



spotkania biznesowe  
konferencje  
szkolenia  
eventy

[www.hotelskipper.pl](http://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 wnętrz 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.

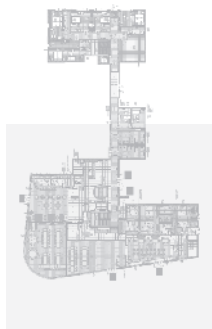
Powierzchnie sal oraz maksymalna liczba osób przy danym układzie.

| sala konferencyjna                                                     |  |  |  |
|------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Północ-Południe</b><br>parter, 72 m2                                | 36<br>osób                                                                            | 20<br>osób                                                                            | 20<br>osób                                                                            |
| <b>Bukszpryt</b><br>parter, 223 m2                                     | 120<br>osób                                                                           | 80<br>osób                                                                            | 80<br>osób                                                                            |
| <div> <div>sala 1<br/>120 m2</div> <div>sala 2<br/>100 m2</div> </div> | 80<br>osób                                                                            | 40<br>osób                                                                            | 30-40<br>osób                                                                         |
| <b>Sala U-boot</b><br>poziom -1, 70 m2                                 | 60-70<br>osób                                                                         | 30<br>osób                                                                            | 20<br>osób                                                                            |

przykładowe ustawienia sal

 teatralne
  szkolne
  podkowa



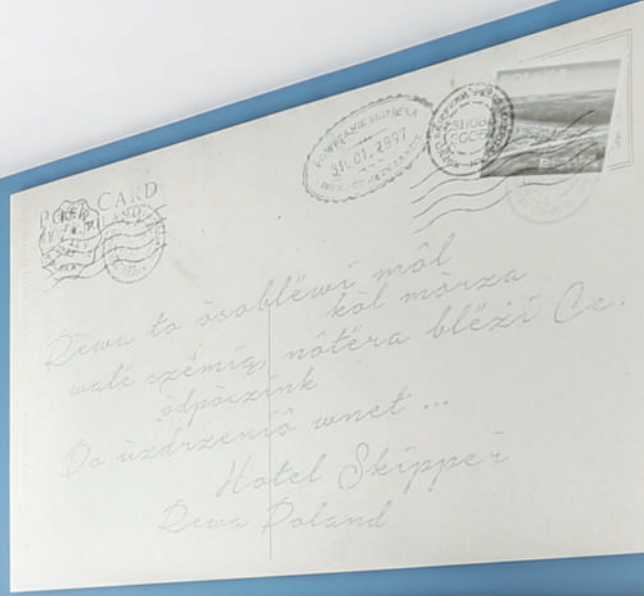


morze















## 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
- windusfing
- 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 buraczakmi

#### 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<sup>zł</sup>  
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 grzybów 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

 ~~200 zł~~ 180 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~~ 130 zł

### DOTYK FAL I WIATRU

Odżywczy masaż twarzy

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

 25 min

 ~~150 zł~~ 130 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

 ~~140 zł~~ 110 zł

### RELAKS SZYPRA

Masaż relaksacyjny

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

 25 min

 ~~150 zł~~ 130 zł

### MASAŻ ZAWIANEGO SKIPPER

Masaż klasyczny

Poprawia ogólną kondycję organizmu

 25 min

 ~~150 zł~~ 130 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](http://www.hotelskipper.pl)