mango, awokado i kimchi
 Ostrygi w kiszonych pomidorach z limonką i chili
 Sałatka z grillowanym kurczakiem
 Sałata z brokułem, serem feta, jajkiem przepiórczym i słonecznikiem
 Selekcja włoskich serów

UDZIEC WIEPRZOWY PROSTO Z WĘDZARNI

Sos musztardowy, sos chrzanowy, chleb wiejski z pieca

I KOLACJA UROCZYŚCIE SEROWANA (DO WYBORU JEDNO)

Kurczak francuski z maślanym risotto z truflą
 Kaczka swojska z puree, czerwoną kapustą i flambirowanym jabłkiem
 Policzki z iberico z esencją z kiszonych ogórków, puree z pasternaka i kimichi
 Karczek ze świni iberico z purre z pietruszki i białej czekolady

II KOLACJA - BUFET GORĄCY (DO WYBORU TRZY)

Boeuf Stroganow z polędwicy wołowej
 Staropolski żur z białą kiełbasą
 Curry z kurczakiem, dynią i ryżem jaśminowym z mango
 Udziec pieczony ze świni jabłkowej z sosem chrzanowym
 Gołąbki wegetariańskie
 Gołąbki z jagnięcina
 Karczek w sosie teriyaki
 Pierogi z serem i ziemnaami / mięsem

III KOLACJA SEWOWANA

Barszcz na kiszonych burakach z tradycyjnym krokietem

PAKIET NAPOJÓW BEZALKOHOLOWYCH NIELIMITOWANYCH

Selekcja herbata VEERTEA
 Kawa parzona PASCUCCI 100% ARABICA
 Soki owocowe
 Woda gazowana i niegazowana
 Napoje gazowane w szklanych butelkach: Cola, Sprite, Fanta



ALKOHOLE

NIELIMITOWANY PAKIET ALKOHOLI

PIWO, WINA SPOKOJNE BIAŁE I CZERWONE,
WÓDKA

(nie wlicza się w to usługodawców i dzieci)

105 zł
osoba

NIELIMITOWANY PAKIET ALKOHOLI

PIWO, WINA SPOKOJNE BIAŁE I CZERWONE,
WÓDKA, WHISKY, BURBON, RUM

(nie wlicza się w to usługodawców i dzieci)

185 zł
osoba

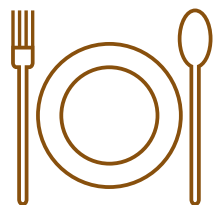
OPŁATA SERWISOWA

OPŁATA SERWISOWA ZA WNIESIENIE WŁASNEGO
ALKOHOLU

40 zł
osoba

W STANDARDZIE
OBSŁUGA SOMMELIERA ORAZ WINE PAIRING





Menu

BUFETY

WIEJSKI

WIEJSKI SMALEC, RILETTE Z KACZKI, KIEŁBASA WIEJSKA, BALERON WĘDZONY, SMAROWIDŁO PASZTETOWE, PASZTET MIĘSNY PIECZONY, PASZTET WEGE DO SMAROWANIA, SALCESON, KRUPNIOK, BOCZEK WĘDZONY, OGÓREK KISZONY, PIKLE WARZYWNE, MASŁO ZIOŁO – CZOSNKOWE, CHLEB Z PIECA

SŁODKI

DESERY I TORTY SĄ PRZYGOTOWYWANE PRZEZ NASZEGO CUKIERNIKA I USTALANE INDYWIDUALNIE PRZED PRZYĘCIEM

PRZYKŁADOWE:

PRALINY I MAKARONIKI

MINI DESERKI: MUS CZEKOLADOWY Z WIŚNIĄ I PRAŻONĄ DYNIĄ, MASCARPONE Z KARMELIZOWANĄ TRUSKAWKĄ, PANNA COTTA ZE SMAŻONĄ ŚLIWKĄ

TORTY I CIASTA: BEZOWY PAVLOWA Z OWOCAMI SEZONOWMI, SERNIK Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ I OWOCAMI, CIASTO POMARANCZOWE (GLUTEN FREE), BROWNIE Z MALINAMI (VEGAN, BEZ LAKTOZY)

Gluten Free

Vegan

50 Zł
osoba

MINIMUM
45 osób

60 zł
osoba

W CENIE DEKORACJA
STOŁU - LUSTRA,
ŚWIECE ITP

MINIMUM
50 osób





DRINK BAR

WYPOSAŻONY BAR
Z OBSŁUGĄ BARMANA

ILOŚĆ I RODZAJE DRINKÓW
DO USTALENIA

od 3500 zł

PROSECCO PIANO BAR
PROSECCO PIAGGIO VAN

od 2500



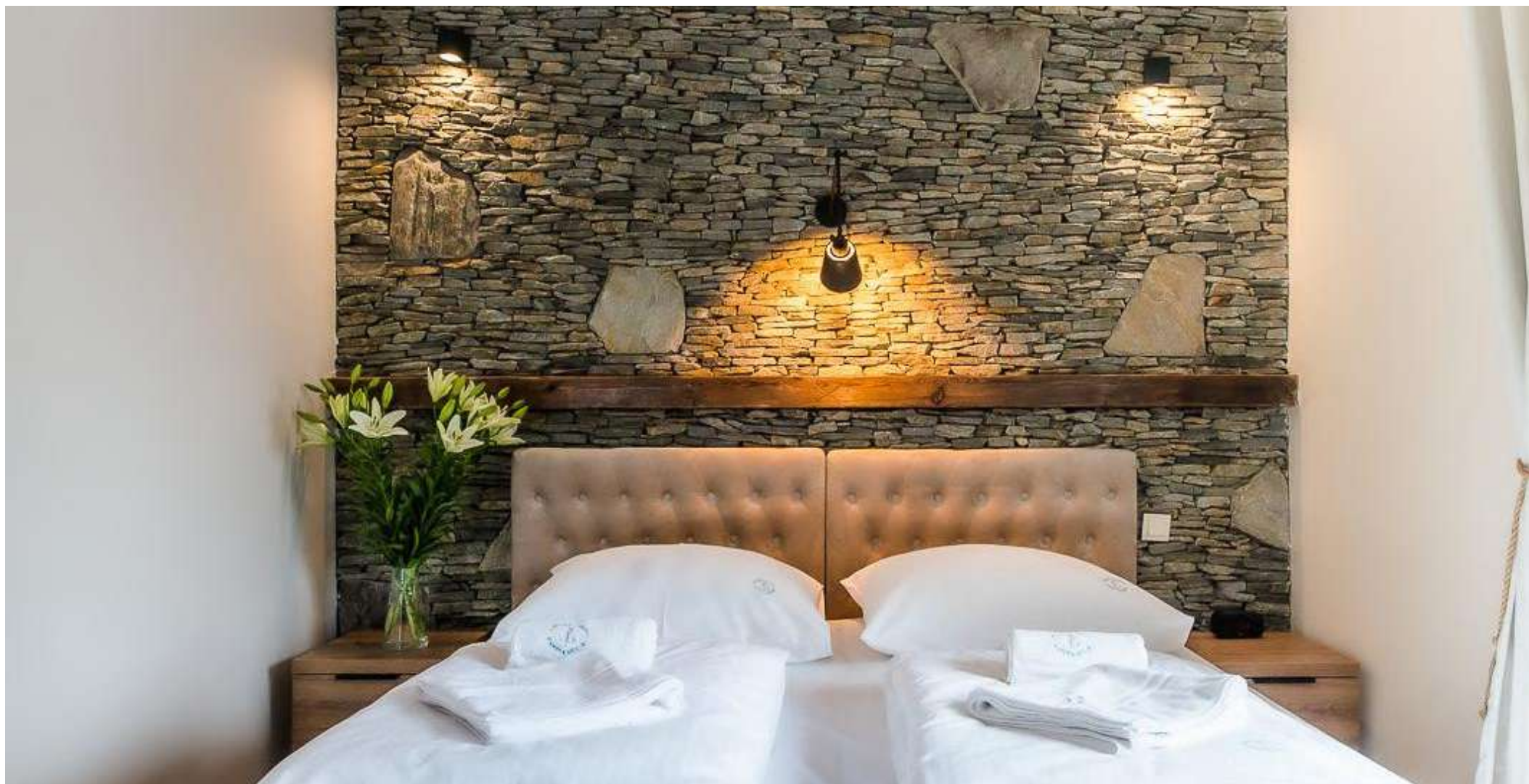
Nocegi





APARTAMENTY KAPITAŃSKIE

14 POKOI KAPITAŃSKICH:
1 POKÓJ 4-OSOBY
13 POKOI 2-OSOBY
W TYM 3 POKOJE Z MOŻLIWOŚCIĄ DOSTAWKI (SOFA)





APARTAMENTY KAPITAŃSKIE PŁYWAJĄCE

5 POKOI 2-OSOBOWYCH
PŁYWAJĄCYCH
STREFA CHLLOUT – kuchnia,
kanapy, TV. Bang&Olufsen





HOUSEBOAT

HOUSEBOAT 4-OSOBY



Cennik



APARTAMENTY KAPITAŃSKIE

Apartamenty Kapitańskie Deluxe (bez balkonu / tarasu) – 250 zł
Apartamenty Kapitańskie Superior (z balkonem / tarasem) – 260 zł
Pokój 3-osobowy – 350 zł
Pokój 4-osobowy – 420 zł

APARTAMENTY KAPITAŃSKIE PŁYWAJĄCE

Apartament 2-osobowy na wodzie – 550 zł
Apartament 2-osobowy na wodzie z jacuzzi – 700 zł
Strefa Chillout – 600 zł
Cały hotel - 3500 zł

HOUSEBOAT

Sezon niski (listopad-kwiecień) – 600 zł bez pływania
Sezon wysoki (maj-październik) – 700 zł bez pływania



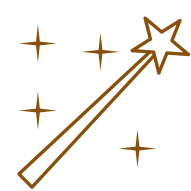
Atrakcje



Kulinarne



Artystyczne



Inna bajka



Kulinarna

STÓŁ JAPOŃSKI - SUSHI

50 ZŁ /
OSOBA

MINIMUM 45
OSÓB

SPAGHETTI AL FORMAGGIO

45 ZŁ /
OSOBA

MINIMUM
40 OSÓB

STÓŁ WŁOSKI DOP I DOPG

50 ZŁ /
OSOBA

MINIMUM 45
OSÓB

STEAK&GRILL

Z WOŁOWINY, JAGNIĘCINY I OWOCÓW MORZA

60 ZŁ /
OSOBA

MINIMUM 45
OSÓB

LODY NITRO LIVE

od 20 zł
/ osoba

TORTY

od 20 zł /
osoba

OWOCE MORZA

KREWETKI, MAŁŻE, MULE, KALMARY, OSTRYGI

65 ZŁ /
OSOBA

MINIMUM 45
OSÓB

FONTANNY

ALKOHOŁOWA I CZEKOLADOWA

od 20 ZŁ /
OSOBA

FINGER FOOD

od
15 zł / osoba

Artystyczne

ARTYŚCI TAWERNY KAPITAŃSKIEJ

ŚPIEWAJĄCY SOBOWTÓR

FREDDIE MERCURY, MARYLA RODOWICZ, ELVIS,
ANNA JANTAR I INNI

od
3500 zł

MAGIK SHOW

od
3500 zł



WIELKIE POLSKIE GWIAZDY

BAJM, GOLEC UORKIESTRA,
ANDRZEJ PIASECZNY,
PATRYCJA MARKOWSKA,
DEMONO, AGNES VIOLIN,
KRZYSZTOF SKIBA, NORBI,
JERZY KRYSZAK I INNI

ZESPOŁY MUZYCZNE

od
4500 zł

TRIO KAPITAŃSKIE

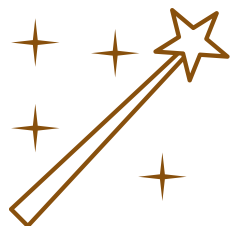
od
2500
zł

JAZZ, BLUES, MUZYKA
ROZRYWKOWA (AKORDEON,
KONTRABAS, TRĄBKA)

DJ

od
3000 zł





Inna bajka

FOTO LUSTRO

od
1800 zł

KASYNO

od
5000 zł

3 STOŁY, 3 KRUPIERÓW,
DOLARY Z WIZERUNKIEM PARY
MŁODEJ

ANIMATOR DLA DZIECI

od
600 zł

SAMOCHODY

ROLLS-ROYCE, MAYBACH ORAZ OLDTIMERY

od 1500 zł
osoba

FOTOBUDKA 360 °

do
ustalenia

WYBUCHY KOLOROWYCH DYMÓW

ANIMACJE ŚWIETLNE

do
ustalenia

HELIKOPTER

od 4000
zł / H

PRZYKŁADOWY CZAS PRZEŁOU:

WROCŁAW 7-10 MINUT
KĘPNO, KALISZ 25 MINUT
WARSZAWA: 1 H 25 MINUT

JEDYNE W OKOLICY
LĄDOWISKO DLA
HELIKOPTERÓW





Wieczór Panieński

Wieczór Kawalerski

TAWERNA KAPITAŃSKA
Z MUZYKĄ NA ŻYWO



cena do
ustalenia

HOTEL PŁYWAJĄCY ZE
STREFĄ CHILLOUT / JACUZZI



od 3500 zł

IMPREZA NA STATKU



od 2500 zł

REJS STATKIEM LUB
KATAMARANEM



od 500 zł / h

Ślub

CEREMONIA ŚLUBNA ŚLUB HUMANISTYCZNY

PLENEROWY:

TARAS PŁYWAJĄCY
SIELSKA ZAGRODA
KAPITAŃSKA WYSPA

POD DACHEM:

SALA NA WODZIE
SALA TAWERNA
KAPITAŃSKA
NAMIOT WESELNY

PRZYGOTOWANIE MIEJSCA DO CEREMONII ŚLUBU 2500 ZŁ

W cenie 20 krzeseł dla gości, miejsce dla Młodej Pary i
Urzędnika, nagłośnienie, szkatuła na obrączki, insygnia
urzędnicze (opcjonalnie)

MISTRZ CEREMONI OD 1000 ZŁ
KAPITAN LUB ZNANI ARTYŚCI SCENICZNI



Dossier Szefa Kuchni



CHIEF COOK ANNA STRAŻYŃSKA

to właśnie dzięki jej niezwykłym umiejętnościom oraz wyjątkowemu kunsztowi kulinarnemu potrawy w Tawernie Kapitańskiej zyskują swój niezwykły wymiar. Przez wiele lat jej kuchnię zachwycali się artyści i to właśnie dzięki namowom gwiazd kina, telewizji i estrady – które przekonywały ją do otwarcia restauracji – macie dziś możliwość spróbowania jej unikalnych potraw.



Prezenty

Dla gości przygotowujemy nasze domowe przetwory: miody, dżemy, oliwę oraz nasze pyszności. Dla rodziców w prezencie proponujemy vouchery do restauracji, hotelu oraz kwiaty i oczywiście kosze z różnościami naszej restauracji: przetwory, wina, oliwki, oliwa i inne nasze produkty wysokiej jakości

DLA RODZICÓW:

KOSZ DOBROCI
VOUCHER
KWIATY

DLA GOŚCI:

BUTELKA WINA Z
PERSONALIZOWANĄ ETYKIETĄ
NALEWKI
I INNE



Od nas dla was

NOCLEG DLA PARY MŁODEJ W APARTAMENTACH KAPITAŃSKICH
W DZIEŃ WESELA GRATIS

VOUCHER NA NOCLEG W ROCZNICĘ ŚLUBU

BEZPŁATNA DEGUSTACJA W TAWERNIE KAPITAŃSKIEJ DLA
PARY MŁODEJ

OBSŁUGA SOMMALIERA - WINE PAIRING

KATAMARAN WRAZ Z REJSEM DO SESJI ŚLUBNEJ

See You!



600 500 784



RESTAURACJA
TAWERNA KAPITAŃSKA BY STRAŻYŃSCY
ŚCINAWA POLSKA 38A
55-200 OŁAWA



biuro@tawernakapitanska.pl



www.tawernakapitanska.pl

