



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 **widoku 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
- **bezprowodowy 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.

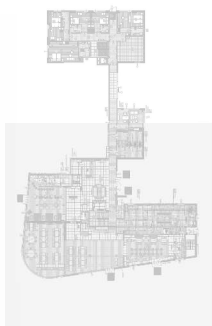
Powierzchnie sal oraz maksymalna liczba osób przy danym układzie.

sala konferencyjna			
Północ-Południe parter, 72 m2	36 osób	20 osób	20 osób
Bukszpryt parter, 223 m2	120 osób	80 osób	80 osób
sala 1 120 m2	80 osób	40 osób	30-40 osób
sala 2 100 m2	40 osób	20 osób	20 osób
Sala U-boot poziom -1, 70 m2	60-70 osób	30 osób	20 osób

przykładowe ustawienia sal

 teatralne  szkolne  podkowa





morze







USŁUGI DODATKOWE

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

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
- quadry
- loty balonem
- loty paralotnią
- skoki spadochronowe
- wędkarstwo
- kuligi
- snowkite
- narty Wieżycy
- 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

29 zł / os.

- wybór kruchych ciasteczek
- kawa
- herbata
- woda źródlana

2. SKIPPERA

39 zł / os.

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

3. SZMARAGDOWA

49 zł / os.

- croissant z pate wieprzowym i piklami
- pieczywo żytnie z ogórkiem i sałatką z tuńczyka
- tortilla z kurczakiem, sosem jogurtowym, pomidorkami koktajlowymi i selekcją sałat
- bułeczka z salami, serem camembert, majonezem pomidorowym i rukolą
- 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 KOLACJI SERWOWANEJ

Opcja 1

ZUPA

Krem z pieczonej dyni z pianką kokosową
i oliwą dyniową

DANIE GŁÓWNE

Kurczak tandori z warzywami
curry i patatkami

DESER

Panna cotta z musem z owoców leśnych

Opcja 3

ZUPA

Rosół z kluskami

DANIE GŁÓWNE

Pieczone udko z kurczaka
z frytkami i sałatką Skipper

DESER

Pieczone jabłko z kurszonką
i sosem malinowym

Opcja 2

ZUPA

Grzybowa z lanymi kluskami
i oliwą pietruszkową

DANIE GŁÓWNE

Polędwiczka wieprzowa opiekana w boczku
z puree ziemniaczanym ze szczypiorekiem,
sosem śliwkowym i buraczakami

DESER

Sernik z sosem malinowym

Opcja 4

ZUPA

Krem z białych warzyw z oliwą
pietruszkową

DANIE GŁÓWNE

Halibut z sosem z pieczonej papryki,
patatkami w ziołach i glazurowaną
marchewką

DESER

Panna cotta z musem z owoców leśnych

89 zł / os.

PROPOZYCJE KOLACJI SERWOWANEJ

Opcja 5

ZUPA

Minestrone z tarty z serem emilgrana

DANIE GŁÓWNE

Dorsz z patelni z risotto buraczanym
i smażoną cuknią

DESER

Pieczone jabłka z kurszonką
i sosem malinowym

Opcja 6

ZUPA

Krem białych warzyw z prażoną dynią
i oliwą bazyliową

DANIE GŁÓWNE

Filet z kurczaka supreme
Kurki z sosem tymiankowym
Domow kopytka
Zielone warzywa

DESER

Crumbble z lodami

Opcja 7

PRZYSTAWKA

Grillowane warzywa zapiekane z serem
pleśniowym, skropione octem balsamicznym

ZUPA

Krem z pieczonych pomidorów

DANIE GŁÓWNE

Wolno pieczonych schab wieprzowy
Sos z musztardy Francuskiej
Bisotto buraczane
Zielony groszek w palonym maśle

89 zł / os.

PROPOZYCJE BUFETU

129 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

149 zł / os.

ZUPA

Minestrone z parmezanem

DANIE GŁÓWNE

Dorsz w sosie porowym
Kasza jęczmienna z grzybami
Szmurwana 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 KOLACJI SERWOWANEJ

99 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

75 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

129 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 nutą szafranu

DESER

Sernik z sosem truskawkowym



PROPOZYCJE BUFETU PREMIUM

169 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

199 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 kielbas i 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 PREMIUM

239 zł / os.

ZUPA

Krem z białych warzyw z czarnymi oliwkami

BUFET CIEPŁY

Młode ziemniaki z masłem ziołowym
Wolno pieczony udziec z indyka w sosie sera pleśniowego
Grillowana polędwiczka wieprzowa w ciemnym sosie
z zielonego pieprzu
Pstrąg tęczowy w sosie Teryaki z prażonym słonecznikiem
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
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

Mus z białej czekolady
Panna Cotta z owocami leśnymi
Sernik



BUFET SZEFA KUCHNI

Oferta zawiera

- Zupa
- 2 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

89^{zł}
OS.



PROPOZYCJE KOLACJI SERWOWANEJ PREMIUM

169 zł / os.

PRZYSTAWKA

Rostbef wolno pieczony
Mus z jabłka i musztardy
Chips z ciabatty
Piklowana cebula

ZUPA

Krem z dyni o aromacie
trawy cytrynowej

DANIE GŁÓWNE

Polędwiczka wieprzowa
Grzyby leśne
Sos z zielonego pieprzu
Kremowy pęczak z wędzonym boczkiem
Groszek Cukrowy

DESER

Sernik z sosem malinowym

189 zł / os.

PRZYSTAWKA

Łosoś marynowany w soli morskiej
Sałatka z głąnów Wakami
Chips z buraka Chioggia
Kwaśna śmietana
Oliwa z pestek dyni

ZUPA

Krem z karczochów
z prażonymi migdałami

DANIE GŁÓWNE

Policzek wołowy
Sos z wina Marsala
Patatki w maśle ziołowym
Karmelizowane marchewki

DESER

Brownie z sosem z owoców leśnych



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

 ~~210 zł~~ 190 zł

FACE FLAUTA

Zabieg relaksująco-kondycjonujący na twarz

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

 25 min

 ~~180 zł~~ 140 zł

DOTYK FAL I WIATRU

Odżywczy masaż twarzy

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

 25 min

 ~~160 zł~~ 140 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

 ~~150 zł~~ 120 zł

RELAKS SZYPRĄ

Masaż relaksacyjny

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

 25 min

 ~~160 zł~~ 140 zł

MASAŻ ZAWIANEGO SKIPPER

Masaż klasyczny

Poprawia ogólną kondycję organizmu

 25 min

 ~~160 zł~~ 140 zł



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

dział sprzedaży

Agnieszka Wyszyńska
a.wyszynska@hotelskipper.pl
+48 882 341 556

Joanna Sobiech
j.sobiech@hotelskipper.pl
+48 668 360 422

Hotel Skipper

Rewa, ul. Sztormowa 2, 81-198 Kosakowo

www.hotelskipper.pl