



Villa Caprice

oferta weselna 2026/2027



Niezapomniane chwile w magicznym miejscu!

Villa Caprice rozpoczęła swą działalność w sierpniu 2005 roku, bazując na bogatych doświadczeniach zdobytych przez właścicieli podczas prowadzenia znanej Restauracji Splendido a'la carte oraz Kuchni Marché. Nasza Villa to wymarzone miejsce na kameralne przyjęcia, huczne imprezy, a także na ten wyjątkowy dzień – ślub i wesele. Przywiązujemy ogromną wagę do utrzymania wysokiego poziomu kulinarnego.

Doskonale zdajemy sobie sprawę, jak wiele trudu i zaangażowania wymaga organizacja wesela oraz jak czasochłonne mogą być przygotowania. Dlatego do każdej Młodej Pary podchodzimy indywidualnie, traktując ją wyjątkowo. Villa Caprice oferuje Młodym Małżonkom kompleksowe usługi związane z organizacją tego niezwykłego dnia, powierzając ich oraz gości w ręce naszej doświadczonej obsługi.

Zadbamy o każdy szczegół, pomożemy w podjęciu decyzji na każdym etapie organizacji, poczynawszy od kwiatów, dekoracji, muzyki, aż po wyśmienite menu. Stworzyliśmy to wyjątkowe miejsce z myślą o naszych gościach, dopracowując każdy element, aby te niezwykle chwile na zawsze pozostały w pamięci.

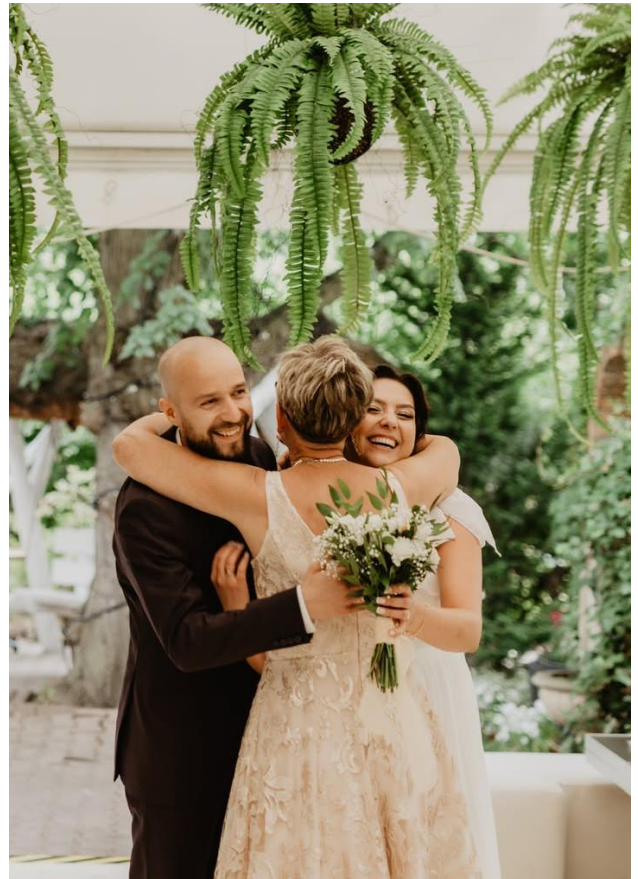
Villa Caprice to miejsce pełne magii, oderwane od codzienności, gdzie każda Młoda Para może spełnić swoje marzenia o tym najpiękniejszym dniu w życiu. Odkryjcie urok naszej Villi i doświadczcie niezapomnianych wrażeń podczas Waszej uroczystości.

Sala

Villa Caprice została zaprojektowana z myślą o organizacji przyjęć dla gości w liczbie od 40 do 120 osób. Przyjęcia weselne do 70 osób odbywają się w eleganckiej, klimatyzowanej sali, wyposażonej w scenę dla zespołu muzycznego oraz parkiet taneczny.

W przypadku organizacji przyjęć od 70 do 120 osób, dodatkowo udostępniamy klimatyzowane letnie patio. Ta dodatkowa przestrzeń służy wówczas jako parkiet taneczny ze sceną dla muzyków, tworząc jeszcze bardziej wyjątkowe i przestronne otoczenie dla Waszych gości.

W przypadku przyjęć poniżej 60 osób zastrzegamy sobie prawo do wynajęcia osobno sali głównej oraz patio, wynajęcie obiektu na wyłączność jest możliwe za dodatkową opłatą.



Villa Caprice

Letnie patio, strefa chillout

Patio to dodatkowa sala, która bezpośrednio przylega do sali bankietowej. Wykonana z przeszklonej drewnianej konstrukcji, wprowadza wyjątkowo ciepłą i przytulną atmosferę.

Podczas przyjęć do 70 osób, patio służy jako dodatkowa przestrzeń, z której goście mogą swobodnie korzystać. Natomiast przy większych imprezach patio zamienia się w tętniący życiem i przestronny parkiet taneczny.

Ponadto, jeśli marzycie Państwo o zawarciu związku małżeńskiego w niecodziennym i urokliwym miejscu, nasze patio sprawdzi się doskonale jako oryginalna sceneria dla ceremonii zaślubin.

Strefa chillout stworzona w przestronnym, wypełnionym zielenią namiocie to doskonałe miejsce dla gości na chwilę odpoczynku od szaleństwa na parkiecie. Dodatkowo strefa jest świetnym miejscem na umiejscowienie dodatkowych atrakcji wesela jak np. księga gości czy fotobudka.



Czarujący ogród Villa Caprice

Kolejnym atutem otoczenia Villa Caprice jest tajemniczy ogród, który z każdym rokiem staje się coraz piękniejszy. Pełen bujnej zielonej roślinności oraz kolorowych kwiatów, stanowi doskonałą scenerię na różnorodne wydarzenia.

Przestronny ogród świetnie sprawdzi się jako tło plenerowej sesji zdjęciowej, dodając wyjątkowego uroku Waszym wspomnieniom. To również idealne miejsce na organizację grill party, gdzie goście będą mogli cieszyć się niepowtarzalną atmosferą w otoczeniu przyrody. Przy sprzyjającej pogodzie istnieje również możliwość organizacji plenerowej uroczystości zaślubin.



Noclegi w Villa Caprice

W pensjonacie Villa Caprice, położonym tuż obok, oferujemy Państwu 12 miejsc noclegowych oraz wyjątkowy apartament dla Młodej Pary. Zarówno malownicza lokalizacja wśród zieleni, z dala od miejskiego zgiełku, jak i bezpłatny parking, zapewnią Państwu oraz Waszym gościom komfortowy wypoczynek po niezapomnianej zabawie do białego rana.

Na noc poślubną przygotowaliśmy dla Młodej Pary romantyczny apartament, który oferujemy gratis!

Koszt noclegu dla pozostałych gości wynosi 150 zł, za osobę, zapewniając im pełen komfort i relaks po udanym przyjęciu.



Menu weselne w Villa Caprice

Prezentowane propozycje menu weselnego zostały starannie opracowane z myślą o miłośnikach wyrafinowanych potraw, jak również o tych, którzy cenią tradycyjne smaki. Szef Kuchni Villa Caprice zadba o niezapomniane wrażenia kulinarne.

Koszt menu weselnego zależy od wybranej opcji oraz od wielkości wesela. Cena menu dla dzieci w wieku od 4 do 12 lat oraz dla obsługi wynajętej przez Młodą Parę (np. zespół muzyczny, fotograf, kamerzysta itp.) to 60% wartości wybranego menu na osobę. Dzieci do 3. roku życia korzystają z menu bezpłatnie.

W cenie każdego menu wliczone są:

- Obsługa kelnerska do godz. 04:00
- Powitanie Młodej Pary chlebem i solą
- Powitalny kieliszek wina musującego dla każdego gościa
- Owoce
- Nieograniczone zimne napoje bezalkoholowe
- Nieograniczone napoje gorące (kawa, herbata)
- Apartament na noc wesela dla nowożeńców

Ponadto w zależności od wybranego menu w cenie menu zawarte są również dodatkowe elementy takie jak:

- Wsparcie w koordynacji wesela przez doświadczoną manager, która zarządzała kilkudziesięcioma weselami i innymi wydarzeniami – pomoże dograć podwykonawców, podpowie o czym warto pamiętać, zadba by tego dnia wszystko poszło zgodnie z planem
- Dodatkowe elementy dekoracyjne, takie jak napisy na stoły, wieszaki, koszyczki ratunkowe, skrzynka na koperty itp.
- Białe pokrowce na krzesła wraz z kokardami
- Zimne ognie
- 30 l beczkę piwa podawaną w Prosecco Pianino

	UNO	DUO	TRE	QUATRO
Wsparcie w koordynacji	-	<i>tak</i>	<i>tak</i>	<i>tak</i>
Dodatkowe elementy dekoracyjne	-	-	<i>tak</i>	<i>tak</i>
Pokrowce na krzesła wraz z kokardami	-	-	<i>tak</i>	<i>tak</i>
Powitanie chlebem i solą	<i>tak</i>	<i>tak</i>	<i>tak</i>	<i>tak</i>
Poczęstunek Gości winem musującym	<i>tak</i>	<i>tak</i>	<i>tak</i>	<i>tak</i>
Zimne ognie – „iskierki miłości”	-	-	<i>tak</i>	<i>tak</i>
Beczka piwa 30l w Pianinie	-	-	-	<i>tak</i>
Apartament dla nowożeńców	<i>tak</i>	<i>tak</i>	<i>tak</i>	<i>tak</i>

Należy zaznaczyć, że cena menu nie obejmuje ciast, tortu oraz alkoholu, które można dostarczyć we własnym zakresie, na wcześniej uzgodnionych zasadach lub skorzystać z dodatkowej oferty Villa Caprice.

Villa Caprice

Menu weselne – UNO

Liczba porcji podana jest dla wesela na 100 osób

Powitanie chlebem i solą oraz poczęstunek gości winem musującym

Na dobry początek zupa

Rosół na wiejska nutę z domowym makronem 250/80 g / na osobę

Danie główne

Kotlet schabowy tradycyjny - 110 g / 40 porcji

Karkówka pieczona podana w sosie własnym - 100 g / 40 porcji

Filet z kurczaka w panierce panko - 110 g / 40 porcji

Roladka z kurczaka z pomidorami suszonymi - 100 g / 40 porcji

Kotleciki wegetariańskie - 110 g / 20 porcji

Ziemniaki gotowane z koperkiem - 100 g / na osobę

Kluski śląskie - 100 g / na osobę

Kapusta zasmażana (sezonowa) - 100 g / na osobę

Bukiet surówek (3 rodzaje – warzywa sezonowe) - 100 g / na osobę

sosy pieczeniowy - 50 g / na osobę, sos szczypiorkowy - 50 g / na osobę

Coś do wódeczki czyli zakąski

Pieczone mięsiwa - 100 g / na osobę

Karczek w ziołach, Schab ze śliwką, Galantyna drobiowa, Terrine z indyka - 25 g / 25 g / 25 g / 25 g / na osobę

Tymbaliki – galaretki z golonki wieprzowej/ lub kurczaka - 70 g / na osobę

Śledzie do kieliszka – w śmietanie z jabłkiem. Śledzie w oleju z tymiankiem - 60 g/40 g / na osobę

Jajka w sosie tatarskim - 1/2 / 30 g / na osobę

Sałatka jarzynowa tradycyjna - 50 g / na osobę

Sałatka meksykańska z czerwoną fasolą i kurczakiem - 50 g / na osobę

Sałatka Caprese podana na rukoli skropiona sosem pesto - 50 g / na osobę

Gorące bułeczki i chleb staropolski - 1szt. /100 g / na osobę

Masło czosnkowe z koperkiem - 20 g / na osobę

Owoce sezonowe - 100 g / na osobę

Dania na gorąco

Bigos na staropolska nutę podany z bułką - 200 g /1 szt. / na osobę

Barszcz czerwony podany z krokietem, kiszona kapusta i grzybami - 250 g / 80 g / na osobę

Napoje bez ograniczeń

kawa, herbata, woda, soki owocowe

Cena 380 zł / za osobę

Villa Caprice

Menu weselne DUO

Liczba porcji podana jest dla wesela na 100 osób

Powitanie chlebem i solą oraz poczęstunek gości winem musującym

Na dobry początek zupa

Rosół na wiejską nutę podany z domowym makronem lub grzybowa z łazankami – 250 g/80 g / na osobę

Danie główne

Kotlet schabowy w złocistej panierce – 110 g / 40 porcji

Kotlet De Volaille lub dorsz w panierce – 110 g / 40 porcji

Karkówka duszona w czerwonym winie – 100 g / 40 porcji

Muszelka z kurczaka ze szpinakiem – 100 g / 40 porcji

Ziemniaki gotowane z koperkiem – 100 g / na osobę

Kluski śląskie – 100 g / na osobę

Kapusta zasmażana z pomidorami – 50 g / na osobę

Mix warzyw sezonowych na parze – 50 g / na osobę

Bukiet surówek (warzywa sezonowe) – 100 g / na osobę

Sos pieczeniowy na czerwonym winie – 50 g / na osobę, sos serowy – 50 g / na osobę

Zimne zakąski pod wódeczkę i nie tylko

Pieczone mięsiwa – 100 g / na osobę

Boczek z czosnkiem, Schab sztygar, Karkówka peklowana, Rolada z kury – 25 g / 25 g / 25 g / 25 g / na osobę

Ryba w sosie słodko pikantnym – 60 g / 40 g / na osobę

Galaretka drobiowa – 80 g / na osobę

Jajka podane na postumencie z sałatki żydowskiej – 1/2 / 50 g / na osobę

Sałatka z kurczakiem w sosie curry – 50 g / na osobę

Sałatka jarzynowa klasyczna – 100 g / na osobę

Sałatka morska – ze smażoną rybą i warzywami – 50 g / na osobę

Tatar z siekanej wołowiny podany z warzywami pikle – 40 / 30 g / na osobę

Mix serów podany z winnym gronem i orzechami włoskimi – 50 g / 30 g / na osobę

Bigos po wiejsku – 150 g / na osobę

Bułeczki prosto z pieca chleb staropolski – 1 szt. / 100 g / na osobę

Masło pachnące ziołami – 20 g / na osobę

Owoce sezonowe – 100 g / na osobę

Dania na gorąco

Serwowana przez Szefa kuchni szynka z wieprza prosto z pieca w towarzystwie ziemniaków pieczonych w morskiej soli i warzyw grillowanych – 100 g / 70 g / 30 g / na osobę

Staropolski Żur na białej kiełbasie ze skrobany chrzanem podany z jajkiem – 250 g / 1/2 szt. / na osobę

Napoje bez ograniczeń

Kawa, herbata, woda, soki, lemoniada – jeden rodzaj, Pepsi, Mirinda, 7 Up

Cena 400 zł / za osobę

Villa Caprice

Menu weselne TRE

Liczba porcji podana jest dla wesela na 100 osób

Powitanie chlebem i sola oraz poczęstunek gości winem musującym

Na dobry początek zupa

Rosół na wiejski z domowym makronem
lub zupa krem z borowików – 250 g / 80 g / na osobę

Danie główne

Kotlet schabowy w złocistej panierce – 110 g / 40 porcji
Kotlet De Volaille lub dorsz w panierce – 110 g / 40 porcji
Polędwiczka z wieprza w sosie grzybowym – 100 g / 20 g / 40 porcji
Rolada z wołowiny po Śląsku – 110 g / 40 porcji
Kotlety wegetariańskie – 120 g / 20 porcji
Ziemniaki gotowane z koperkiem – 100 g / na osobę
Kluski śląskie – 100 g / na osobę
Modra kapusta z żurawiną – 100 g / na osobę
Mix warzyw sezonowych na parze – 50 g / na osobę
Bukiet surówek (warzywa sezonowe) – 100 g / na osobę
Sos grzybowym – 50 g na osobę, sos serowo – szczypiorkowy – 50 g / na osobę

Zakąski pod wódeczkę i nie tylko

Pieczone mięsiwa – 100 g / na osobę
Boczek z czosnkiem, Polędwiczka w ziołach, Karkówka, Rolada z kaczki – 25 g / 25 g / 25 g / 25 g / na osobę
Tymbaliki z łososiem – 70 g / na osobę
Tatar z siekanego śledzia z piklami – 50 g / 30 g / na osobę
Sałatka z kurczakiem w sosie curry – 50 g / na osobę
Tradycyjna sałatka jarzynowa – 100 g / na osobę
Sałatka z tortellini z suszonymi pomidorami i brokułem – 50 g / na osobę
Krucze babeczki wypchane Humusem – 40 g / na osobę
Sery podany z owocami sezonowymi i orzechami – 50 g / 30 g / na osobę
Filet z makreli z jajkiem pod pierzynką sosu cezar – 30 g / 1/2 / 30 g / na osobę
Boeuf Stroganow – 200 g / na osobę
Bułeczki prosto z pieca, chleb staropolski – 1 szt. / 100 g / na osobę
Masło ziołowe – 20 g / na osobę
Owoce sezonowe – 100 g / na osobę

Dania na gorąco

Serwowana przez Szefa kuchni szynka prosto z pieca podana kaszą pęczak z grzybami i pieczonymi burakami w glazurze miodowej – 100 g / 70 g / 30 g / na osobę
Flaczki wołowe – 250 g / na osobę

Napoje bez ograniczeń

Kawa, herbata, woda, soki owocowe, lemoniada – dwa rodzaje, Pepsi, Mirinda, 7 Up

Cena 430 zł / za osobę

Villa Caprice

Menu weselne QUATRO

Liczba porcji podana jest dla wesela na 100 osób

Powitanie chlebem i sola oraz poczęstunek gości winem musującym

Na dobry początek zupa

Rosół na wiejski z domowym kołdunami – 250 g / 80 g / na osobę
lub zupa cytrynowa z kurczakiem na mleku kokosowym z makronem ryżowym – 250 g / 50 g / na osobę

Danie główne

Kotlet schabowy tradycyjny – 110 g / 35 porcji
Kotlet De Volaille – 110 g / 35 porcji
Polędwiczka z wieprza z grzybami – 100 g / 35 porcji
Rolada z wołowiny po Śląsku – 110 g / 35 porcji
Sandacz w koszulce z ziarna słonecznika – 110 g / 30 porcji
Kotlety wegetariańskie – 110 g / na osobę
Ziemniaki gotowane z koperkiem – 100 g / na osobę
Kluski śląskie – 100 g / na osobę
Modra kapusta z żurawiną – 100 g / na osobę
Mix warzyw na parze – 50 g / na osobę
Bukiet surówek (warzywa sezonowe) – 100 g / na osobę
Sos grzybowy – 50 g na osobę, sos musztardowo-miodowy – 50 g / na osobę

Zakąski pod wódeczkę i nie tylko

Pieczone mięsiwa – 100 g / na osobę
Boczek z czosnkiem, Polędwiczka w ziołach, Karkówka, Rolada z kaczki – 25 g / 25 g / 25 g / 25 g / na osobę
Tymbaliki mini galaretki z indyka – 70 g / na osobę
Tatar z siekanego łososia z piklami – 50 g / 30 g / na osobę
Sałatka z kurczakiem w sosie curry – 50 g / na osobę
Tradycyjna sałatka jarzynowa – 100 g / na osobę
Sałatka z tortellini z suszonymi pomidorami i brokułem – 50 g / na osobę
Babeczki wypchane serem – 40 g / na osobę
Filet z pstrąga podany z sosem chrzanowy ze szczypiorkowym – 30 g / 30 g / na osobę
Carpaccio z polędwic z rukolą i heblowanym parmezanem – 50 g / 20 g / 10 g na osobę
Bogracz- zupa gulaszowa – 200 g / na osobę
Bułeczki prosto z pieca, chleb staropolski – 1 szt./100 g / na osobę
Masło ziołowe – 20 g / na osobę
Owoce sezonowe – 100 g / na osobę

Dania na gorąco

Serwowana przez Szefa kuchni szynka prosto z pieca podane z pierogami ruskimi smażonymi w towarzystwie grillowanych sezonowych warzyw – 100 g / 2 szt. / 30 g / na osobę
Barszcz na kiszonych burakach podany z pasztecikami z królikiem – 250 g / 60 g / na osobę

Napoje bez ograniczeń

Kawa, herbata, woda, soki owocowe, lemoniada – dwa rodzaje, Pepsi, Miridna, 7 Up

Cena 460 zł / za osobę

Dodatkowe dania

W Villa Caprice doskonale rozumiemy, jak ważne jest, aby menu weselne idealnie odpowiadało oczekiwaniom Pary Młodej i ich gości. Dlatego oferujemy możliwość wymiany lub dodania dodatkowych dań, aby każdy znalazł coś dla siebie. W naszej ofercie znajduje się również tradycyjny wiejski stół, pełen swojskich specjałów, takich jak domowe wędliny, chleby czy smalec. Dzięki elastycznemu podejściu i różnorodności smaków możemy stworzyć menu idealnie dopasowane do Waszej wizji wymarzonego przyjęcia.

Wiejski bufet

Wiejski stół to prawdziwa uczta dla miłośników tradycyjnych, swojskich smaków. Starannie dobrane wędliny, domowe pasztety i aromatyczne dodatki tworzą rustykalny bufet, który zachwyci gości i doda weselu niepowtarzalnego charakteru.

60 zł / za osobę, minimum 40 osób

Szynka wiejska - 30 g/ na osobę

Schab dojrzewając - 30 g/ na osobę

Baleron - 30 g/ na osobę

Kabanosy - 30 g/ na osobę

Salceson - 30 g/ na osobę

Pikle - 30 g/ na osobę

Pasztet - 30 g/ na osobę

Kiełbasa z dziczyzny - 30 g/ na osobę

Ogórki małosolne - 50 g/ na osobę

Ogórki kiszone - 30 g/ na osobę

Smalec wiejski - 50 g/ na osobę

Chleby wiejskie, sos chrzanowy, sos żurawinowy

Płonący udziec

Płonący udziec serwowany przez Szefa Kuchni to prawdziwie widowiskowa atrakcja, która zachwyci Waszych gości zarówno smakiem, jak i efektem wizualnym. Soczyste mięso w towarzystwie pieczonych warzyw i złocistych ziemniaczków nie tylko doskonale smakuje, ale także tworzy niezapomniany moment podczas weselnego przyjęcia.

Płonący udziec w towarzystwie pieczonych warzyw i opiekanych ziemniaczków z kminkiem z sosem chrzanowym i sos meksykański - **1300 zł / dla 50 osób**

Dodatkowa oferta dań

Zupy – minimum 40 porcji

Flaki – 300 ml / na osobę – 18 zł
Gulaszowa – 300 ml / na osobę – 18 zł
Strogonow – 300 ml / na osobę – 18 zł
Meksykańska – 300 ml / na osobę – 18 zł
Grzybowa – 300 ml / na osobę – 18 zł
Minestrone – 300 ml / na osobę – 18 zł
Barszcz 250 ml z krokietem (1 szt.) 80 g – 24 zł
Barszcz 250 ml z pasztecikiem 25 g – 20 zł

Zakąski

Tatar - minimum 40 porcji
Tatar wołowy 30/40 g – 26 zł
Tatar z łososia 30/40 g – 26 zł
Tatar ze śledzia 30/40 g – 24 zł
Jajka w sosie tatarskim 40 g – 9 zł

Mix tortilli – minimum 40 porcji

Z łososiem 50 g – 16 zł porcja
Z warzywami 50 g – 16 zł porcja
Z szynką 50 g – 15 zł porcja

Kanapki na mini bagietce, cztery rodzaje: z pastą jajeczną, z pastą z suszonego pomidora, z pastą z tuńczyka, z pastą humusową

25 zł / za osobę – minimum 40 osób lub 9 zł / za osobę – jeden rodzaj kanapek/ minimum 40 szt.

Dodatkowe mięsa – minimum 20 porcji z jednego rodzaju

De Volaille – 18 zł porcja
Schabowy – 16 zł porcja
Ryba – 16 zł porcja

Pierogi (do wyboru, ruskie, ze szpinakiem, z mięsem.) – minimum 40 porcji

Pierogi: 5 szt. – 21 zł porcja

Desery – minimum 60 porcji – 22 zł / za osobę – trzy porcje na osobę

Tiramisu podane w pucharku – 50 g
Krem czekoladowy z wiśnią – 50 g
Krem Brulee – 50 g
Panna cotta z konfiturą wiśniową – 50 g

Patera owoców – minimum 20 osób – 100 g / na osobę – 20 zł

Napoje bez ograniczeń – Pepsi / Mirinda / 7 Up – 18 zł / za osobę

Słodki stół

Elegancki i różnorodny słodki stół to doskonałe uzupełnienie weselnego menu, które zachwyci zarówno smakiem, jak i wyglądem. Oferujemy możliwość zamówienia go u jednej z naszych zaprzyjaźnionych pracowni cukierniczych, które przygotowują pięknie zaaranżowany bufet pełen wykwintnych deserów – od klasycznych monoporcji, przez domowe ciasta i tarty, po finezyjne makaroniki i praliny.

Jeśli zdecydują się Państwo na dostarczenie słodkości na słodki stół z innego miejsca, obowiązuje opłata „talerzykowa” w wysokości 8 zł za osobę. Obejmuje ona zapewnienie eleganckiej zastawy, serwis oraz sprzątanie, abyście mogli cieszyć się słodkimi przysmakami bez żadnych dodatkowych obowiązków. Niezależnie od wyboru, zadbamy o to, by słodki stół prezentował się efektownie i był prawdziwą ucztą dla podniebienia.

W naszej zaprzyjaźnionej pracowni cukierniczej możecie również zamówić tort weselny, który będzie nie tylko piękną ozdobą przyjęcia, ale także prawdziwą rozkoszą dla podniebienia. Do wyboru są różne smaki, style dekoracji oraz techniki wykończenia, dopasowane do Waszych preferencji. Dzięki współpracy z doświadczonymi cukiernikami macie pewność, że tort będzie idealnie komponował się z resztą słodkiego stołu i spełni Wasze oczekiwania zarówno pod względem smaku, jak i wyglądu.



Alkohole

Piwo serwowane z wyspy:

Piwo Tyskie 30l – 560 zł beczka

Tyskie 50l – 760 zł beczka

Alkohole – Samoobsługa

Prosecco Pianino to niezwykła atrakcja, która zachwyci Waszych gości i doda wyjątkowego charakteru każdemu przyjęciu. To eleganckie pianino z kranikami, z których można serwować prosecco, piwo lub aperola w niezwykle stylowy sposób. Doskonale wpisuje się w klimat zarówno klasycznych, jak i nowoczesnych wesel, przyciągając uwagę i stanowiąc doskonały punkt spotkań dla gości.

Aperol 20 l + Prosecco 24 l + dwa smaki lemoniad, cytryny, pomarańcze – 2400 zł

Możemy też zaproponować inną konfigurację Pianina :

Piwo 30 l + Aperol 20 l, + dwa smaki lemoniad, cytryny, pomarańcze – 2200 zł

Piwo 30 l + Prosecco 24 l, + dwa smaki lemoniad, cytryny, pomarańcze – 2100 zł

W cenie zawarty jest alkohol, napoje, owoce, szkło, lód oraz wynajem pianina z kranami.

W przypadku zakupu Pakietu alkoholi z Pianina z dwóch kranów pobieramy tzw. opłaty korkowej.

Oferta win:

Białe wino Bianco o krystalicznej, świeżej i sprężystej charakterystyce. Wytrawne acz w łagodny sposób, zaznaczające przenikliwą kwasowość przy równoczesnej kwiatowo-owocowej stylistyce na podniebieniu nadającej winu aksamitnej delikatności.

Marka Cantine Borga – 5 litrów – 190 zł

Białe wino Bianco ukazujące lokalny klimat i charakter. Świeże, owocowe z przewagą orzeźwiających cytrusów. Wino pełne wigoru i słońca. Przyjemna, łagodna końcówka z odświeżającą kwasowością. Marka Alto Bello – wytrawne – podawane w butelkach z korkiem – Marka Alto Bello – 3 litry – 170 zł

Wino Czerwone Merlot w wytrawne o rubinowym kolorze. Charakteryzuje się zapachem świeżych owoców z lekką nutą ziół. Marka Cantine Borga – podawane w beczce – 5 litrów – 190 zł

Czerwone wino Alto Bello Rosso, powstałe z kupażu lokalnych, włoskich odmian. Dominują dojrzałe, ciemne owoce. Wino łagodne z odrobiną zbalansowanych tanin. Orzeźwiająca kwasowość i długi owocowy finisz.

Marka Alto Bello – podawane w beczce – 3 litry – 170 zł

Wino czerwone Shiraz 750 ml wytrawne – 65 zł

Wino białe Bianco 750 ml wytrawne – 65 zł

Wino białe Chardonnay musujące bezalkoholowe 750 ml – 50 zł

Wino Mionetto Prestige musujące bezalkoholowe 750 ml – 60 zł

Wódka Baczewski 0,7 litra – 120 zł

Wódka Jarzębiak Czysty Luksus 0,5 l – 80 zł

W przypadku chęci skorzystania z alkoholu zakupionego poza Villą Caprice dodatkowa opłata (tzw. korkowe) wynosi 10 zł od osoby dorosłej. W tej cenie zawarte jest przechowanie, schłodzenie alkoholu, szkło oraz lód. Alkohol dostarczony przez Parę Młodą musi być dopuszczony do obrotu i spożycia na terenie Polski, zostać wyprodukowany według ustalonych standardów, być oryginalnie zamknięty (banderola), a Para Młoda musi posiadać do okazania dowód zakupu.

Poprawiny

Poprawiny to doskonała okazja, by przedłużyć świętowanie w gronie najbliższych. Przygotowujemy luźniejszą atmosferę, która pozwala na swobodny relaks po wielkim dniu weselnym. Możemy zorganizować poprawiny w formie biesiady, grilla w ogrodzie lub kameralnego spotkania w eleganckiej sali. Niezależnie od wyboru, dbamy o to, by ten dzień był równie wyjątkowy, co samo wesele.

Menu przygotowane są na przyjęcie trwające do 6 godzin - minimum 40 osób

Propozycja menu nr 1

dania serwowane do stołów

Zupa do wyboru

Meksykańska lub żurek - 300 ml / na osobę

Danie główne

(serwowane do stołów na półmiskach)

Kotlet schabowy szwajcarski - 120 g / na osobę

Kręcioł drobiowy - 120 g / na osobę

Bitki wieprzowa - 100 g / na osobę

Ziemniaki - 100 g / na osobę

Kluski śląskie - 100 g / na osobę

bukiet surówek - 150 g / na osobę

Zakąski zimne

mięsa pieczone: schab, karczek, roladka drobiowa -
30 g / na osobę

pasztet wiejski z przyprawami - 80 g / na osobę

sałatka tradycyjna jarzynowa - 100 g / na osobę

Mini tortille - z kurczakiem - 80 g / na osobę

Tartalетки z humusem - 80 g / na osobę

chleby wiejskie i gorące bułeczki

masło smakowe

Na gorąco

pierogi ruskie lub z mięsem na rumiano (4 szt. / na osobę), a do tego barszczyk czerwony czysty - 250 ml / na osobę

Napoje bez ograniczeń

kawa, herbata, woda, lemoniada - dwa smaki

Cena menu 250 zł / za osobę

Propozycja menu nr 2

dania serwowane z grilla i w formie bufetu

Zupa

Staropolski żurek z białą kielbasą i jajkiem - 300 ml / na osobę

Dania z grilla

pierś z kurczaka marynowana w jogurcie - 90 g / na osobę

karczek w zalewie czosnkowej - 90 g / na osobę

kielbaska wiejska z rusztu - 90 g / na osobę

kielbaska biała z rusztu - 90 g / na osobę

kebabiki pikantne - 90 g / na osobę

Z patelni Szefa Kuchni podane na gorąco

pierogi rumiane - 4 szt. / na osobę

warzywa sezonowe zapiekane - 100 g / na osobę

ziemniaki na złoto pieczone - 100 g / na osobę

Sałatki

surówka z białej kapusty - 50 g / na osobę

surówka z kapusty pekińskiej - 50 g / na osobę

sałatka grecka - 100 g / na osobę

mix zielonych sałat z sosem vinegrette z płatkami

grillowanego kurczaka i crostini - 100 g / na osobę

Dodatki

chleby wiejskie, smalczyk ogórki małosolne tzatziki, sos czosnkowy, ketchup, musztarda

Napoje bez ograniczeń

kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe, lemoniady - dwa smaki

Cena menu 280 zł / za osobę

Warunki rezerwacji

Ceny przedstawione w ofercie są cenami dla przyjęcia na 100 osób, w przypadku imprez poniżej 80 osób ceny mogą ulec zmianie – zachęcamy do kontaktu, w celu poznania dokładnej wyceny.

Podczas podpisywania umowy, wymagamy wpłaty zadatku w wysokości 3 000 zł (płatne przelewem). Następnie, na miesiąc przed planowanym przyjęciem, prosimy o dopełnienie zadatku do wartości stanowiącej 40% całkowitej kwoty przyjęcia. W tym samym czasie omawiamy i ustalamy wszelkie niezbędne szczegóły związane z organizacją wesela, takie jak rezerwacja miejsc noclegowych czy godziny serwowania ciepłych posiłków. Ostateczną liczbę gości należy podać do 7 dni przed weselem, wtedy też ustalamy ostatnie szczegóły uroczystości.

Ostateczne rozliczenie za przyjęcie weselne następuje na dwa dni przed uroczystością, a jego wartość jest ustalana na podstawie ilości osób zgłoszonych na 7 dni przed wydarzeniem. Prosimy pamiętać, że minimalna liczba osób, dla której organizujemy przyjęcia weselne, to 40 osób.

Ceny dla produktów i usług zawarte w ofercie obowiązują na uroczystości organizowane do 31.12.2026. Ceny dla uroczystości organizowanych po tej dacie będą aktualizowane o wskaźnik inflacji podawany na początku roku przez Główny Urząd Statystyczny.

Kontakt

Barbara Orłowska
Manager Villa Caprice

+48 695 21 21 20
info@caprice.wroclaw.pl

ul. F. Chopina 27,
51-609 Wrocław

www.caprice.wroclaw.pl