



# I KOMUNIA ŚWIĘTA

2 0 2 5






## O N A S

Jest takie miejsce nad Odrą, gdzie urok krajobrazu łączy się z niesamowitym klimatem Mariny, pływającej wyspy i plaży. A designerski hotel, restauracje i sale ugoszczą nawet 200 osób.

Zapraszamy do wyjątkowego miejsca. Drugiego takiego nie znajdziecie nie tylko na Dolnym Śląsku, ale również w żadnym innym zakątku Polski. Rozkoszując się wyszukany smakiem naszych potraw, będziecie mogli podziwiać piękny widok na Odrę.

A po skończonym posiłku skorzystać z atrakcji jakie zapewnia nasze położenie.

To tutaj na mapie Dolnego Śląska w Ścinawie Polskiej powstało niezwykle miejsce. Chcąc kultywować nasze dziedzictwo kulinarne i serwować Wam dania na bazie produktów regionalnych wpisanych na listę produktów tradycyjnych. Oczarujemy Was smakami autorskiego Menu **Anny Strażyńskiej - Szefowej Kuchni**, która synergią talentu, umiejętności i serca, czuwa nad kulinarnymi doznaniem.





## 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.



# Komunijne Menu

220 ZŁ/OSOBA

## ZUPA

Rosół z bażanta z domowym makaronem

## DANIE GŁÓWNE

Śląska rolada wołowa faszerowana wędzonym boczkiem,  
kiszonym ogórkiem i cebulką  
tradycyjny kotlet schabowy z kością  
zasmażany na smalcu  
stek z karczku z czerwoną cebulą  
pierś z zagrodowego kurczaka w migdałach

## DODATKI

ziemniaczki młode z koperkiem / Kluski  
śląskie / sos pieczeniowy / sos pieczarkowo  
śmietanowy / mizeria / buraczki zasmażane /  
sałatka wiosenna

## DESER

Jabłecznik  
Sernik  
Ciasto z owocami

## PAKIET NAPOJÓW BEZALKOHOLOWYCH NIELIMITOWANY

Woda gazowana i niegazowana  
Sok pomarańczowy  
Selekcja herbat VEERTEA  
Kawa parzona PASCUCCI 100% ARABICA





## W STANDARDZIE W STANDARDZIE NASZEJ RESTAURACJI

białe obrusy / białe serwety / białe świece / świeże kwiaty

## DZIECI

DO 3 LAT – BEZPŁATNIE

W WIEKU 4-8 LAT - 50% CENY

POWYŻEJ 9 LAT - 100% CENY

## PAKIET NAPOJÓW GAZOWANYCH W SZKLANYCH BUTELKACH NIELIMITOWANY

Coca-cola  
Sprite  
Fanta

40 ZŁ/OSOBA

## ZAKĄSKI

60 ZŁ/OSOBA

Deska wędlin i serów  
Carpaccio wołowe z parmezanem i oliwkami  
Śledź z selerem i orzechami  
Caprese z sosem balsamico i świeżą bazylią  
Pieczywo własnego wypieku  
Sałatka jerszynowa  
Rillette z gęsi z ogórkiem kiszonym

## TORTY

25 ZŁ/OSOBA

TORT TIRAMISU

TORT CZEKOLADOWY CRUNCHY

**TORTY INDYWIDUALNE CENA DO USTALENIA**





# Noclegi

## APARTAMENTY KAPITAŃSKIE



### **14 POKOI KAPITAŃSKICH:**

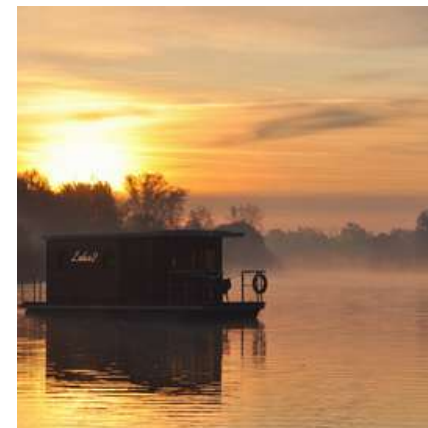
1 pokój 4-osobowy  
13 pokoi 2-osobowych  
w tym trzy pokoje z możliwością dostawki  
(sofa)

## APARTAMENTY KAPITAŃSKIE PŁYWAJĄCE



**5 POKOI 2-OSOBOWYCH PŁYWAJĄCYCH**  
strefa chillout  
kuchnia, kanapy, TV, bang&Olufsen

## HOUSEBOAT



**HOUSEBOAT 4-OSOBOWY**



# Cennik

## APARTAMENTY KAPITAŃSKIE

POKÓJ 2-OSOBOWY DELUXE (BEZ BALKONU/TARASU) – 250 Zł

POKÓJ 2-OSOBOWY SUPERIOR (Z BALKONEM/TARASEM) – 270 Zł

POKÓJ 4-OSOBOWY – 420 Zł

## APARTAMENTY KAPITAŃSKIE PŁYWAJĄCE

APARTAMENT 2-OSOBOWY NA WODZIE – 500 Zł

APARTAMENT 2-OSOBOWY NA WODZIE Z JACUZZI – 700 Zł

CAŁA WILLA WRAZ ZE STREFĄ CHILLOUT (10 OSÓB) – 3500 Zł

## HOUSEBOAT

SEZON NISKI (LISTOPAD-KWIECIEŃ) – 600 (BEZ PŁYWANIA)

SEZON WYSOKI (MAJ-PAŹDZIERNIK) – 700 Zł