



OFERTA WESELNA 2023



TAWERNA KAPITAŃSKA
OD 10 DO 60 OSÓB
(stoły prostokątne)

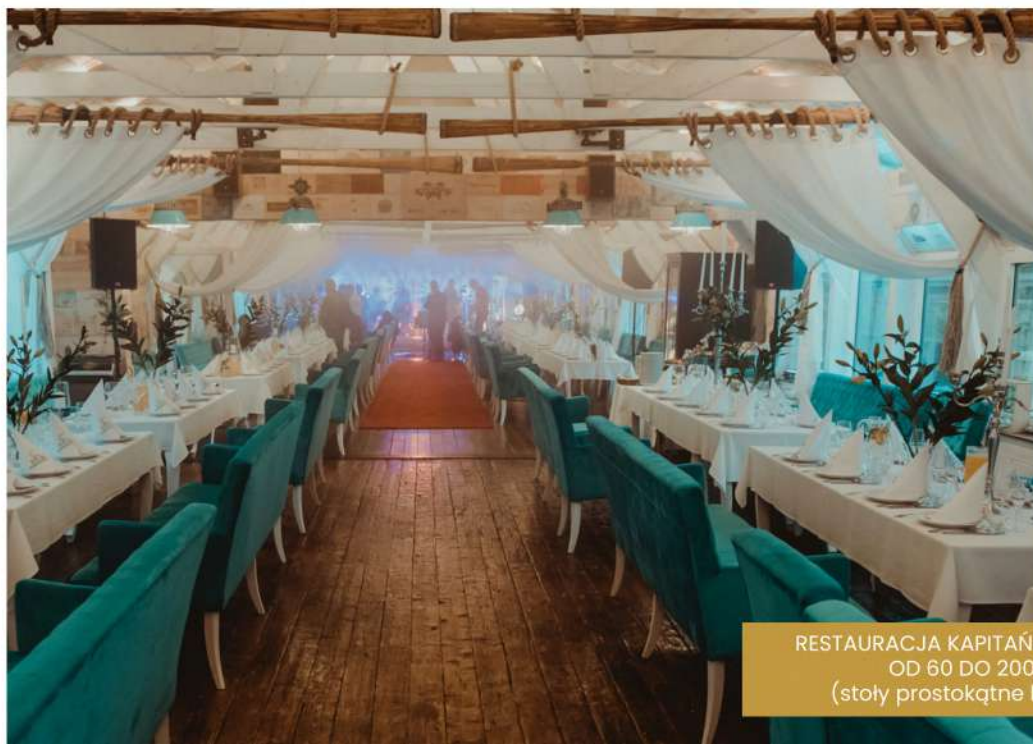


TAWERNA KAPITAŃSKA MARINA OLAWA

APARTAMENTY KAPITAŃSKIE



2



RESTAURACJA KAPITAŃSKA NA WODZIE
OD 60 DO 200 OSÓB
(stoły prostokątne lub okrągłe)

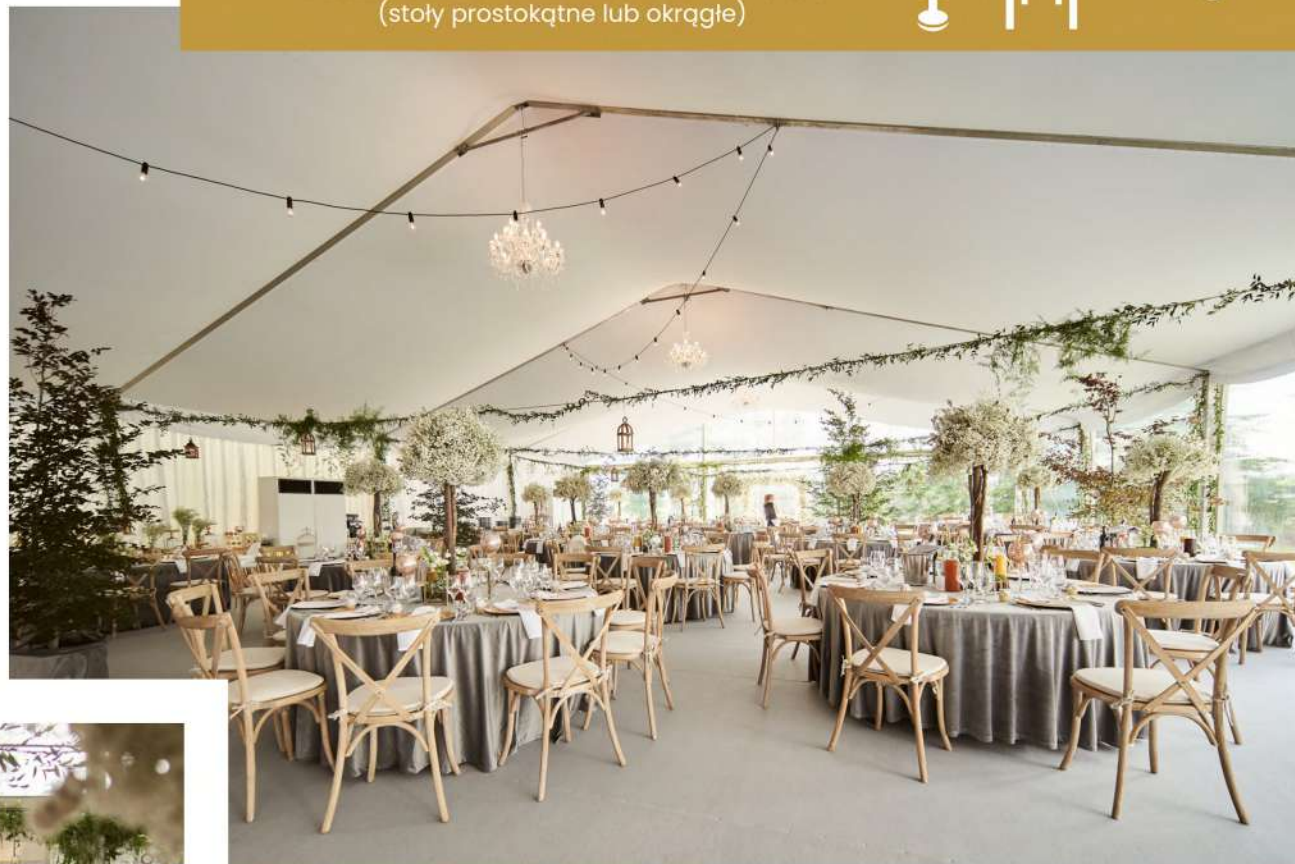




WESELA PLENEROWE NA WYSPIE do 1000 osób
(stoły prostokątne lub okrągłe)



3



Pakiety



Uroczyste powitanie Pary Młodej
chlebem i solą

Obiad weselny 2 - daniowy na paterach

Bufet 9 zimnych zakąsek

I Kolacja serwowana

II Kolacja w bufecie

Pakiet napojów niegazowanych bezalkoholowych
bez ograniczeń

310 zł
osoba



Uroczyste powitanie Pary Młodej
chlebem i solą

Aperitif

Serwowany na paterach obiad
weselny 3- daniowy (do wyboru)

Bufet 12 zimnych zakąsek

I Kolacja serwowana

II Kolacja w bufecie

III Kolacja serwowana

Pakiet napojów niegazowanych
i gazowanych bezalkoholowych
bez ograniczeń

370 zł
osoba



Uroczyste powitanie Pary Młodej
chlebem i solą

Aperitif

Serwowany obiad weselny 4 - daniowy

Bufet 17 zimnych zakąsek

I Kolacja serwowana

II Kolacja w bufecie

III Kolacja serwowana

Live cooking

Pakiet napojów niegazowanych
i gazowanych bezalkoholowych
bez ograniczeń

430 zł
osoba

Podane pakiety dotyczą rezerwacji na minimum 30 osób dorosłych



Pakiet

310 zł
osoba

5

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 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

DODATKI

Ziemniaki z masłem i koperkiem / Kluski śląskie

Salatka wiosenna / Salatka z buraczków

Kompozycja chrupiących sałat z vinegrett

Sos grzybowy / Sos demi glace

DESER (DO WYBORU JEDNO) + 25 ZŁ/ OS.

Crème brulee

Szarlotka z cynamonem i lodami waniliowymi

Suflet czekoladowy z belgijskiej czekolady

BUFET ZIMNY

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

Carpaccio wołowe z parmezanem i oliwkami

Salatka jarzynowa

Śledzik z oliwą i cebulką

Caprese z sosem balsamico i świeżą bazylią

Focaccia

Salatka z pomarańczami, serem feta, vinegrette malinowym i kruchymi
sałatami

Pasztet borowikowy - drobiowy

Galareta drobiowa 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 flambirovanym 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 PASCUCI 100%
ARABICA
Soki owocowe
Woda gazowana i niegazowana

PAKIET NAPOJÓW GAZOWANYCH W SZKŁANYCH BUTELKACH NIELIMITOWANY 20 ZŁ / OSOBA

Cola, Sprite, Fanta



Pakiet

370 zł
osoba

UROCZYSTE POWITANIE PARY MŁODEJ CHLEBEM I SOLĄ

APERITIF

Prosecco + serwowany z tacy amouse-bouche

PRZYSTAWKA (DO WYBORU JEDNA)

Pierogi z kalarepy / ziemniak / bundz / masło palone
Polędwica ibérico/ sosna/palone siano/demi glace
Foie gras / brioche / malina/jabłko / anyż
Tatar z jelenia / majonez wędzony / gorczyca / szimej
Escalops/ bekon/ pianka z lubczyku
Krewetki Kapitana pomidory / chilli / feta
Ślimaki polskie / masło / czosnek / parmigiano
reggiano 24 m-ce

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 cebulką
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
Suflet czekoladowy z belgijskiej czekolady

BUFET ZIMNY

Wędliny przez nas pieczone i wędzone – karczek, boczek, szynka,
schab, kaszanka
Selekcja serów włoskich
Carpaccio wołowe z parmezanem i oliwkami
Selekcja tatarów wołowych
Sałatka jarzynowa
Śledzik z oliwą i cebulką
Caprese 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
Hummus z cieciorke z oliwą grecką i tahini
Ślimaki Polskie z masłem, czosnkiem i parmigiano reggiano 24 m-ce
Vitello Tonnato
Ozorki cielęce z kremem chrzanowym
Sashimi z wędzonego łososia z salsą z mango, awokado i kimchi
Kaszanka z bocznikami i sosem demi glace



Pakiet

I KOLACJA UROCZYŚCIE SEROWANA PORCJOWO POD KAWERSAMI (DO WYBORU JEDNO)

Kurczak francuski z maślanym risotto z trufłą

Kaczka swojska z puree, czerwoną kapustą i flambiowanym jabłkiem

Policzki z iberico z esencją z kiszonych ogórków, puree z pasternaka i kimichi

Polędwica wołowa z ravioli borowikowym, 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 PRZEZ KELNERÓW

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

430 zł
osoba

UROCZYSTE POWITANIE PARY MŁODEJ CHLEBEM I SOLĄ

APERITIF

Prosecco + serwowany z tacy amouse-bouche

PRZYSTAWKA (DO WYBORU JEDNA)

Pierogi z kalarepy / ziemniak / bundz / masło palone

Polędwica iberico / sosna/palone siano/demi glace

Foie gras/ brioche / malina/jabłko / anyż

Tatar z jelenia / majonez wędzony /gorczyca / szimej

Escalops/ bekon / pianka z lubczyku

Trio sevice / łosoś / blufin / glony / małże św Jakuba / sorbet mango

Krewetki Kapitana pomidory / chilli / feta

Ślimaki polskie / masło / czosnek / parmigiano reggiano 24 m-ce

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

Salatka wiosenna / Salatka z buraczków

Kompozycja chrupiących sałat z vinegrette

Sos grzybowy / Sos demi glace

Warzywa na parze z ziołami

Kopytka szpinakowe na palonym maśle

Risotto z trufłą

„SHOW DESER” POKAZ SZEFA KUCHNI

Crème brulee

Szarlotka z cynamonem i lodami waniliowymi

Suflet czekoladowy z belgijskiej czekolady

Lody Nitro





Pakiet

9

BUFET ZIMNY

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

Carpaccio wołowe z parmezanem i oliwkami

Selekcja tatarów wołowych

Salatka jarzynowa

Śledzik z oliwą i cebulką

Focaccia

Salatka z pomarańczami, serem feta, vinaigrette malinowym i kruchymi sałatami

Pasztet borowikowy - drobiowy

Galareta drobiowa

Hummus z ciecioriki z oliwą grecką i tahini

Vitello Tonnato

Sashimi z wędzonego łososia z salsą z mango, awokado i kimchi

Ostrygi w kiszonych pomidorach z limonką i chili

Salatka z grillowanym kurczakiem

Salata z brokułem, serem feta, jajkiem przepiórczym i słonecznikiem

Śledź w suszonych pomidorach i oliwkach kalamata

Selekcja włoskich serów

I KOLACJA UROCZYŚCIE SEROWANA PORCJOWO POD KAWERSAMI (DO WYBORU JEDNO)

Kurczak francuski z maślanym risotto z trufłą

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 JEDNO)

Boeuf Stroganow z polędwicy wołowej

Staropolski żur z białą kielbasą

Curry z kurczakiem, dynią i ryżem jaśminowym z mango

Udziec pieczony ze świni jabłkowej z sosem chrzanowym

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)

99 zł
osoba

NIELIMITOWANY PAKIET ALKOHOLI

PIWO, WINA SPOKOJNE BIAŁE I CZERWONE,
WÓDKA, WHISKY, BURBON, RUM
(nie wlicza się w to usługodawców i dzieci)

169 zł
osoba

OPŁATA SERWISOWA

OPŁATA SERWISOWA ZA WNIESIENIE WŁASNEGO
ALKOHOLU

25 zł
osoba

W STANDARDZIE
OBSŁUGA SOMMELIERA ORAZ WINE PAIRING





BUFETY

Menu

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

PRALINY I MAKARONIKI
MINI DESERKI: MUS CZEKOLADOWY Z WIŚNIĄ
I PRAŻONĄ DYNIA, MASCARPONE
Z KARMELOWANĄ TRUSKAWKĄ,
PANNA COTTA ZE SMAŻONĄ ŚLIWKĄ

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



45 ZŁ
osoba

MINIMUM
45 osób

55 zł
osoba

MINIMUM
50 osób





DRINK BAR

WYPOSAŻONY BAR
Z OBSŁUGĄ BARMANA

1300
ZŁ

NIELIMITOWANY PAKIET
KOKTAJLI / DRINKÓW

26 ZŁ
osoba
6h

300 ZŁ
kolejna h

DRINKI / KOKTAJLE

16-24 zł
szt

STREFA
CHILL OUT

Plaża
pływająca



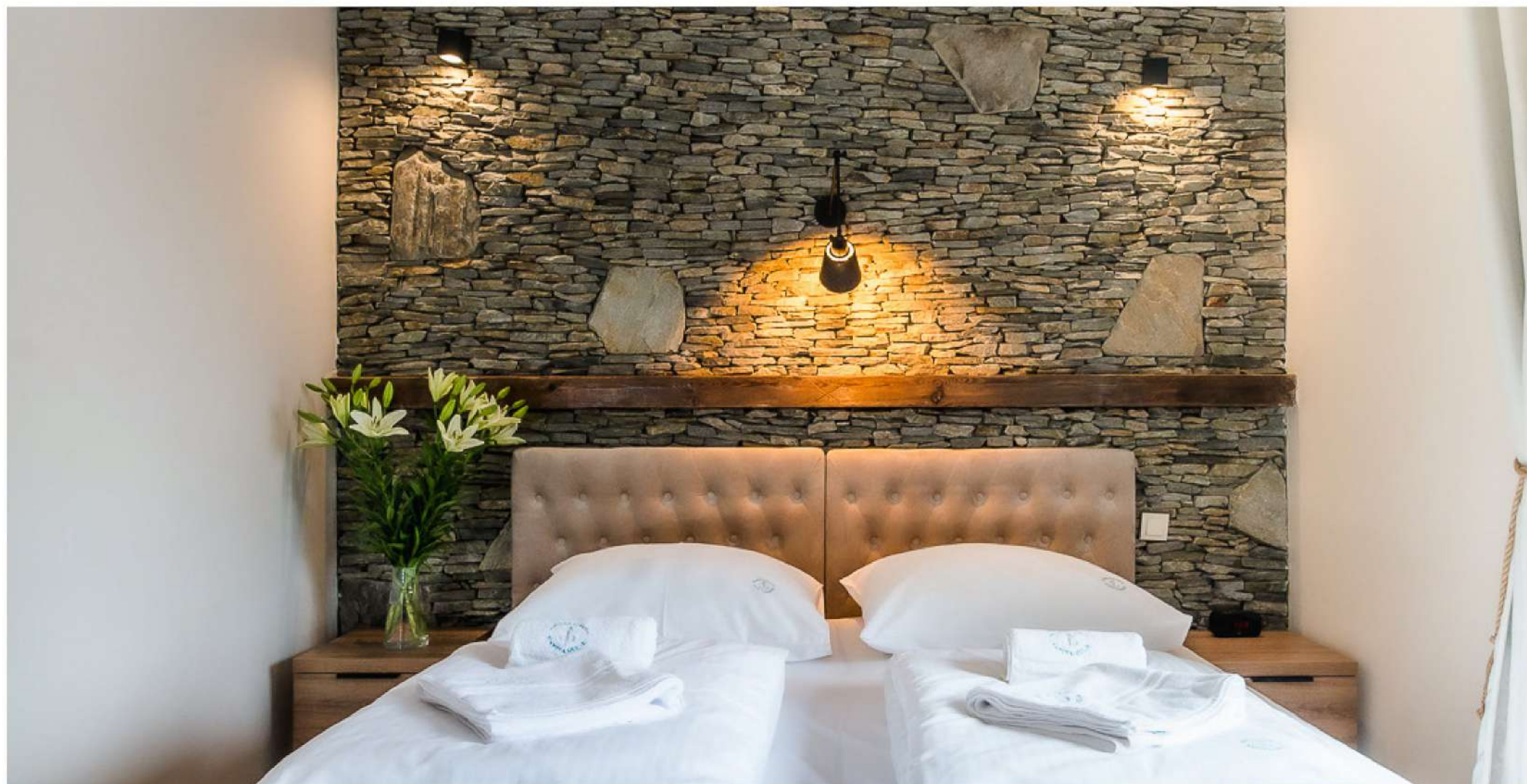
Noclegi





APARTAMENTY KAPITAŃSKIE

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





APARTAMENTY KAPITAŃSKIE PŁYWAJĄCE

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

15





HOUSEBOAT

DOMKIEM MOŻNA PŁYWAĆ
BEZ UPRAWNIENÍ
2 HOUSEBOAT 4-OSOBOWE



Cennik



APARTAMENTY KAPITAŃSKIE

Apartamenty Kapitańskie Delux (bez balkonu / tarasu) – 205 zł

Apartamenty Kapitańskie Superior (z balkonem / tarasem) – 210 zł

Pokój 3-osobowy – 250 zł

Pokój 4-osobowy – 300 zł

APARTAMENTY KAPITAŃSKIE PŁYWAJĄCE

Apartament 2-osobowy na wodzie – 250 zł / osoba

Apartament 2-osobowy na wodzie z jacuzzi i balkonem – 350 zł / osoba

Strefa Chillout – 500 zł

Apartamenty Kapitańskie na wodzie - 3000 tysięcy całość

HOUSEBOAT

Sezon niski (listopad-kwiecień) – 500 zł bez pływania
/ 700 zł z pływaniem

Sezon wysoki (maj-październik) – 700 zł bez pływania
/ 800 zł z pływaniem



Atrakcje



Kulinarne



Artystyczne



Inna bajka



Kulinarne

SUSHI

od 59 zł
osoba
+ 200 ZŁ / H

STEAK&GRILL

od 59 zł
osoba
+ 200 ZŁ / H

OWOCE MORZA

od 79 zł
osoba
+ 200 ZŁ / H

SPAGHETTI AL FORMAGGIO

od 39 zł
osoba
+ 100 ZŁ / H

LODY NITRO LIVE

od 20 zł
osoba

PROSECCO DO TOASTU

od 10 zł / os

SPAGHETTI DI FORMA PARMIGIANO

od 10 zł
osoba
+ 100 ZŁ / H

MINIMUM
30 OSÓB
+alkohol

TORT BEZOWY

od
20 zł
osoba

FINGER FOOD

od
15 zł / osoba





Artystyczne

ARTYŚCI TAWERNY KAPITAŃSKIEJ

FREDI

od 3500
zł

WRZOS BAND

od 4500
zł

DJ

od
3000
zł

MAGIK

od
2500
zł

TRIO KAPITAŃSKIE

od
2500
zł

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



WIELKIE POLSKIE GWIAZDY

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





Inna bajka

FOTO LUSTRO

od
1000
zł

KASYNO

od
4500
zł

3 STOŁY, 3
KRUPIERÓW, DOLARY
Z WIZERUNKIEM PARY
MŁODEJ

ANIMATOR DLA DZIECI

od
600 zł
2h

SAMOCODY

od 1500 zł
osoba

ROLLS-ROYCE
MAYBACH

FOTOBUDKA 360 STOPNI

do
ustalenia

NAPISY LOVE

NAPIS LEDOWY MIŁOŚĆ

od 350 zł

HELIKOPTER

od
3000
zł / H

PRZYKŁADOWY CZAS PRZELOTU:

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

JEDYNE W OKOLICY
LĄDOWISKO DLA
HELIKOPTERÓW



Wieczór
Paniowski / Kawalerski



ZEJMAN

TAWERNA KAPITAŃSKA
Z MUZYKĄ NA ŻYWO



cena do
ustalenia

HOTEL PŁYWAJĄCY ZE STREFĄ
CHILLOUT



3000
zł

IMPREZA NA STATKU
+ PŁYWAJĄCA PLAŻA



od
1500
zł

REJS STATKIEM LUB
KATAMARANEM



od
200
zł/h

Ślub

CEREMONIA ŚLUBNA ŚLUB HUMANISTYCZNY

PLENEROWY:

KAPITAŃSKA WYSPA
SIELSKA ZAGRODA
PŁYWAJĄCA PLAŻA
NA STATKU

POD DACHEM:

SALA NA WODZIE
SALA TAWERNA
KAPITAŃSKA
NAMIOT WESELNY

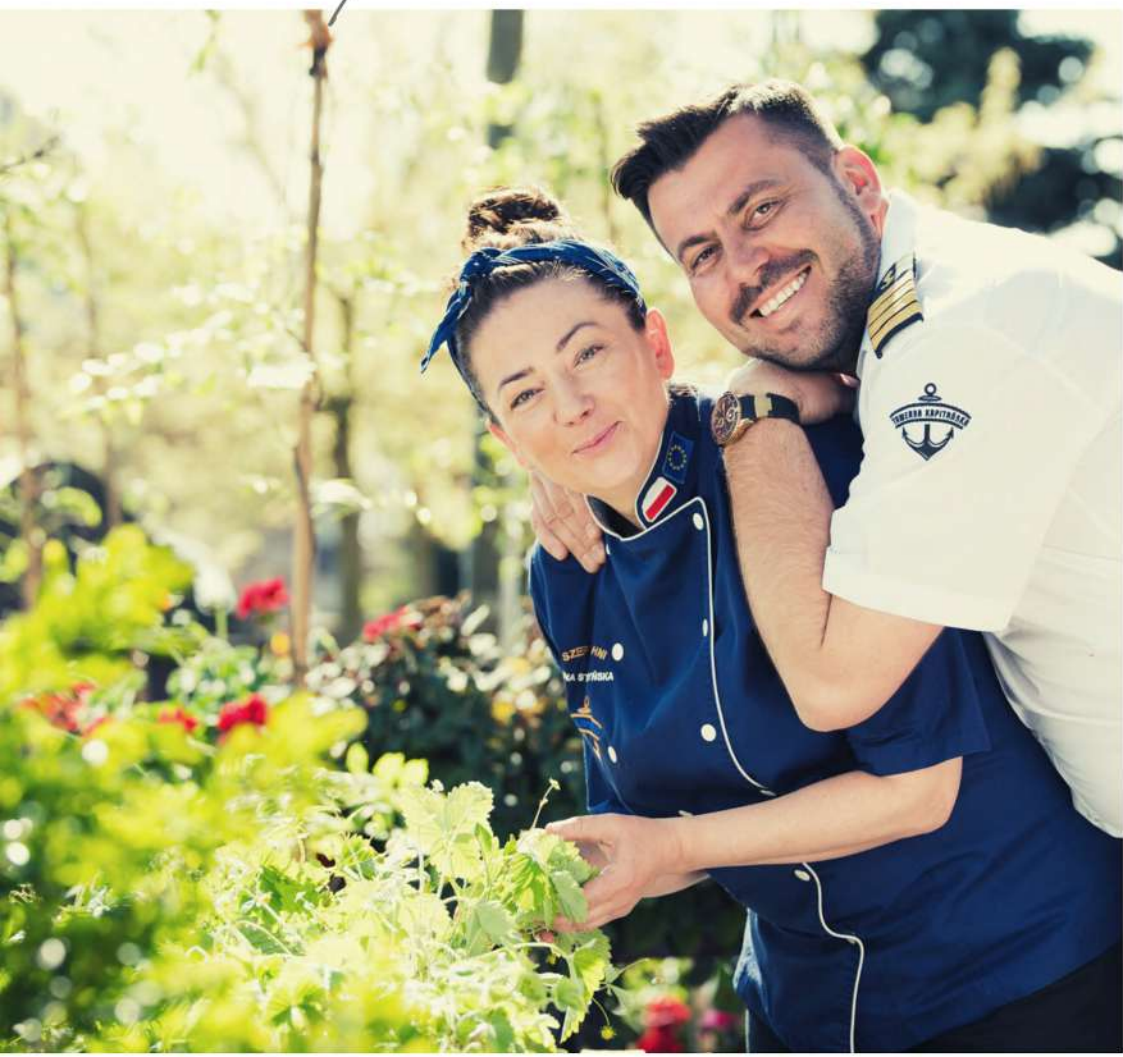
PRZYGOTOWANIE MIEJSCA DO CEREMONII ŚLUBU 1500 ZŁ

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

MISTRZ CEREMONII 1000 ZŁ



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 otworzenia 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 NA ROMANTYCZNĄ KOLACJE WE DWOJE
KWIATY

DLA GOŚCI:

PRZETWORY
DOMOWE



od Nas dla Was

OPIEKA KORDYNATORA WESELNEGO – OSOBA, KTÓRA CZUWA
NAD WASZĄ UROCZYSTOŚCIĄ. ODPOWIE NA PYTANIA I POMOŻE
PRZY PRZYGOTOWANIACH

NOCLEG DLA PARY MŁODEJ W APARTAMENTACH KAPITAŃSKICH
W DZIEŃ WESELA

VOUCHER NA NOCLEG W ROCZNICĘ ŚLUBU

BEZPŁATNA DEGUSTACJA DAŃ Z MENU DLA PARY MŁODEJ

OBSŁUGA SOMMALIERA - WINE PAIRING

DRZEWKO, KTÓRE MOŻECIE ZASADZIĆ W NASZEJ
ALEJI ZAKOCHANYCH

KATAMARAN WRAZ Z REJSEM DO SESJI ŚLUBNEJ



See You!



600 500 196
600 500 784



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



tawernakapitanska@gmail.com



www.tawernakapitanska.pl

