



OFERTA WESELNA 2025

Spis Treści

2

3 - 4

O NAS

5 - 8

OBIEKTY WESELNE

9 - 17

PAKIETY WESELNE

18 - 21

NOCLEGI

22 - 24

ATRAKCJE

25

KONTAKT





O nas

Tawerna Kapitańska w Ścinawie to wyjątkowe miejsce nad brzegiem Odry, idealne do celebrowania ważnych chwil. Oferujemy wyśmienitą 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.

Tawerna Kapitańska – miejsce, gdzie marzenia stają się rzeczywistością.

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.

Tawerna Kapitańska

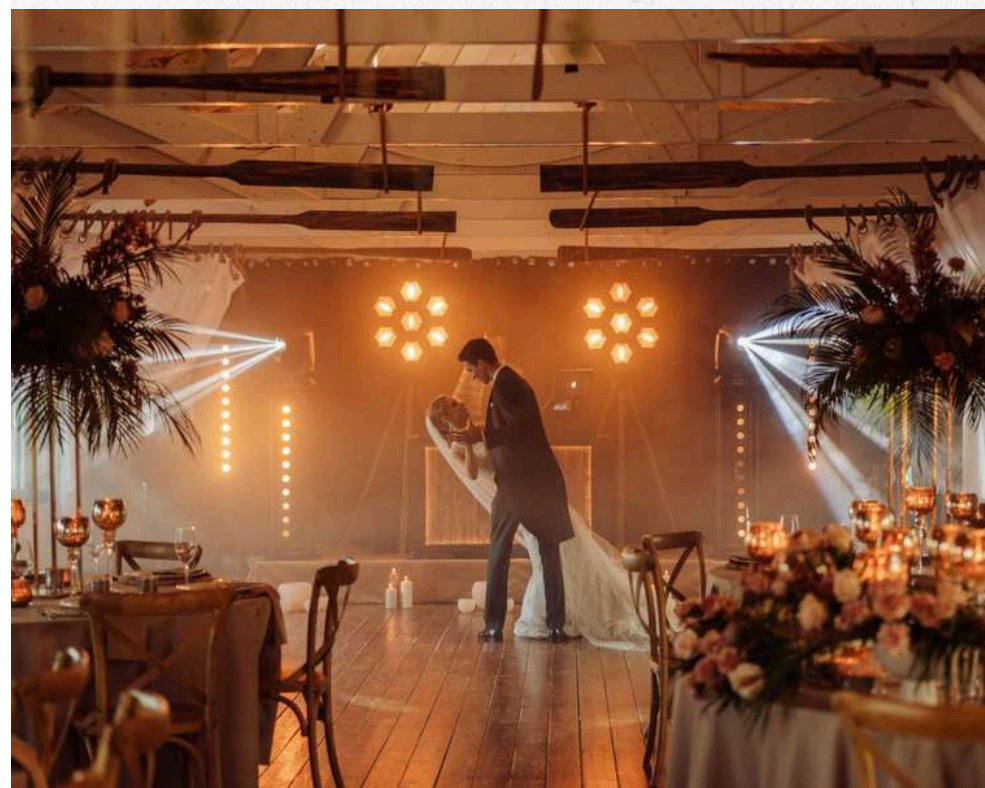
od 10 do 60 osób



Restauracja Kapitańska

Na Wodzie

Wesela od maja do października w sali na wodzie
od 60 do 200 osób
w soboty od 90 osób



Wesela Plenerowe Na Wyspie

do 1000 osób



Ślub

CEREMONIA ŚLUBNA ŚLUB HUMANISTYCZNY

PLENEROWY:

TARAS PLYWAJĄCY
SIELSKA ZAGRODA
KAPITAŃSKA WYSPA

POD DACHEM:

SALA NA WODZIE SALA
TAWERNA KAPITAŃSKA
NAMIOT WESELNY

PRZYGOTOWANIE MIEJSCA DO CEREMONII ŚLUBU 2500 ZŁ

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

MISTRZ CEREMONII OD 1000 ZŁ
KAPITAN LUB ZNANI ARTYŚCI SCENICZNI





MARYNARSKI

Pakiet *395 zł/os*

UROCZYSTE POWITANIE PARY MŁODEJ CHLEBEM I SOLA

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 PORJI 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

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

Crunchy czekoladowe z belgijskiej czekolady

BUFET ZIMNY

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

Śledź z żurawiną

Śledź z selerem i orzechami

Salatka jarzynowa

Carpaccio wołowe z parmezanem i oliwkami

Caprese z sosem balsamico i świeżą bazylią

Focaccia

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

Galareta drobiowa Pieczywo własnego wypieku z swojskim masłem

Pasztet borowikowy – drobiowy

Galareta drobiowa

Pieczywo własnego wypieku z swojskim masłem

Pakiet  **MARYNARSKI** *395 zł/os*

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 poledwicy wołowej
Staropolski żur z białą kielbasą
Barszcz na kiszonych burakach z tradycyjnym
krokietem

**PAKIET NAPOJÓW BEZALKOHOLOWYCH
NIELIMITOWANYCH**

Selekcja herbat veerteá
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  *430 zł/os*

OFICERSKI

UROCZYSTE POWITANIE PARY MŁODEJ CHLEBEM I SOLA

APERITIF - PRZYSTAWKA

Prosecco

Fingerfoody wytrawne serwowane z tacy

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 SERWOWANE NA PLATERACH 2,5 PORJI 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

Losoś Szkocki z fankulem, pasternakiem i pudrem z buraka

DODATKI

Ziemniaki z masłem i koperkiem / Kluski śląskie

Salatka wiosenna / Salatka z buraczków

Kompozycja chrupiących салат z vinegrett

Sos grzybowy / Sos demi glace

Warzywa na parze z ziołami

DESER (DO WYBORU JEDNO) + 25 ZŁ/ OS.

Crème brulee

Szarlotka z cynamonem i lodami waniliowymi

Crunchy czekoladowe z belgijskiej czekolady

BUFET ZIMNY

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

Śledź z żurawiną

Śledź z selerem i orzechami

Salatka jarzynowa

Carpaccio wołowe z parmezanem i oliwkami

Caprese z sosem balsamico i świeżą bazylią

Focaccia

Salatka z pomarańczami, serem feta, vinegertte malinowym i kruchymi salatami

Galareta drobiowa Pieczywo własnego wypieku z swojskim masłem

Pasztet borowikowy - drobiowy

Pieczywo własnego wypieku z swojskim masłem

Galareta drobiowa

Selekcja tatarów wołowych

Hummus z cieciorki z oliwą grecką i tahini

Vitello Tonnato z cieleciny w sosie tuńczykowym

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

Pakiet*430 zł/os*

KOLACJA UROCZYŚCIE SEROWANA (DO WYBORU JEDNO)

Kurczak francuski z maślanym risotto z truflą
 Kaczka swojska z puree, czerwoną kapustą i
 flambirowanym jabłkiem
 Policzki z iberico z esencją z kiszonych ogórków,
 puree z pasternaka i kimichi
 Ravioli borowikowe ze szpinakiem i parmigiano
 reggiano 24 m-ce

II KOLACJA - BUFET GORĄCY (DO WYBORU JEDNO)

Boeuf Stroganow z poledwicy wołowej
 Staropolski żur z białą kielbasą
 Curry z kurczakiem, dynią i ryżem jaśminowym z mango

III KOLACJA SERWOWANA

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



KAPITAŃSKI

Pakiet 560 zł/os

UROCZYSTE POWITANIE PARY MŁODEJ CHLEBEM I SOLA

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 PORJI 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

Losoś 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

APERITIF - PRZYSTAWKA

Prosecco

Fingerfoody wytrawne serwowane z tacy

DODATKI

Ziemniaki z masłem i koperkiem / Kluski śląskie

Salatka wiosenna / Salatka z buraczków

Kompozycja chrupiących салат z vinegrett

Sos grzybowy / Sos demi glace

Warzywa na parze z ziołami

Kopytka wędzone na palonym maśle

„SHOW DESER” POKAZ SZEFA KUCHNI

Crème brulee

Szarlotka z cynamonem i lodami waniliowymi

Crunchy czekoladowe z belgijskiej czekolady

Lody Nitro

BUFET ZIMNY

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

Śledź z żurawiną

Śledź z selerem i orzechami

Salatka jarzynowa

Carpaccio wołowe z parmezanem i oliwkami

Caprese z sosem balsamico i świeżą bazylią

Focaccia

Salatka z pomarańczami, serem feta, vinegertte malinowym i kruchymi salatami

Galareta drobiowa Pieczywo własnego wypieku z swojskim masłem

Pasztet borowikowy - drobiowy

Pieczywo własnego wypieku z swojskim masłem

Galareta drobiowa

Selekcja tatarów wołowych

Hummus z ciecioriki z oliwą grecką i tahini

Vitello Tonnato z cieleciny w sosie tuńczykowym

Sashimi z wędzonego lososia z salsa 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

Selekcja włoskich serów

Pakiet  *560 zł/os*

KAPITAŃSKI

**KOLACJA UROCZYŚCIE SEROWANA
(DO WYBORU JEDNO)**

Kurczak francuski z maślany risotto z truflą

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 poledwicy wołowej

Staropolski żur z białą kielbasą

Curry z kurczakiem, dynią i ryżem jaśminowym z mango

Udziec pieczony ze świni jabłkowej z sosem chrzanowym

Gołąbki wegetariańskie

Gołąbki z jagnięcina

Karczek w sosie teriyaki

Pierogi z serem i ziemnaami / mięsem

III KOLACJA SERWOWANA

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

115 zł/os

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

NIELIMITOWANY PAKIET ALKOHOLI

205 zł/os

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

OPLATA SERWISOWA

45 zł/os

OPLATA SERWISOWA ZA
WNIESIENIE WŁASNEGO
ALKOHOLU

W STANDARDZIE OBSŁUGA SOMMELIERA ORAZ WINE PAIRING

Bufety



WIEJSKI

55 zł/os

minimum 45 osób



WIEJSKI SMALEC, RILETTE Z KACZKI,
KIELBASA 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

65 zł/os

minimum 50 osób

PRALINY I MAKARONIKI

MINI DESERKI

TORTY I CIASTA: BEZOWY PAVLOWA Z
OWOCAMI SEZONOWMI, SERNIK Z BIAŁĄ

CZEKOLADĄ

I OWOCAMI, CIASTO POMARANCZOWE

(GLUTEN FREE),

BROWNIE Z MALINAMI (VEGAN, BEZ LAKTOZY)

DESERY I TORTY SĄ PRZYGOTOWYWANE PRZEZ NASZEGO
CUKIERNIKA I USTALANE INDYWIDUALNIE PRZED PRZYĘCIEM

W CENIE DEKORACJA STOŁU - LUSTRA, ŚWIECE ITP



Drink Bar

WYPOSAŻONY BAR
Z OBSŁUGĄ BARMANA

ILOŚĆ I RODZAJE DRINKÓW DO USTALENIA

od 3500 zł

PROSECCO PIANO BAR
PROSECCO PIAGGIO VAN

od 2500 zł





Noclegi





Apartamenty Kapitańskie

19

13 POKOI 2-OSOBOWYCH

Apartamenty Kapitańskie Deluxe (bez balkonu / tarasu) – 250 zł
Apartamenty Kapitańskie Superior (z balkonem / tarasem) – 270 zł
Pokój 4-osobowy – 420 zł





Apartamenty Kapitańskie Pływające

20

5 POKOI 2-OSOBOWYCH

Apartament 2-osobowy na wodzie – 500 zł

Apartament 2-osobowy na wodzie z jacuzzi – 700 zł

Strefa Chillout – 600 zł

Cały hotel - 3500 zł





Houseboat

21

HOUSEBOAT 4-OSOBY

Sezon niski (listopad-kwiecień) – 600 zł bez pływania

Sezon wysoki (maj-październik) – 700 zł bez pływania





Atrakecije





Kulinarne

STÓŁ JAPOŃSKI - SUSHI

OWOCE MORZA

KREWETKI, MAŁŻE, MULE, KALMARY, OSTRYGI

STEAK&GRILL

Z WOŁOWINY, JAGNIĘCINY I OWOCÓW MORZA

SPAGHETTI AL FORMAGGIO

STÓŁ WŁOSKI DOP I DOPG

LODY NITRO LIVE

TORTY

FONTANNY

ALKOHOŁOWA I CZEKOLADOWA

FINGER FOOD

Artystyczne

ŚPIEWAJĄCY SOBOWTÓR

FREDDIE MERCURY, MARYLA RODOWICZ, ELVIS, ANNA JANTAR I INNI

MAGIC SHOW

ZESPOŁY MUZYCZNE

TRIO KAPITAŃSKIE

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

DJ

inna Bajka

FOTO LUSTRO

KASYNO

3 STOLY,

3 KRUPIERÓW,

DOLARY Z WIZERUNKIEM PARY MŁODEJ

ANIMATOR DLA DZIECI

LUKSUSOWE SAMOCHODY

ROLLS-ROYCE,

MAYBACH o

OLDTIMERY

FOTOBUDKA 360

WYBUCHY KOLOROWYCH DYMÓW

ANIMACJE ŚWIETLNE

HELIKOPTER

Od nas dla was

NOCLEG DLA PARY MŁODEJ W APARTAMENTACH KAPITAŃSKICH W DZIEŃ WESELA GRATIS

VOUCHER NA NOCLEG W ROCZNICĘ ŚLUBU

BEZPŁATNA DEGUSTACJA W TAWERNIE KAPITAŃSKIEJ DLA PARY MŁODEJ

OBSŁUGA SOMMALIERA - WINE PAIRING

KATAMARAN WRAZ Z REJSEM DO SESJI ŚLUBNEJ



Prezenty

DODATKOWO PŁATNE

DLA RODZICÓW:

KOSZ DOBROCI
VOUCHER
KWIATY

DLA GOŚCI:

BUTELKA WINA Z
PERSONALIZOWANĄ ETYKIETĄ
NALEWKI
I INNE

See You!



600 500 196



biuro@tawernakapitanska.pl



www.tawernakapitanska.pl



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

