



Wigilia firmowa
2023



oferta



o nas

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. Chcemy, żebyście mogli u nas przyjemnie i aktywnie spędzić czas, delektując się niezwykłością naszych potraw, rozkoszując klimatem oraz korzystając z uroków okolicy.

Składamy przed Wami nasze doświadczenie oraz zaangażowanie wraz z gwarancją profesjonalnej organizacji i obsługi.

Zapraszamy do kontaktu. Spotkajmy się. Porozmawiajmy.





Menu Serwowane

- PAKIETY -

PODANE PAKIETY DOTYCZĄ REZERWACJI NA MINIMUM 10 OSÓB DOROSŁYCH.
MUZYKA NA ŻYWO W PREZENCIE DO KOLACJI.

Marynarski



Oficerski



Kapitański



Marynarski

PRZYWITANIE GRZAŃCEM ŚWIĄTECZNYM

ZUPY (DO WYBORU JEDNA):

- Barszcz z uszkami
- Zupa z grzybów leśnych
- Chowder rybny
- Flaczki z ozorków cielęcych z truflą
- Rosół z bażanta – z makaronem swojskim

CZTERY GŁÓWNE DANIA SERWOWANE NA ŚRODEK STOŁU:

- Kaczka – puree ziemniaka / kapusta czerwona / pieczone jabłko
- Ravioli borowikowe
- Pierogi z kapustą i grzybami
- Gołąbki wegetariańskie

DODATKI:

- Kapusta z grzybami
- Puree z ziemniaka
- Ćwikła z chrzanem
- Kapusta czerwona z żurawiną

DESER (DO WYBORU JEDEN):

- Strudel z jabłkami i lodami
- Suflet orzechowy

DODATKOWO:

- Kompot z suszu z Suską Sechłońską

160 zł / osoba



Oficerski

PRZYWITANIE GRZAŃCEM ŚWIĄTECZNYM

ZUPY (DO WYBORU JEDNA):

- Barszcz z uszkami
- Zupa z grzybów leśnych
- Chowder rybny
- Flaczki z ozorków cielęcych z truflą
- Rosół z bażanta – z makaronem swojskim

OSIEM GŁÓWNYCH DAŃ SERWOWANYCH NA ŚRODEK STOŁU:

- Łosoś – puree z pieczonego kalafiora / rzepa liściasta / kawior z glonów
- Kaczka – puree z ziemniaka / kapusta czerwona / pieczone jabłko
- Ravioli z kaczką
- Ravioli borowikowe
- Pierogi z kapustą i grzybami
- Gołąbki wegetariańskie
- Gołąbki z jagnięciną
- Kopytka wędzone split z lubczyku / bundz wędzony

DODATKI:

- Kapusta z grzybami
- Puree z ziemniaka
- Ćwikła z chrzanem
- Kapusta czerwona z żurawiną

DESER (DO WYBORU JEDEN):

- Strudel z jabłkami i lodami
- Suflet orzechowy

DODATKOWO:

- Kompot z suszu z Suską Sechłońską

215 zł / osoba

Kapitański

PRZYWITANIE GRZAŃCEM ŚWIĄTECZNYM

ZUPY (DO WYBORU JEDNA):

- Barszcz z uszkami
- Zupa z grzybów leśnych
- Chowder rybny
- Flaczki z ozorków cielęcych z truflą
- Rosół z bażanta – z makaronem swojskim

DWANAŚCIE GŁÓWNYCH DAŃ SERWOWANYCH NA ŚRODEK STOŁU:

- Karp soute z pieczarkami trufłowymi
- Łosoś – puree z kalafiora / rzepa liściasta / kawior z glonów
- Okoń morski faszzerowany serem feta / oliwką / szpinakiem
- Cała Kaczka Francuska – kasza gryczana / złota reneta
- Jagnięcina z ognia
- Ravioli z kaczką
- Ravioli borowikowe
- Pierogi z kapustą i grzybami
- Pierogi polskie
- Gołąbki wegetariańskie
- Gołąbki z jagnięciną
- Kopytka wędzone split z lubczyku / bundz wędzony

DODATKI:

- Kapusta z grzybami
- Puree z ziemniaka
- Ćwikła z chrzanem
- Kapusta czerwona z żurawiną

DESER:

- Patera deserów

DODATKOWO:

- Kompot z suszu z Suską Sechłońską

260 zł / osoba



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.





Zakąski

- WYSERWOWANE NA ŚRODEK STOŁU -

SELEKCJA ŚLEDZI:

- Śledź z żurawiną
- Śledź wędzony w oleju
- Śledź z selerem i orzechami

PASZTET DROBIOWY Z ŻURAWINĄ

SAŁATKA JARZYNOWA

SELEKCJA TATARÓW:

- Tatar z tuńczyka / awokado / seler naciowy / majonez mango
- Tatar z buraka / humus
- Tatar Kapitana / mascarpone / czarna trufla

ŚLIMAKI ZAPIEKANE

KASZANKA KAPITANA

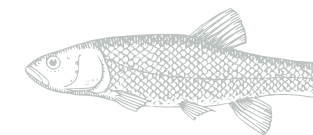
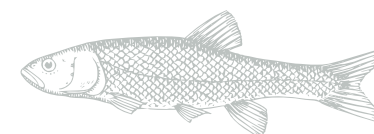
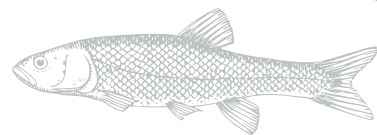
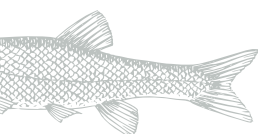
HUMMUS

PIECZYWO PROSTO Z PIECA

RILLETTE Z GĘSI / OGÓREK KISZONY

BOCZEK SWOJSKI GRILLOWANY

- selekcja dipów: BBQ, chrzanowy, chipotle



Napoje i Alkohole



NAPOJE (BEZ OGRANICZEŃ)

- WODA GAZOWANA I NIEGAZOWANA
- SOKI
- KAWA
- HERBATA

CZAS SERWISU NAPOI - DO 6 GODZIN



35 zł osoba



99 zł osoba

NIELIMITOWANY PAKIET ALKOHOLI

- PIWO
- WINA SPOKOJNE BIAŁE I CZERWONE
- WÓDKA

CZAS SERWISU ALKOHOLI - DO 6 GODZIN

PAKIET NAPOJÓW GAZOWANYCH W SZKLANYCH BUTELKACH

- COCA COLA
- FANTA
- SPRITE

CZAS SERWISU NAPOI - DO 6 GODZIN



35 zł osoba



199 zł osoba

NIELIMITOWANY PAKIET ALKOHOLI

- PIWO
- WINA SPOKOJNE BIAŁE I CZERWONE
- WÓDKA
- WHISKY
- BURBON
- RUM
- OBSŁUGA SOMALIERA.

CZAS SERWISU ALKOHOLI - DO 6 GODZIN



Menu Podatkowe

- MENU SERWOWANE DLA MINIMUM 10 OSÓB DOROSŁYCH -

DANIA Z KOCIOŁKÓW ŻELIWNYCH GOTOWANYCH NA OGNIU:

- Kociołek z Jagnięciną Polską - 35zł / osoba
- Kociołek z Cielęcina mleczną Polską - 30zł / osoba
- Kociołek Boeuf Stroganow z polędwicy wołowej - 30zł / osoba
- Kociołek zupa Tajska - 30zł / osoba
- Kociołek curry z kurczakiem - 30zł / osoba
- Kociołek zupa rybna - 38zł / osoba
- Kociołek z jelenia - 29zł / osoba
- Kociołek żur na wędzoncek - 25zł / osoba

DANIA PIECZONE W CAŁOŚCI:

- Udziec jagnięcy pieczony w całości - 350zł (8-10 osób)
- Udziec wieprzowy pieczony w ziołach - 600zł (12-16 osób)
- Prosię pieczone w całości - 900zł (15-20 osób)
- Gęś faszerowana - 450zł
- Jagnię pieczone w całości - 1200zł

RYBY PIECZONE W CAŁOŚCI (CENA DO USTALENIA):

- Sandacz pieczony
- Turbot pieczony
- Łosoś pieczony
- Seriola





Atrakcje Artystyczne



Atrakcje Artystyczne

PIANISTKA

BIAŁY FORTEPIAN / ŚWIECE
MUZYKA KLASYCZNA / ROZRYWKOWA / KOLĘDY

2000 zł

BLUES BAND

KONTRABASISTA / AKORDEONISTA / WOKALISTA
MUZYKA BIESIADNA / KOLĘDY / KARAOKE

2500 zł

WRZOS BAND

TRZECH WOKALISTÓW / GITARA BASOWA / KLAWISZ
MUZYKA ROZRYWKOWA / COVERY / TANECZNA /
NA ŻYCZENIE KOLĘDY

3000 zł

WIELKIE POLSKIE GWIAZDY

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

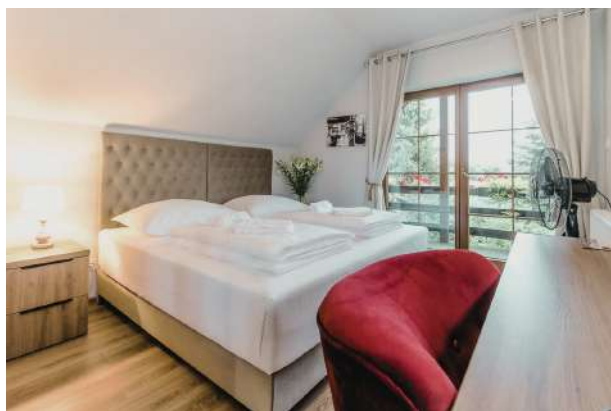
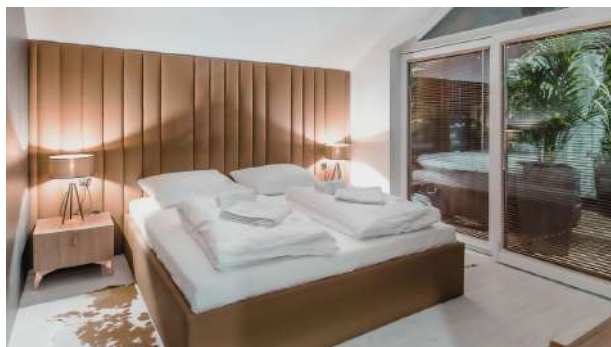
TAWERNA KAPITAŃSKA OD WIELU LAT
WSPÓŁPRACUJE Z ARTYSTAMI POLSKIMI
I ZAGRANICZNYMI, KTÓRZY MOGĄ
WYSTĄPIĆ NA PAŃSTWA IMPREZIE

DJ

od 2000 zł



cena
ustalana
indyw.



Noclegi

APARTAMENTY KAPITAŃSKIE

Pokój 1-osobowy – 230 zł

Pokój 2-osobowy – 250 zł

Pokój 3-osobowy – 350 zł

Pokój 4-osobowy – 400 zł

APARTAMENTY KAPITAŃSKIE PŁYWAJĄCE

Apartament 2-osobowy na wodzie – 500 zł

Apartament 2-osobowy na wodzie z jacuzzi – 700 zł

Apartament 2-osobowy na wodzie z jacuzzi i balkonem – 800 zł

Salon - 600 zł

Cała Willa wraz ze strefą chillout (10 osób) – 3000 zł





Kontakt

w razie pytań pozostajemy do Państwa dyspozycji

ADRES



TAWERNA KAPITAŃSKA & RESTAURACJA
KAPITAŃSKA PLYWAJĄCA

ŚCINAWA POLSKA 38A
55-200 OŁAWA



KONTAKT

Tel. 600 500 784

Mail: biuro@tawernakapitanska.pl



www.tawernakapitanska.pl

