



**spotkania biznesowe
konferencje
szkolenia
eventy**

www.hotelskipper.pl

ZAKOTWICZ SIĘ W REWIE

15 metrów od morza

REWA

Miejscowość koło Gdyni; położona w bardzo malowniczym miejscu jakim jest Mierzeja Rewska (najciekawszych i najbardziej fascynująca geologów forma brzegowa występujących nad Bałtykiem). Cypel rozdziela wody Zatoki Puckiej i Zatoki Gdańskiej, tworząc wspaniałe warunki do uprawiania sportów wodnych (po tzw. zawietrznej stronie cypla nawet przy bardzo silnym wietrze pozostaje pas gładkiej, nie wzburzonej wody).

WYSOKI STANDARD I WIELE MOŻLIWOŚCI

Hotel Skipper to nowoczesny obiekt, znajdujący się nad samym morzem, w miejscowości **Rewa**. Marynistyczny styl wnętrza doskonale podkreśla niesamowitą lokalizację.

OFERUJEMY:

- 55 komfortowych **pokoi** (150 miejsc noclegowych)
- restauracja w **widokiem na morze**
- odnowa w **SEA&SPA** (6 gabinetów)
- **saunarium** (sauna fińska, infrared, łaźnia parowo-błotna)
- **basen** z wodą ozonowaną
- jacuzzi
- 3 **sale konferencyjne** z dostępem do światła dziennego
- **bezprzewodowy Internet** na terenie całego obiektu
- bezpłatny **parking**

ORGANIZUJEMY:

- spotkania biznesowe
- wyjazdy integracyjne
- konferencje
- szkolenia
- eventy



NASZE ATUTY

- sala konferencyjna z widokiem na morze
- nowoczesny sprzęt multimedialny
- kameralność oraz marynistyczny design
- idealne miejsce dla miłośników sportów wodnych
- personalizowane aktywności (dopasowane do zainteresowań oraz hobby)
- unikatowa okolica (Cypel w Rewie, Mewia Rewa, Obszar Natura 2000)
- doskonała lokalizacja (blisko Trójmiasta oraz lotniska)
- elastyczność hotelu (dopasowanie do potrzeb klienta)
- innowacyjność (realizujemy niestandardowe pomysły)
- doświadczona i profesjonalna kadra oraz opieka koordynatora






SALE SZKOLENIOWE

Hotel Skipper dysponuje trzema salami konferencyjnymi z dostępem do światła dziennego oraz pełnym wyposażeniem multimedialnym (nagłośnienie, projektor, ekran, dostęp do Internetu).

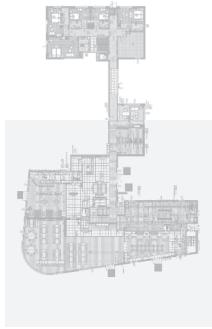
Sala Bukszpryt posiada możliwość podziału na dwie mniejsze sale poprzez system ścian przesuwnych.

Powierzchnie sal oraz maksymalna liczba osób przy danym układzie.

| sala konferencyjna |  |  |  |
|---|---|---|---|
| Północ-Południe parter, 72 m ² | 36 osób | 20 osób | 20 osób |
| Bukszpryt parter, 223 m ² | 120 osób | 80 osób | 80 osób |
| sala 1 120 m ² | 80 osób | 40 osób | 30-40 osób |
| sala 2 100 m ² | 40 osób | 20 osób | 20 osób |
| Sala U-boot poziom -1, 70 m ² | 60-70 osób | 30 osób | 20 osób |

przykładowe ustawienia sal

 teatralne  szkolne  podkowa



15 metrów

morze





POSTAL
CALD
31. 01. 1897
HOTEL SKIPPEN
DEVA ISLAND

Deva to isahléur mól
kaf mörza
væle æfémis, nótéra bléisi Ce.
þpörzink
Do údrævniá unet ...
Hotel Skippein
Deva Island



USŁUGI DODATKOWE

- uroczysta kolacja (od 120 zł/os.)
- grill (od 85 zł/os.)
- ognisko (od 60 zł/os.)
- oprawa muzyczna - DJ (1600 zł)

PROPOZYCJE ATRAKCJI*

ATRAKCJE CAŁOROCZNE

- basen, saunarium, łaźnia parowo-błotna (wliczone w cenę)
- SEA&SPA
- zajęcia z trenerem personalnym
- jazdy konne
- aquapark Reda
- nordic walking
- tenis stołowy

ATRAKCJE SEZONOWE

- siatkówka plażowa
- żeglarstwo
- kitesurfing
- windurfing
- sporty motorowe
- riby
- parasailing
- rowery
- quady
- loty balonem
- loty paralotnią
- skoki spadochronowe
- wędkarstwo
- kuligi
- snowkite
- narty Wieżyca
- narty Łysa Góra
- offroad

Interesują Cię inne opcje?

Skontaktuj się z nami, a przygotujemy specjalną, dedykowaną ofertę.

*ceny usług dodatkowych ustalane są indywidualnie





GASTRONOMIA

Kuchnia Hotelu Skipper bazuje na wysokiej jakości produktach. Autorskie propozycje menu przygotowane przez naszego szefa kuchni zadowolą najwybredniejsze gusta.

PROPOZYCJE PRZERW KAWOWYCH

1. BURSZTYNOWA

16 zł / os.

- wybór kruchych ciasteczek
- kawa
- herbata
- woda źródlana

2. SKIPPERA

22 zł / os.

- rogaliki
- ciasteczka francuskie z nadzieniem
- wybór kruchych ciastek
- herbata
- kawa
- woda źródlana

3. SZMARAGDOWA

34 zł / os.

- wybór kanapek (z serem camembert i winogronem; z pasztetem drobiowym i mandarynką; z salami, ogórkiem konserwowym i majonezem; z łososiem wędzonym, oliwkami i koprem;)
- mini tartaletki owocowe
- rogaliki
- herbata
- kawa
- woda źródlana



Zestawy ciasteczek dobierane są każdego dnia przez cukiernika.

Koszt soków owocowych 3,00 zł/osoba

Koszt uzupełnienia serwisu kawowego oraz przerwy w wersji ciągłej ustalany jest indywidualnie.

Dla Państwa firmy według życzenia możemy ułożyć specjalny poczęstunek



PROPOZYCJE BUFETU

85 zł / os.

ZUPA

Krem z młodych ziemniaków i pora

BUFET CIEPŁY

Morszczuk w kremowym sosie curry
Gotowane ziemniaki z koperkiem
Kalafior po polsku
Kurczak w sosie po węgiersku
z kwaszonym ogórkiem

BUFET ZIMNY

Asortyment lokalnych kiełbas
i wędlin z konfiturami
Wolno gotowana pierś kurczaka z brzosznicą
Sałatka brokułowa z wędzoną rybą i jajkiem
Sałatka z makaronem, grillowanymi
warzywami i suszonymi pomidorami
Pieczywo i masło

BUFET SAŁATKOWY

Mix sałat, ogórek, rzodkiewka, kukurydza,
pomidor, fasola, prażony boczek, kurczak,
szynka, ziarna słonecznika, oliwki, grzanki
Dresingi
jogurtowo-koperkowy, czosnkowy, vinegret, koktajlowy

DESER

Panna Cotta waniliowa
Tartaletki z owocami

95 zł / os.

ZUPA

Minestrone z parmezanem

DANIE GŁÓWNE

Dorsz w sosie porowym
Kasza jęczmienna z grzybami
Szmurowana wieprzowina z kminkiem
Kurczak po Gdańsku
Kapusta zasmażana z boczkiem
Sezonowe warzywa z palonym masłem
i prażonymi migdałami

BUFET ZIMNY

Terina rybna z galaretką
z krwistej pomarańczy
Quiche z pomidorami i fasolką szparagową
Rolada z kurczaka z zielonymi szparagami
Wolno gotowany indyk z brzosznicą
Pieczywo i masło

BUFET SAŁATKOWY

Mix sałat, ogórek, rzodkiewka, kukurydza,
pomidor, fasola, prażony boczek, kurczak,
szynka, ziarna słonecznika, oliwki, grzanki
Dresingi
jogurtowo-koperkowy, czosnkowy, vinegret, koktajlowy

DESER

Ciasto z owocami
Panna cotta z sosem

PROPOZYCJE BUFETU

105 zł / os.

ZUPA

Minestrone z parmezanem

BUFET CIEPŁY

Dorsz w sosie limonowym
Grillowana polędwiczka wieprzowa
w ciemnym sosie z zielonego pieprzu
Ciepła sałatka z zielonych warzyw
z masłem klarowanym
Ryż smażony z warzywami
Kurczak Cacciatore

BUFET ZIMNY

Asortyment lokalnych kielbas i wędlin z konfiturami
Pieczona pierś z indyka podana
z sosem vitello tonnato
Deska pasztetów z sosem tatarskim i konfiturą
Sałatka z czerwonego buraka i śledzi bałtyckich
Plastry pomidorów z mozzarellą
Pieczywo i masło

BUFET SAŁATKOWY

Mix sałat, ogórek, rzodkiewka, kukurydza,
pomidor, fasola, prażony boczek, kurczak,
szynka, ziarna słonecznika, oliwki, grzanki
Dresingi
jogurtowo-koperkowy, czosnkowy, vinegret, koktajlowy

DESER

Mini tartaletki z owocami
Panna Cotta musem jabłkowym
Mus z owoców leśnych i jogurtu

130 zł / os.

ZUPA

krem z kalafiora z oliwą truflową

DANIE GŁÓWNE

Grillowana polędwiczka wieprzowa
w ciemnym sosie z zielonego pieprzu
Pierś z kurczaka faszerowana suszonymi
pomidorami z sosem ziołowym
Morszczuk w sosie żółtego curry
Ragout warzywne
Domowe kopytka z masłem
Ryż z warzywami

BUFET ZIMNY

Asortyment lokalnych kielbasi wędlin z konfiturami
Polędwiczka wieprzowa sous vide
podana z sosem vitello tonnato
Deska pasztetów z sosem tatarskim i konfiturą
Sałatka z czerwonego buraka i śledzi bałtyckich
Plastry pomidorów z mozzarellą
Pikle
Pieczywo i masło

BUFET SAŁATKOWY

Mix sałat, ogórek, rzodkiewka, kukurydza,
pomidor, fasola, prażony boczek, kurczak,
szynka, ziarna słonecznika, oliwki, grzanki
Dresingi
jogurtowo-koperkowy, czosnkowy, vinegret, koktajlowy

DESER

Ciasto z galaretką i wiśniami
Mus z białej czekolady

PROPOZYCJE BUFETU

170 zł / os.

ZUPA

Krem z białych warzyw z czarnymi oliwkami

BUFET CIEPŁY

Ragout z policzków wołowych z warzywami w sosie z czerwonego wina

Młode ziemniaki z masłem ziołowym

Wolno pieczony udziec z indyka w sosie sera pleśniowego

Grillowana polędwiczka wieprzowa w ciemnym sosie z zielonego pieprzu

Pstrąg tęczy w sosie Teryaki z prażonym słońcem

Makaron Fussili z grillowanymi warzywami

Marchew karmelizowana w miodzie

BUFET ZIMNY

Wolno gotowane polędwiczki wieprzowe sos vitello tonnato

Deska mięs pieczonych z sosem tatarskim

Pate z dzikiego ptactwa z konfiturą

Tarta z porem i wędzonym boczkiem

Łosoś marynowany w burkach

Plastry pomidorów z mozzarellą

Deska serów z konfiturami i miodem

Pieczyno i masło

BUFET SAŁATKOWY

Mix sałat, ogórek, rzodkiewka, kukurydza, pomidor, fasola, prażony boczek, kurczak, szynka, ziarna słońca, oliwki, grzanki

Dresingi: jogurtowo-koperkowy, czosnkowy, vinegret, koktajlowy

DESER

Mus z białej czekolady

Panna Cotta z owocami leśnymi

Sernik



BUFET SZEFA KUCHNI

Oferta zawiera

- Zupa
- 3 różnorodne dania główne mięsne
- 1 danie główne rybne
- Dodatki do dań głównych
- Bufet sałatkowy
- Słodki bufet z ciastami
- Dzbanki wody niegazowanej z cytryną

Oferta dotyczy grup powyżej 20 osób

69 zł
OS.

PROPOZYCJE KOLACJI SERWOWANEJ

75 zł / os.

ZUPA

Krem z białych warzyw z prażoną dynią
i oliwa bazyliową

DANIE GŁÓWNE

Filet z Kurczaka suprem faszerowany kurkami
Sos tymiankowy
Opiekane domowe kopytka z masłem jałowcowym
Ciepła sałatka z zielonych warzyw

DESER

Crumbble z lodami

65 zł / os.

PRZYSTAWKA

Grillowane warzywa zapiekane z serem
pleśniowym skropione octem balsamiczny

ZUPA

Krem z pieczonych pomidorów

DANIE GŁÓWNE

Wolno pieczony schab wieprzowy (medaliony)
Sos z musztardy francuskiej
Risotto buraczane
Zielony groszek w palonym maśle

95 zł / os.

PRZYSTAWKA lub ZUPA

Grillowane warzywa z serem pleśniowym,
gruszka trewinka, sos balsamiczny

LUB

Zupa z czerwonej soczewicy z nutą
curry i kolendry

DANIE GŁÓWNE

Roladka z polędwiczki wieprzowej
z suszonym pomidorami i grzybami
leśnymi w sosie z czerwonego wina
Cukinia na maśle
Ziemniaki z majerankiem
i prażonym bekonem

OPCJA WEGE

Warzywa i młode ziemniaki gotowane
w bulionie z nuta szafranu

DESER

Sernik z sosem truskawkowym

PROPOZYCJE KOLACJI SERWOWANEJ

130 zł / os.

PRZYSTAWKA

Łosoś marynowany w soli morskiej
Sałatka z głąbów Wakami
Chips z buraka Chioggia
Sferyczne ravioli z kwaśnej śmietany

ZUPA

Krem z karczochów
z prażonymi migdałami

DANIE GŁÓWNE

Policzek wołowy
Sos z wina Marsala
Płatki w maśle ziołowym
Ciepła sałatka z zielonych warzyw

DESER

Brownie z sosem z owoców leśnych

130 zł / os.

PRZYSTAWKA

Panna cotta z selera
Pesto genovese
Chips z ciabatty
Majonez Szafranowy

ZUPA

Krem z dyni o aromacie
trawy cytrynowej

DANIE GŁÓWNE

Pierś z kurczaka supreme faszerowana
grzybami leśnymi
Sos z zielonego pieprzu
Kremowy pęczak z wędzonym boczkiem
Groszek Cukrowy

DESER

Sernik z sosem malinowym




OFERTA SEA&SPA DLA GRUP

3, 2, 1 W SKALI BEAUFORTA

Oczyszczająco-nawilżający zabieg na ciało

Oczyszczenie, nawilżenie i relaks - peeling i serum na całe ciało - z elementami masażu relaksacyjnego. Zabiegi w różnych opcjach intensywności i zapachu, do wyboru przed zabiegiem

 45 min


 ~~170 zł~~ 140 zł

FACE FLAUTA

Zabieg relaksująco-kondycjonujący na twarz

Oczyszczenie- demakijaż i tonizacja, ampułka dostosowana do indywidualnych potrzeb skóry, krem z elementami masażu


 25 min

 ~~160 zł~~ 110 zł

DOTYK FAL I WIATRU

Odżywczy masaż twarzy

Głęboko relaksujący masaż twarzy, szyi i dekoltu, odżywienie i relaks w jednym

 25 min

 ~~140 zł~~ 110 zł

STEREM & OKRĘTEM

Peeling całego ciała

Aromatyczny zabieg oczyszczający relaks i odnowa. Peelingi w różnych opcjach intensywności i zapachu, do wyboru przed zabiegiem

 20 min

 ~~130 zł~~ 95 zł

RELAKS SZYPRĄ

Masaż relaksacyjny

Odprężający masaż pleców, karku i ramion ciepłym olejkiem, rozluźnia mięśnie i koi nerwy

 25 min

 ~~130 zł~~ 100 zł

MASAŻ ZAWIANEGO SKIPPER

Masaż klasyczny

Poprawia ogólną kondycję organizmu

 25 min


 ~~130 zł~~ 100 zł

SYRENI ŚPIEW

Kuracja ultradźwiękowa

Połączona z nawilżającym serum

 25 min

 ~~140 zł~~ 110 zł



zorganizuj **TWOJE BIZNESOWE**
wydarzenie **15 metrów od morza**

dział sprzedaży

| | |
|--|--|
| Agnieszka Wyszynska | Joanna Sobiech |
| a.wyszynska@hotelskipper.pl | j.sobiech@hotelskipper.pl |
| +48 882 341 556 | +48 668 360 422 |

Hotel Skipper

Rewa, ul. Sztormowa 2, 81-198 Kosakowo

www.hotelskipper.pl