



Villa Caprice



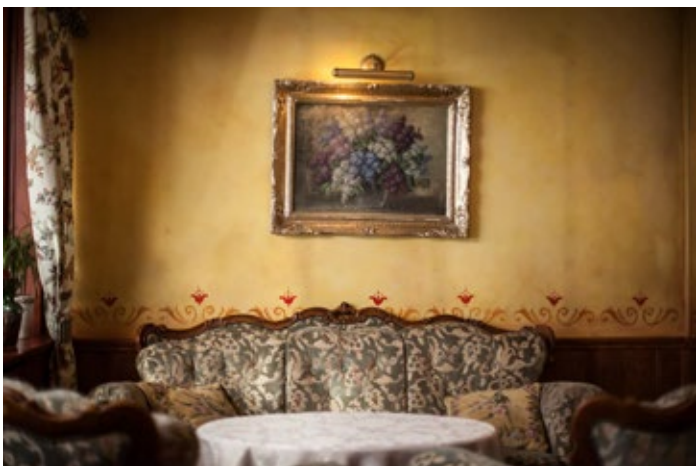
Oferta Ślubna **2019**



Villa Caprice
ul. Fryderyka Chopina 27,
51-609 Wrocław



tel.: 0048 71 344 10 00
mobile: 0048 695 21 21 20
e: info@caprice.wroclaw.pl



Sala weselna

Sala bankietowa Villi Caprice dostosowana jest do organizacji przyjęć od 70* do 130 osób. Przyjęcia weselne do 80 osób organizujemy w eleganckiej, klimatyzowanej Sali ze sceną dla obsługi muzycznej oraz parkietem tanecznym. Do dyspozycji Gości pozostawiamy również letnie patio.



Przy przyjęciu od 80 do 130 osób wykorzystujemy dodatkowo klimatyzowane letnie patio dodatkową salę, która wówczas służy jako parkiet taneczny ze sceną dla muzyków.



*W przypadku mniejszej ilości gości będzie pobierana dodatkowa opłata.
Wysokość opłaty będzie ustalana indywidualnie

Letnie Patio

Patio to dodatkowa sala bezpośrednio przylegająca do Sali bankietowej. Zbudowana jest na przeszklonej drewnianej konstrukcji co sprawia, że panuje w niej wyjątkowo ciepła atmosfera. Podczas przyjęcia do 80 osób patio jest dodatkową salą, z której goście mogą swobodnie korzystać. Przy przyjęciach powyżej 80 osób, patio zamienia się w tętniący życiem i przestronny parkiet taneczny. Patio w połączeniu z przyrestauracyjnym ogrodem jest doskonałym miejscem na organizację poprawinowego grill party.

Ponadto, jeżeli marzą Państwo o zawarciu związku małżeńskiego w pięknym i niestandardowym miejscu nasze patio niejednorotnie sprawdziło się w roli romantycznego ślubnego kobierca.



Tajemniczy ogród

Aspektem uatrakcyjnającym otoczenie Villi Caprice jest ogród, który z roku na rok staje się coraz piękniejszy... Z mnóstwem zielonej roślinności, kolorowych kwiatów. Przestronny ogród doskonale spełni się w roli tła plenerowej sesji zdjęciowej lub jako miejsce na grill party.

Noclegi

W przyrestauracyjnym pensjonacie Villa Caprice oddajemy do Państwa dyspozycji 12 miejsc noclegowych oraz apartament dla Młodej Pary. Stylowo wykończone wnętrza i lokalizacja wśród zieleni z dala od zgiełku miasta, zagwarantują Państwu i Waszym Gościom pełen komfortu wypoczynek poudanej zabawie do białego rana.

Romantyczny apartament na noc poślubną dla Młodych Małżonków gratis!

Koszt noclegu wraz ze śniadaniem dla pozostałych gości wynosi 90 zł* od osoby. *możliwość negocjacji cen przy rezerwacji całego pensjonatu

Dekoracje

W kwestii dekoracji zapewniamy standardową aranżację florystyczną stołów i bufetów. Jednakże jeśli marzą Państwo o specjalnej oprawie wizualnej, chętnie wyczarujemy dla Państwa coś wyjątkowego.

Usługi dodatkowe

Współpracujemy z wieloma firmami, które mogą uświetnić Państwa przyjęcie. Z chęcią doradzimy Państwu i pomożemy w doborze środków do stworzenia wymarzonej, niepowtarzalnej atmosfery podczas przyjęcia weselnego.

Między innymi naszym Gością możemy zapewnić:

- oprawę muzyczną (zespół lub dj)
- kwartet smyczkowy
- videofilmowanie
- fotografia
- fontanny czekolady
- pokazy iluzji
- pokaz sztucznych ogni
- lampiony szczęścia
- pokaz barmański
- egzotyczne fire show
- pokazy tańca
- generator baniek mydlanych

Menu weselne

Propozycje menu weselnego, zamieszczone poniżej, zostały przygotowane specjalnie z myślą o smakoszach kulinarnych, gustujących w najbardziej wyszukanych potrawach jak i o typowych tradycjonalistach. Szeff Kuchni Villa Caprice zadba Państwa podniebienia.

Koszt menu weselnego, w zależności od wybranej propozycji,
wynosi 230 zł/os., 245 zł/os., 265 zł/os., 300 zł/os.

Koszt menu dla dzieci w wieku od 3 do 12 lat
wynosi 60% wartości wybranego menu na osobę.

Dzieci do 3 go roku życia bezpłatnie.

Koszt menu dla obsługi zatrudnionej przez Młodą Parę
(np. zespół muzyczny, fotograf, kamerzysta, etc.)
wynosi 60% wartości wybranego menu na osobę.

W cenę menu wliczona jest:

- obsługa kelnerska do godz. 04.00
- dekoracje florystyczne stołów weselnych/bufetów
(bukiety z żywych kwiatów)
- owoce
- zimne napoje bezalkoholowe bez ograniczeń
- napoje gorące (kawa, herbata) bez ograniczeń
- powitanie Młodej Pary chlebem i solą
- powitalna lampka wina musującego dla każdego z gości
- białe pokrowce na krzesła z kokardami

Cena menu nie obejmuje ciast, tortu i alkoholi, które dostarczyć można we własnym zakresie. Istnieje możliwość zamówienia tortu weselnego oraz ciast w Villi Caprice.

Nie pobieramy opłaty korkowej!

Słodka Promocja

Dla par organizujących przyjęcia dla minimum 70 os. w terminie piątkowym w miesiącach od kwietnia do października oraz w soboty w miesiącach od listopada do marca ciasta i tort weselny gratis!

Oferta obejmuje 100 g tortu/os. oraz 200 g ciast /os. (5 rodzajów)
i obowiązuje jedynie przy spełnieniu wymaganej minimalnej liczby 70 gości.

- Menu weselne -

Pakiet 1 - 230zł / osoba

Tradycyjne powitanie Młodej Pary chlebem i solą.
Lampk wina musującego dla Nowożeńców oraz każdego z gości

Zupa

rosół z makaronem domowym

Danie główne

kotlet schabowy panierowany, karkówka w sosie własnym,
grapa drobiowa z brokułami i serem pleśniowym
rolada pasterska z serem feta i szpinakiem
ziemniaki gotowane
kluski śląskie
kapusta zasmażana
modra kapusta
surówka
sosy: pieczeniowy, szczypiorkowy

Przekąski zimne

galaretkę z nóżek wieprzowych,
śledzie w dwóch smakach,
ryba po grecku,
tradycyjna sałatka jarzynowa,
sałatka jajeczna z pieczonym boczkiem,
sałatka meksykańska z czerwoną fasolą i kurczakiem,
gorące bułeczki oraz chleby wiejskie,
maselka smakowe,
owoce sezonowe
schab pieczony z morelą, boczek rolowany,
terina drobiowa pikantna z prażonym słonecznikiem,
filet z indyka, pasztet z sosem żurawinowo - różanym,

Dania na gorąco

bigos z kiełbaską wiejską
pałki z kurczaka na ostro pieczone w towarzystwie ziemniaczków pieczonych w grubej soli i kminku
barszczyk z czerwonych buraków pachnący czosnkiem podawany z pasztecikiem mięsny

Napoje

/ bez limitu /

kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe

- Menu weselne -

Pakiet 2 - 245zł / osoba

Tradycyjne powitanie Młodej Pary chlebem i solą.
Lampk wina musującego dla Nowożeńców oraz każdego z gości

Zupa

rosół z makaronem domowym

Danie główne

schab panierowany
fileciki drobiowe w parmezanie
roladki ze szpinakiem i mozzarellą
zrazy cygańskie z boczkiem, cebulą, ogórkiem oraz sosem musztardowym
rolada grecka wypchana cukinią, bakłażanem i serem feta
ziemniaki gotowane
kluski śląskie
warzywa gotowane
szpinak pachnący czosnkiem
surówka
sosy: myśliwski i pomidorowy

Przekąski zimne

pasztet z wątróbek drobiowych z galaretką z brandy
tatar wołowy
sery francuskie z orzechami
caprese z sera mozzarelli i cz
erwonych pomidorów z odrobiną sosu pesto
tortilla z łososia z twarożkiem philadelphia
mix zielonych sałat w sosie vinegrette z płatkami grillowanego kurczaka
sałatka ziemniaczana z kaparami
sałatka królewska z ananasek, szynką i selerem
sałatka Ritz z porą
, zielonym groszkiem, szynką i ogórkiem kiszonym
gorące bułeczki oraz chleby wiejskie
masełko smakowe
owoce sezonowe
cielęcina faszerowana, boczek rolowany
terina drobiowa
schab ze śliwką
pieczeń z karczku mocno doprawiona czosnkiem

Dania na gorąco

pieczone pałki z kurczaka w orientalnych przyprawach
płonąca szynka pieczona w całości serwowana przez Szefa Kuchni, a wraz z nią ziemniaczki
pieczone w grubej soli i kminku
barszcz biały na wędzonce z paseczkami chrupiącego bekonu

Napoje

/bez limitu/

kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe, pepsi, mirinda, 7up

- Menu weselne -

Pakiet 3 - 265zł / osoba

Tradycyjne powitanie Młodej Pary chlebem i solą.
Lampk wina musującego dla Nowożeńców oraz każdego z gości

Zupa

rosół z makaronem domowym

Danie główne

sakiewki z polędwiczek wieprzowych nadziane podgrzybkami
medaliony drobiowe okryte płaszczykiem z suszonych pomidorów
szaszłyki wieprzowe z czerwoną cebulą i wędzonym boczkiem
udka z kurczaka faszerowane musem pieczarkowo - truflowym
ziemniaki gotowane
kluski śląskie
kapusta zasmażana z pomidorami
warzywa blanszowane z migdałami
surówka
sosy: pieprzowy i serowy

Przekąski zimne

vitello tonnato - cienko pokrojona gotowana cielęcina z sosem tuńczykowo kaparowym
szynka parmeńska z melonem
tatar z łososia
sery francuskie z winogronami
koktajl z krewetek 50%
roladki z indyka w galarecie
sałatka grecka z owozym serem i oliwkami
mix zielonych sałat z sosem vinegrette oraz paluszkami krabowymi
opiekane bakłażany, suszone pomidory z grilowanym kurczakiem
turecka sałatka z kus
kus ze świeżymi warzywami i natką pietruszki
gorące bułeczki oraz chleby wiejskie
masełka smakowe
owoce i warzywa sezonowe
polędwica wołowa, indyk w koperku, rolowany boczek, karczek pieczony,
schab nadziewany serem pleśniowym i oliwkami

Dania na gorąco

płonąca szynka pieczona w całości serwowana przez Szefa Kuchni wraz z pierogami staropolskimi z kaszą i serem
żeberka barbecue i pieczonymi ziemniaczkami
flaczki wołowe

Napoje

/ bez limitu/

kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe, pepsi, mirinda, 7up

- Menu weselne -

Pakiet 4 - 300zł / osoba

Tradycyjne powitanie Młodej Pary chlebem i solą.
Lampk wina musującego dla Nowożeńców oraz każdego z gości

Zupa

consome z pierożkami mięsnymi

Danie główne

steaki z polędwicy wieprzowej z grilla,
rostbef pieczony,
roladki drobiowe faszerowane ratatouille,
pieczone udko z kaczki,
sandacz w panierce ze słonecznika,
ziemniaki gotowane, kluski śląski,
szpinak w sosie śmietanowym z czosnkiem
szparagi zapiekane pod beszamelem,
surówka, sos szczypiorkowo
serowy, sos ciemny na winie Ti amo

Przekąski zimne

- miękki różowy rostbef pieczony w musztardzie francuskiej,
 - świeży tuńczyk w pomidorach,
 - deska serów z winogronem,
 - caprese z puszystego sera mozzarella i czerwonych pomidorów z odrobiną sosu pesto,
 - cielęcina pieczona w pasztecie z zająca,
 - medaliony z łososia w galarecie,
 - krewetki królewskie pieczone w czosnku i ziołach podane na ciepło,
 - mix sałat z serami pleśniowymi i orzechami,
 - fileciki z kurczaka podane na grilowanym bakłażanie, cukinii i suszonych pomidorach,
 - sałata ze świeżego szpinaku i aromatycznego parmezanu,
 - gorące bułeczki oraz chleby wiejskie,
 - masełka smakowe,
 - owoce sezonowe
 - rolada z pieczeni cielęcej z karczochami
 - polędwica wołowa pieczona w ziołach prowansalskich
 - polędwica wieprzowa z białymi szparagami
 - sushi
- Włoskie wędliny Bella Italia:**
bresola, włoska suszona szynka wołowa,
szynka parmeńska, salami

Dania na gorąco

Danie wieczoru serwowane z patelni przez Szefa Kuchni:

filet z kurczaka w sosie gorgonzola oraz filet z łososia w sosie kaparowy - cytrynowym
w towarzystwie pieczonych ziemniaków na grubej soli

chili con carne mięso z czerwoną papryką, fasolą, kukurydzą zapieczone z serem żółtym

beef strogonow

Napoje

/bez limitu/

kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe, pepsi, mirinda, 7up

Słodka oferta

Wspaniałych słodkości można posmakować
w naszych kawiarniach Lulu Cafe Lounge,
które znajdują się w Arkadach Wrocławskich,
Galerii Dominikańskiej i Pasażu Grunwaldzkim

Propozycja tortu weselnego - 15,00 zł / 100g na osobę

Tort bezowy Amalfi z musem owocowym

Tort śmietankowy na biszkopcie

Propozycja ciast - 15,00 zł / 200g na osobę

Szarlotka z cynamonem

Sernik królewski z rodzynkami

Ciasto czekoladowe z wiśniami

Ciasto piaskowe z owocami

Tarta budyniowa z owocami

Tarta bananowa z czekoladą

Tort czekoladowy z rumem

Ciasto marchewkowe

Ciasto jogurtowe

Strucla makowa

Ciasto Toffi

Warunki rezerwacji

W momencie kiedy zdecydują się Państwo na organizację przyjęcia w Villi Caprice, przystąpimy do podpisania umowy. Przy podpisaniu umowy pobieramy zadek w kwocie 3.000 zł (gotówka lub przelew).

Na miesiąc przed planowanym przyjęciem podwyższamy zadek do 40% wartości przyjęcia. Wtedy też omawiamy i ustalamy wszelkie szczegóły dotyczące wesela: wstępna liczba gości, rezerwację miejsc noclegowych, godziny serwowania ciepłych posiłków, etc.

Ostateczne rozliczenie za przyjęcie weselne przypada na dzień przed uroczystością. Rozliczenie odbywa się na podstawie zgłoszonej listy gości, którą należy przedstawić 7 dni wcześniej. Drogą mailową lub osobiście.

Zachęcamy Państwa do kontaktu, z przyjemnością odpowiemy na wszystkie Wasze pytania.

Villa Caprice



Villa Caprice
ul. Fryderyka Chopina 27,
51-609 Wrocław



tel.: 0048 71 344 10 00
mobile: 0048 695 21 21 20
e: info@caprice.wroclaw.pl



Villa Caprice



Przyjęcia poprawinowe
2019



Pakiet 1 - 120 zł / osoba

Zupa

węgierska zupa gulaszowa

Danie główne

kotlet schabowy panierowanyfilet z kurczaka po parysku

kotleciki mielone

ziemniaki

bukiet surówek

Przekąski zimne

mięsa pieczone: schab, karczek, boczek rolowany

pasztet wiejski z przyprawami

sałatka tradycyjna jarzynowa

sałatka grecka z owczym serem i oliwkami

sałatka makaronowa z surimi

galareta z kurczaka

chleby wiejskie i gorące bułeczki

masełko smakowe

Dania na gorąco

barszcz czerwony z pierogami z kapustą i grzybami smażonymi na rumiano,

Napoje

/bez limitu/

kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe 1 litr / osoba

Pakiet 2 - 120 zł / osoba

Zupa

staropolski żurek z białą kiebasą i jajkiem

Dania z grilla

pierś z kurczaka marynowana w jogurcie

wiejska kaszanka

szaszłyk z warzywami

karczek w zalewie czosnkowej

kiełbaska wiejska z rusztu

kiełbaska biała z rusztu

kebabiki pikantne

Z patelni Szefa Kuchni podane na gorąco

pierogi rumiane

warzywa sezonowe zapiekane

ziemniaki na złoto pieczone

Sałatki

surówka z białej kapusty

surówka z kapusty pekińskiej

sałatka grecka

mix zielonych sałat z sosem vinegrette z płatkami grillowanego kurczaka i crostini

Dodatki

chleby wiejskie, smalczyk

ogórki małosolne

tzatziki, sos czosnkowy, ketchup, musztarda

Napoje

/bez limitu/

kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe 1 litr / osoba