



OFERTA WESELNA 2026

SPIS TREŚCI

O NAS

1-2

OBIEKTY WESELNE

3-5

PAKIETY WESELNE

6-18

DODATKOWE USŁUGI

19-23

NOCLEGI

24-26

ATRAKCJE

27-28

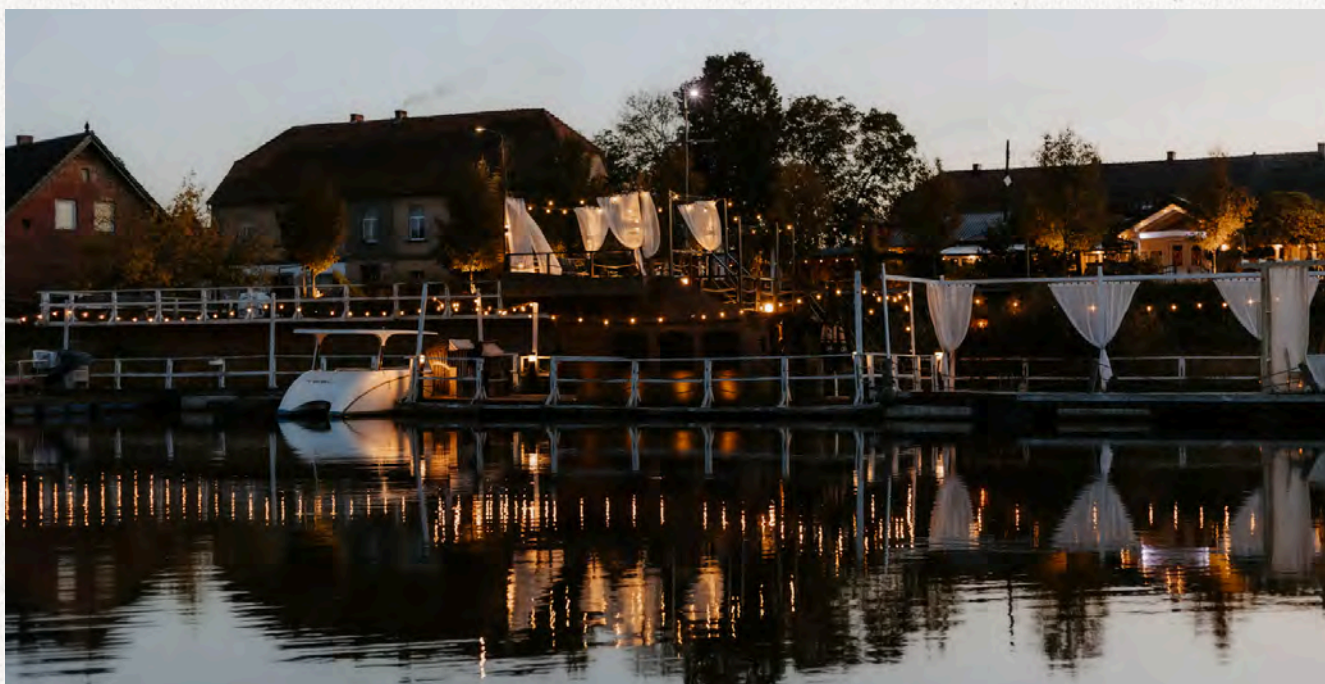
KONTAKT

29



O NAS

Tawerna Kapitańska w Ścinawie to wyjątkowe miejsce nad brzegiem Odry, idealne do celebrowania ważnych chwil. Oferujemy wysmienitą kuchnię i profesjonalną organizację wesel, bankietów oraz przyjęć.



Zapewniamy komfortowe miejsca noclegowe dla Państwa i gości oraz szereg atrakcji, takich jak rejsy po Odrze, lot helikopterem oraz różnorodne aktywności, by uczynić uroczystość niezapomnianą.

Nasze przestronne wnętrza w stylu eleganckim i widok na rzekę tworzą idealne tło dla Państwa przyjęć. Zapraszamy do zapoznania się z naszą ofertą weselną.

SZEF KUCHNI

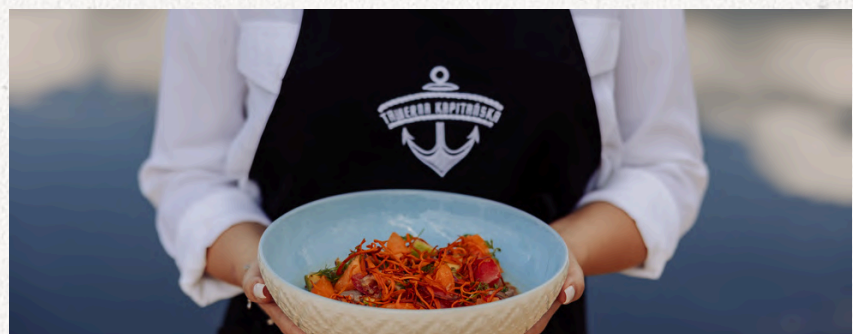
ANNA STRAŻYŃSKA

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.



TAWERNA KAPITAŃSKA

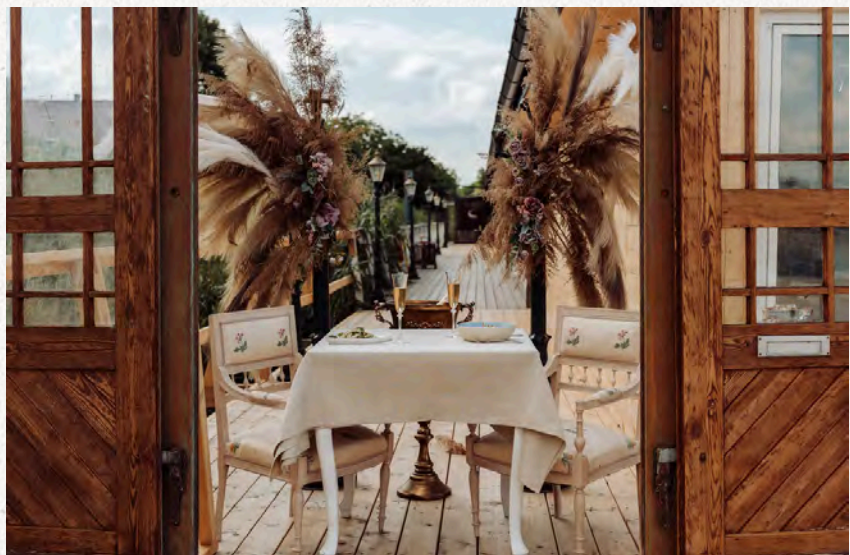
od 10 do 80 osób



RESTAURACJA KAPITAŃSKA NA WODZIE

Wesela w jedynej w Polsce całorocznej sali
pływającej na rzece

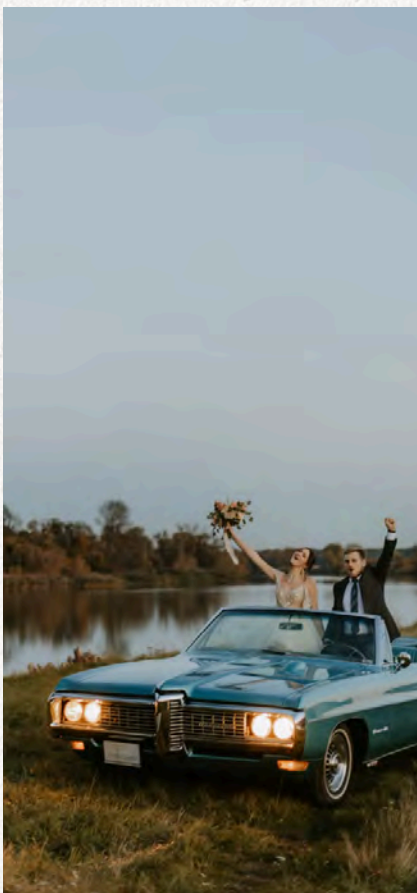
od 60 do 200 osób



WESELA PLENEROWE NA WYSPIE

Wesela w plenerze sukcesyjny

do 1000 osób



ŚLUB

HUMANISTYCZNY
CYWILNY
KOŚCIELNY



PLENEROWY

TARAS PŁYWAJĄCY
SIELSKA ZAGRODA
WYSPA KAPITAŃSKA



POD DACHEM

SALA NA WODZIE
NAMIOT WESELNY
KOŚCIÓŁ

Przygotowanie miejsca do ceremonii ślubu 2500 zł
W cenie krzesła dla gości, miejsce dla Młodej Pary
i Urzędnika, nagłośnienie, insygnia urzędnicze
(opcjonalnie)

Mistrz ceremonii od 1000 ZŁ
Kapitan lub znani artyści sceniczni

*Udzielenie ślubu kościelnego przez
księdza w plenerze od 2500 ZŁ*

PAKIETY



435 zł/os

- 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



480 zł/os

- 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 w serwowana
- Pakiet napojów niegazowanych i gazowanych bezalkoholowych bez ograniczeń



500 zł/os

- Uroczyste powitanie Pary Młodej chlebem i solą
- Aperitif
- Serwowany obiad weselny 3 - daniowy
- Bufet Gorący - zaraz po obiedzie
- Bufet 18 zimnych zakąsek
- Bufet Gorący po północy
- Pakiet napojów niegazowanych i gazowanych bezalkoholowych bez ograniczeń

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

Pakiet

MARYNARSKI

435 zł/os

Uroczyste powitanie pary młodej chlebem i solą

ZUPA (DO WYBORU JEDNA)

Rosół z bażanta z ręcznie robionym makaronem

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
(SERWOWANE NA PLATERACH 2,5 PORCJI NA OSOBE)

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

Menu jest propozycją, szef kuchni zastrzega sobie możliwość zmian
menu związanych z sezonowością i dostępnością produktów

Pakiet



435 zł/os

DESER (DO WYBORU JEDNO) + 25 ZŁ/ OS.

Crème brulee

Crunchy czekoladowe z belgijskiej czekolady

Szarlotka z cynamonem i lodami waniliowymi

BUFET ZIMNY

Wędliny przez nas pieczone i wędzone –

karczek, boczek, szynka, schab, kaszanka

Carpaccio z pomidora z pesto i truflą

Pieczyczo własnego wypieku z swojskim masłem

Sałatka jarzynowa

Śledź z żurawiną

Śledź z selerem i orzechami

Caprese z sosem balsamico i świeżą bazylią

Sałatka cezar

Pasztet borowikowy - drobiowy

Galareta drobiowa

Pakiet

MARYNARSKI

435 zł/os

I KOLACJA SERWOWANA (DO WYBORU JEDNO)

Ravioli z ricottą i sosem z grzybów leśnych

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 herbat veerte

Kawa parzona Pasucci 100% arabica

Soki owocowe

Woda gazowana i niegazowana

PAKIET NAPOJÓW GAZOWANYCH W
SZKLANYCH BUTELKACH NIELIMITOWANY 45 ZŁ/OS

Coca - Cola

Sprite

Fanta

Pakiet



480 zł/os

Uroczyste powitanie pary młodej chlebem i solą

APERITIF

Prosecco

Fingerfoody wytrawne serwowane z tacy

ZUPA (DO WYBORU JEDNA)

Rosół z bażanta z ręcznie robionym makaronem

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

(SERWOWANE NA PLATERACH 2,5 PORCJI NA OSOBE)

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

Ravioli borowikowe

Pakiet



OFICERSKI

480 zł/os

DODATKI

Ziemniaki z masłem i koperkiem

Kluski śląskie

Sałatka wiosenna

Sałatka z buraczków

Kompozycja chrupiących sałat z vinegrett

Sos grzybowy / Sos demi glace

Krucha sałata z sosem sezamowym

DESER (DO WYBORU JEDNO) + 25 ZŁ/ OS.

Crème brulee

Crunchy czekoladowe z belgijskiej czekolady

Szarlotka z cynamonem i lodami waniliowymi



Pakiet



480 zł/os

BUFET ZIMNY

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

Carpaccio z pomidora z pesto i truflą

Pieczyno własnego wypieku z swojskim masłem

Sałatka jarzynowa

Śledź z żurawiną

Śledź z selerem i orzechami

Caprese z sosem balsamico i świeżą bazylią

Sałatka cesar

Galareta drobiowa

Pasztet borowikowy - drobiowy

Pieczyno własnego wypieku z swojskim masłem

Selekcja tatarów wołowych

Hummus z cieciorke z oliwą grecką i tahini

Vitello Tonnato w sosie tuńczykowym

Sashimi z wędzonego łososa z salsa z mango, awokado i kimchi

KOLACJA UROCZYŚCIE SEROWANA (DO WYBORU JEDNO)

Ravioli z ricottą i sosem z grzybów leśnych

Kaczka swojska z puree, czerwoną kapustą i flambirowanym jabłkiem

Policzki z iberico z esencją z kiszonych ogórków,

puree z pasternaka i kimichi

Ravioli Szefa Kuchni Anny Strażyński

Pakiet



480 zł/os

II KOLACJA - BUFET GORĄCY (DO WYBORU JEDNO)

Boeuf Stroganow z polędwicy wołowej

Staropolski żur z białą kiełbasą

Curry z kurczakiem, dynią i ryżem jaśminowym z mango

III KOLACJA SERWOWANA

Barszcz na kiszonych burakach z tradycyjnym krokietem

PAKIET NAPOJÓW GAZOWANYCH W
SZKLANYCH BUTELKACH NIELIMITOWANY 45 ZŁ/OS

Selekcja herbat veerte

› Kawa parzona Pasucci 100% arabica

Soki owocowe

Woda gazowana i niegazowana

Coca - Cola

Sprite

Fanta

Pakiet



500 zł/os

Uroczyste powitanie pary młodej chlebem i solą

APERITIF

Prosecco

Fingerfoody wytrawne serwowane z tacy

PRZYSTAWKA (DO WYBORU JEDNA)

Krewetki tajskie

Vitello Tonnato

Bruschetta z mozzarella di bufala i pieczonymi pomidorami

ZUPA (DO WYBORU JEDNA)

Rosół z bażanta z ręcznie robionym makaronem

Krem z białych warzyw z oliwą dyniową i prażonymi orzechami

Zupa Tajska z kurczakiem, krewetkami i mlekiem kokosowym

(opcjonalnie bez krewetek i/lub kurczaka)



Pakiet



500 zł/os

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE POD KAWERSAMI (DO WYBORU JEDNO)

Kaczka confit z grazurowanymi jabłkami i smażonymi kopytkami
Schabowy tradycyjny smażony na smalcu z puree ziemniaczanym
i kapustą z grzybami

Polędwiczki w sosie truflowym z kluseczkami szpinakowymi
i burakiem winnym

Kurczak supreme na risotto maślanym

Ravioli borowikowe

Spaghetti z serem Baffalo Blu

Filet z dorady w sosie z palonego masła

icytryny oraz ratatouille z sezonowych warzyw

Cordon blue z puree z pasternaka i szparagmi

BUFET GORĄCY (WYSTAWIANY PO ZAKOŃCZENIU OBIADU)

Policzki wołowe z sosem pieprzowym

Polędwiczki w szpinaku Łosoś w sosie kurkowym

Makaron strozzapreti z truflą Warzywa pieczone z orzechami Kopytka
smażone z pestką dyni Ziemniaki pieczone w ziołach

Pakiet



500 zł/os

BUFET ZIMNY

Wędliny przez nas pieczone i wędzone –karczek, boczek,

szynka, schab, kaszanka

Śledź z żurawiną

Śledź z selerem i orzechami

Sałatka jarzynowa

Sałatka cesar

Carpaccio z pomidora z pesto i truflą

Caprese z sosem balsamico i świeżą bazylią

Galareta drobiowa

Pasztet borowikowy - drobiowy

Pieczywo własnego wypieku z swojskim masłem

Selekcja tatarów wołowych

Hummus z cieciorke z oliwą grecką i tahini

Vitello Tonnato 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

Pakiet



500 zł/os

BUFET GORĄCY PO PÓŁNOCY

Żur na zakwasie z białą kielbasą

Staropolski bigos z grzybami Pierogi Mix - mięsne i wegetariańskie

PAKIET NAPOJÓW BEZALKOHOLOWYCH NIELIMITOWANYCH

Selekcja herbata VEERTEA

Kawa PASCUCCI 100% ARABICA

Soki owocowe

Woda gazowana i niegazowana

Napoje gazowane w szklanych butelkach: Cola, Sprite, Fanta



Menu jest propozycją, szef kuchni zastrzega sobie możliwość zmian menu związanych z sezonowością i dostępnością produktów



ALKOHOLE

PAKIET ALKOHOLOWY STANDARD

105 zł/os

PIWA

kraftowe i bezalkoholowe

WINA SPOKOJNE

białe i czerwone

WÓDKA - DO WYBORU

baczewski/absolut/kapitański
ziemniak lub inna do ustalenia

OPLATA SERWISOWA

OPLATA SERWISOWA ZA
WNIESIENIE WŁASNEGO
ALKOHOLU 45zł/os

PAKIET ALKOHOLOWY PREMIUM Z BARMANEM

195 zł/os

PIWA

kraftowe i bezalkoholowe

WINA SPOKOJNE

białe i czerwone

WÓDKA - DO WYBORU

baczewski/absolut/kapitański
ziemniak lub inna do ustalenia

WHISKEY

ballentine's/jack daniels/jameson

INNE ALKOHOLE

brandy, rum, tequila, gin, campari,
martini, aperol, malibu

DRINK BAR

WYPOSAŻONY BAR
Z OBSŁUGĄ BARMANA

Ilość i rodzaje drinków do ustalenia

od 3500 zł

W CENĘ PAKIETU ALKOHOLOWEGO **PREMIUM**
JEST JUŻ WLICZONY DRINK BAR



PROSECCO PIANO BAR
PROSECCO PIAGGIO VAN
RING FOR PROSECCO
RULETKA ALKOHOLOWA
od 2500 zł



LIVE COOKING

KULINARNE SHOW

Kucharz przygotowuje wykwintne dania na oczach gości, serwując je prosto z patelni czy grilla. Idealne do nadania weselu unikalnego smaku.



STACJA JAPOŃSKA - SUSHI

65 ZŁ / OS

STACJA AZJATYCKA / CHIŃSKA

65 ZŁ / OS

STACJA HISZPAŃSKA

Z OWOCAMI MORZA

75 ZŁ / OS

STACJA USA - STEAK & GRILL

75 ZŁ / OS

STACJA WŁOSKA - SPAGHETTI AL
FORMAGGIO

45 ZŁ / OS

STACJA WŁOSKA II - PIZZAIOLO

PIZZA Z OGNIA

55 ZŁ / OS

STACJA KAPITAŃSKA

STEK & FRUTTI DI MARE

95 ZŁ / OS

BUFETY

DOPEŁNIENIE SMAKU

Różne bufety na każdy gust.
W cenie dekoracja stołu, świece,
lustra i zastawa. Minimum 45 os.

STAROPOLSKI

55 zł/os

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

od 47 zł/os

PRALINY I MAKARONIKI,
MONOPORCJE,
TORTY I CIASTA:
BEZOWY PAVLOWA Z OWOCAMI
SEZONOWMI, SERNIK Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ
I OWOCAMI, CIASTO POMARANCZOWE
(GLUTEN FREE), BROWNIE Z MALINAMI
(VEGAN, BEZ LAKTOZY), SZARLOTKA,
CRUNCHY CZEKOŁADOWE, EKLERKI,



BUFETY

DOPEŁNIENIE SMAKU

Różne bufety na każdy gust.
W cenie dekoracja stołu, świece,
lustra i zastawa. Minimum 45 os.

WŁOSKI

65 zł/os

VITELLO TONNATO, CZOSNEK, KAPARY,
ANCHOIS, CARPACCIO
Z OŚMIORNICY, RUKOLA, PAPRYKA,
OLIWA, SZYNKA PARMENŃSKA, SER KOZI,
FIGI, FENKUŁ, KREWETKI, MAŁŻE,
SAŁATKA CAPONATA, CUKINIA, RICOTTA,
ŁOSOŚ, OLIWKI, BAKŁAŻAN, POMIDORY,
SELER NACIOWY, BAZYLIA, SELEKCJA
WŁOSKICH WĘDLIN I SERÓW

JAPOŃSKI-SUSHI

60 zł/os

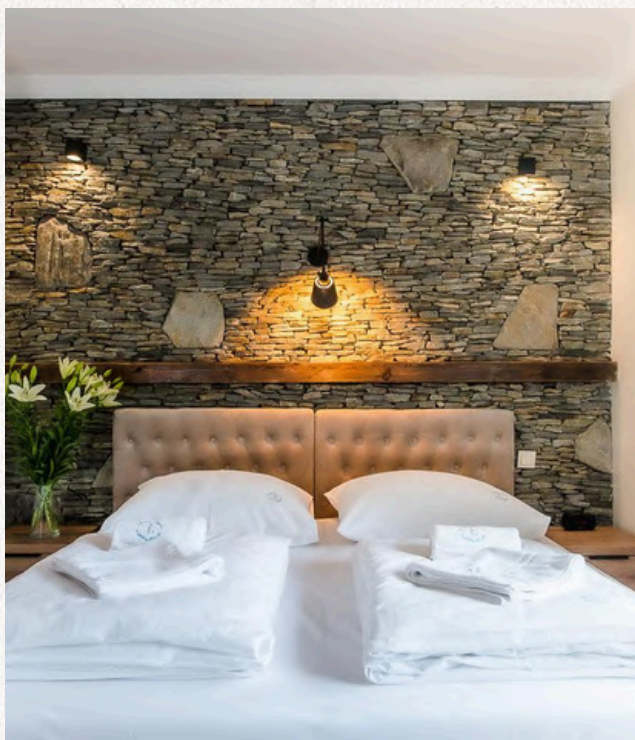
FUTOMAKI GRILLOWANY ŁOSOŚ
W TEMPURZE, FUTOMAKI KREWETKA
W TEMPURZE, FUTOMAKI SURIMI SALAD
W PANKO, FUTOMAKI WĘGORZ
W TEMPURZE, FUTOMAKI Z TATAREM
Z ŁOSOSIA W TEMPURZE, URAMAKI
SURIMI CALIFORNIA OKOŃ, URAMAKI
TUŃCZYK, HOSOMAKI OGÓREK,
HOSOMAKI TYKWA, HOSOMAKI TAKUAN,
HOSOMAKI KREWETKA I TOBIKO,
FUTOMAKI ALMINDO





NOCLEGI





APARTAMENTY KAPITAŃSKIE

Apartamenty Kapitańskie

2-osobowe - od 250 zł

Apartamenty Kapitańskie

3-osobowe - od 350 zł

Pokój 4-osobowy - od 450 zł





APARTAMENTY KAPITAŃSKIE PŁYWAJĄCE

Apartament 2-osobowy na
wodzie - od 600 zł

Apartament 2-osobowy na
wodzie z jacuzzi - od 800 zł

Strefa Chillout - od 600 zł

Cały hotel - od 3500 zł



ATRAKCJE



ATRAKCJE

Artystyczne

WIELKIE POLSKIE GWIAZDY

BAJM, GOLEC UORKIESTRA, ANDRZEJ
PIASECZNY, PATRYCJA MARKOWSKA,
DEMONO, KRZYSZTOF SKIBA, NORBI,

JERZY KRYSZAK I INNI

ŚPIEWAJĄCY SOBOWTÓR

FREDDIE MERCURY, MARYLA RODOWICZ, ELVIS,

ANNA JANTAR I INNI

MAGIC SHOW

ZESPOŁY MUZYCZNE

DJ

BIAŁY FORTEPIAN Z PIANISTĄ

TRIO KAPITAŃSKIE

JAZZ, BLUES, MUZYKA ROZRYWKOWA

(AKORDEON, KONTRABAS, TRĄBKA)

Inna bajka

FOTO LUSTRO

FOTOLUSTRO 360

KASYNO

3 STOŁY, 3 KRUPIERÓW,

DOLARY Z WIZERUNKIEM PARY MŁODEJ

WYBUCHY KOLOROWYCH DYMÓW

ŚCIANY I FONTANNY ISKIER

POKAZ FAJERWERKÓW

AKROBATYCZNE POKAZY LOTNICZE

ANIMACJE ŚWIETLNE

LUKSUSOWE SAMOCHODY

ROLLS-ROYCE, MAYBACH, OLDTIMERY

WYNAJEM HELIKOPTERA

WYNAJĘCIE ŁODZI LUB STATKU





2025/2026

Gotowi na wesele marzeń?



+48 600 500 784



biuro@tawernakapitanska.pl



www.tawernakapitanska.pl



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