



*Wedding by*



OFERTA WESELNA 2024





TAWERNA KAPITAŃSKA  
OD 10 DO 60 OSÓB  
(stoły prostokątne)



TAWERNA KAPITAŃSKA  
RESTAURACJA PRZYSTAR  
MARINA OLAWA

APARTAMENTY  
KAPITAŃSKIE  
\*\*\*



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



## MARYNARSKI

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

340 zł  
osoba



## OFICERSKI

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

390 zł  
osoba



## KAPITAŃSKI

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

460 zł  
osoba

Podane pakiety dotyczą rezerwacji na minimum 30 osób dorosłych





Pakiet

5

340 zł  
osoba

### 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, vinegerte 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 flambirowanym 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 SZKLANYCH BUTELKACH NIELIMITOWANY 20 ZŁ / OSOBA

Cola, Sprite, Fanta





# Pakiet

390 zł  
osoba

6

## 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

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

Sufflet 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, vinegerte malinowym i kruchymi  
sałatami

Pasztet borowikowy - drobiowy

Galareta drobiowa

Pieczyno własnego wypieku z swojskim masłem

Hummus z cieciorki 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 boczniakami i sosem demi glace





# Pakiet

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

Kurczak francuski z maślanym risotto z truflą

Kaczka swojska z puree, czerwoną kapustą i flambirovanym jabłkiem

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

Połudwica 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

460 zł  
osoba

8

## 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

Sałatka wiosenna / Sałatka z buraczków

Kompozycja chrupiących sałat z vinegrette

Sos grzybowy / Sos demi glace

Warzywa na parze z ziołami

Kopytka szpinakowe na palonym maśle

Risotto z truflą

### „SHOW DESER” POKAZ SZEFA KUCHNI

Crème brulee

Szarlotka z cynamonem i lodami waniliowymi

Suflet czekoladowy 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

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 truflą

Kaczka swojska z puree, czerwoną kapustą i flambrowanym 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)

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

30 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

50 ZŁ  
osoba

MINIMUM  
45 osób

### SŁODKI

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 PAVLOVA Z OWOCAMI  
SEZONOWMI, SERNIK Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ  
I OWOCAMI, CIASTO POMARANCZOWE  
(GLUTEN FREE),  
BROWNIE Z MALINAMI (VEGAN, BEZ LAKTOZY)

60 zł  
osoba

MINIMUM  
50 osób







## DRINK BAR

WYPOSAŻONY BAR  
Z OBSŁUGĄ BARMANA

1300  
ZŁ

NIELIMITOWANY PAKIET  
KOKTAJLI / DRINKÓW

28 ZŁ  
osoba  
6h

300 ZŁ  
kolejna h

DRINKI / KOKTAJLE

18-28 zł  
szt

STREFA  
CHILL OUT

Plaża  
pływająca





*Noclegi*







## 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

DOMKIEM MOŻNA PŁYWAĆ  
BEZ UPRAWNIĘĆ  
2 HOUSEBOAT 4-OSOBOWE





# Cennik



## APARTAMENTY KAPITAŃSKIE

Apartamenty Kapitańskie Delux (bez balkonu / tarasu) – 210 zł  
 Apartamenty Kapitańskie Superior (z balkonem / tarasem) – 215 zł  
 Pokój 3-osobowy – 260 zł  
 Pokój 4-osobowy – 310 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 - 3500 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 pływaniem





# Atrakcje



Kulinarne



Artystyczne



Inna bajka







# Kulinarna

## 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

## SAMOCHODY

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  
Panieński / Kawalerski*


**TAWERNA** **MARINA**  
**KAPITAŃSKA**  **OLAWA**


**TAWERNA KAPITAŃSKA**


**APARTAMENTY  
KAPITAŃSKIE**





TAWERNA KAPITAŃSKA  
Z MUZYKĄ NA ŻYWO



cena do  
ustalenia

HOTEL PŁYWAJĄCY ZE STREFĄ  
CHILLOUT



3500  
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 kuchnią 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 KOLACJĘ 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

