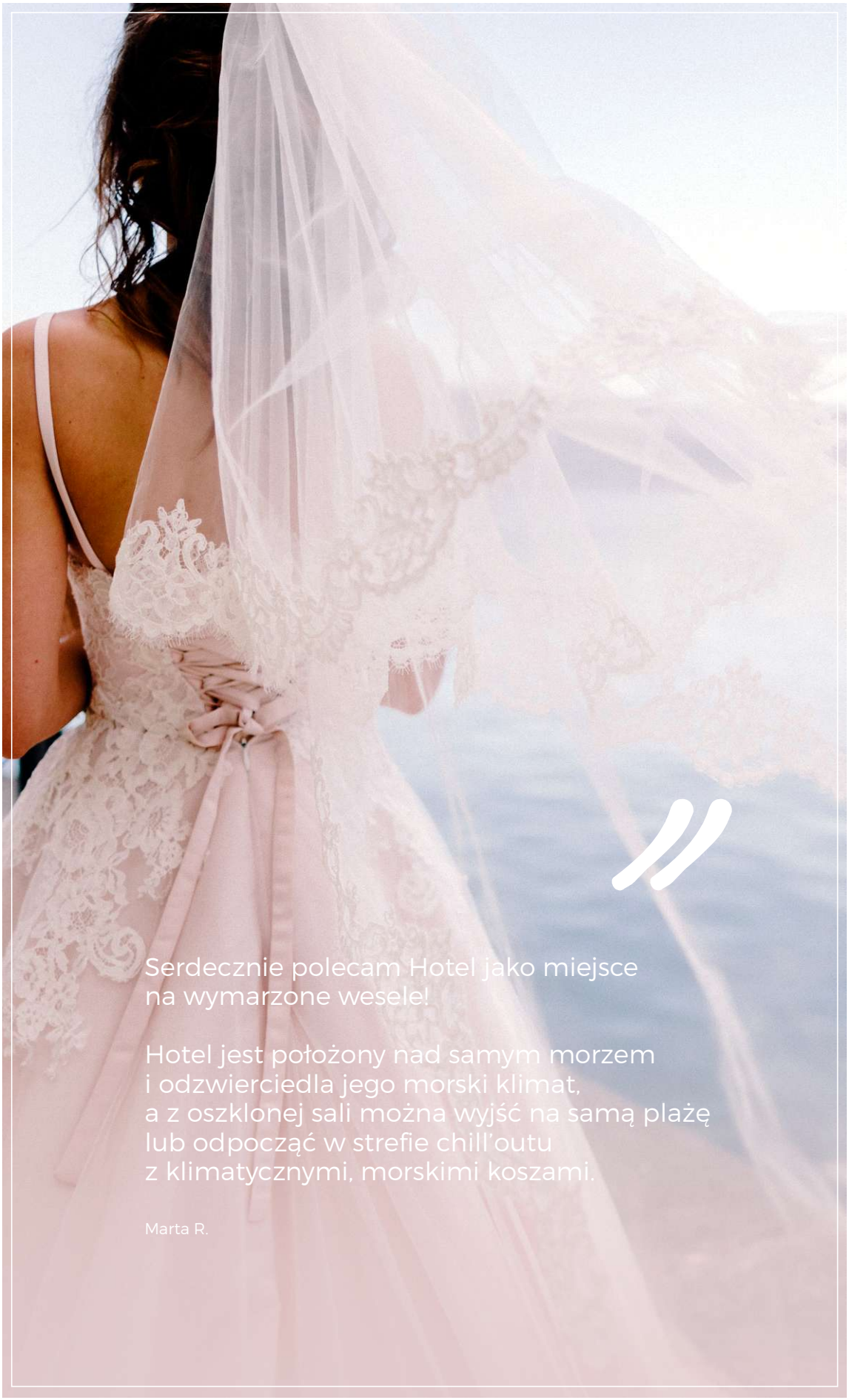
Skipper
HOTEL

Wesela
w Hotelu Skipper

- poznaj nas -

www.hotelskipper.pl



Serdecznie polecam Hotel jako miejsce
na wymarzone wesele!

Hotel jest położony nad samym morzem
i odzwierciedla jego morski klimat,
a z oszklonej sali można wyjść na samą plażę
lub odpocząć w strefie chill'outu
z klimatycznymi, morskimi koszami.

Marta R.

Skipper
HOTEL

1. Weselne ABC, czyli co i kiedy przygotować 3-4
2. Hotel Skipper - dlaczego jesteśmy wyjątkowi 5
3. Ceremonia zaślubin na tarasie 6
4. Uroczystość weselna 6-12
   4.1. Sala weselna 6
   4.2. pakiet marynarski (standard) - menu 7
   4.3. pakiet bosmański (standard plus) - menu 7
   4.4. pakiet kapitański (premium) - menu 7
   4.5. menu dla dzieci 8
   4.6. propozycje welcome drink i open bar 10
   4.7. live cooking- czyli gotowanie „na oczach" gości 10
   4.8. dodatkowe usługi gastronomiczne 11-12
6. Poprawiny 12
7. Nocleg dla pary młodej i ich gości 14
8. Dekoracje stołu weselnego – propozycje 15
9. Cennik usług dodatkowych 15
10. Ważne informacje, warunki współpracy 16

WESELNE ABC

czyli co, kiedy przygotować

Harmonogram powstał specjalnie dla Państwa, ma na celu wskazanie Wam kolejności podejmowania decyzji i załatwiania spraw. Mamy nadzieję, że ta lista pomoże Wam uporządkować wszystkie zadania, którymi należy się w odpowiednim czasie zająć, aby uniknąć stresu oraz nie zapomnieć o żadnej z nich podczas przygotowań. Odkryjecie, że z Hotelem Skipper łatwiej zapanować nad projektem ślubnym. Będziemy Was wspierać, doradzać, aby zrealizować nasz wspólny cel - WASZE WYMARZONE WESELE.

12 / miesięcy przed ślubem

- Ustalić datę ślubu i wybrać jego charakter (cywilny, kościelny)
- Wybrać kościół lub Urząd Stanu Cywilnego na zaślubiny
- Określić budżet jaki planujecie przeznaczyć na ślub
- Znaleźć lokal na przyjęcie weselne - Hotel SKIPPER
- Stworzyć pierwszą listę Gości weselnych
- Porównać oferty usług fotografa, kamerzysty, dj`a

9 / miesięcy przed ślubem

- Zarezerwować salę weselną (jeżeli jest możliwość zróbcie to jak najszybciej)
- Zarezerwować datę i godzinę w kościele lub USC
- Zarezerwować zespół/ dj`a, fotografa i kamerzystę
- Pomyśleć o podróży poślubnej, urlopie
- Wybrać świadków i poprosić ich o zgodę
- Rozpocząć poszukiwania sukni ślubnej, garnituru - pierwsze przymiarki

7 / miesięcy przed ślubem

- Zamówić projekt zaproszeń ślubnych
- Zapisać się na nauki przedmałżeńskie
- Ustalić ostateczną liczbę Gości
- Pomyśleć i zarezerwować transport, nocleg dla Gości
- Umówić się z managerem z Hotelu SKIPPER na degustację menu weselnego
- Wybrać firmę florystyczną, która zajmie się oprawą kwiatową

5 / miesięcy przed ślubem

- Zakupić obrączki ślubne
- Przemyśleć dodatki do sukni ślubnej (kupić bieliznę, buty, biżuterię)
- Przygotować listę prezentów
- Zamówić tort weselny
- Wybrać piosenkę na pierwszy taniec i ewentualnie pomyśleć o zapisie na kurs tańca
- Wysłać zaproszenia

3 / miesiące przed ślubem

- Druga przymiarka sukni ślubnej
- Kupić garnitur i dodatki dla Pana Młodego
- Zaplanować opiekę oraz animacje dla dzieci na weselu
- Odebrać z kancelarii parafialnej metryki chrztu z adnotacją o bierzmowaniu, jeżeli ślub planowany jest w innej parafii
- Przekazać ofiarę na zapowiedzi w kościele
- Kupić ewentualne prezenty dla Gości
- Wybrać ostateczne menu w hotelu oraz godziny podawania posiłków

2 / miesiące przed ślubem

- Sprawdzić czy wszyscy Goście potwierdzili swoje przybycie
- Zaplanować rozmieszczenie Gości na weselu - zadbać o winietki i tablice z rozkładem Sali
- Umówić się na próbną fryzurę i makijaż oraz zarezerwować termin na te usługi w dzień ślubu
- Spotkać się z fotografem, dj'em i omówić swoje oczekiwania
- Ustalić kwestie organizacyjne w hotelu
- Dokonać ostatecznej przymiarki strojów ślubnych

3 / dni przed ślubem

- Przygotować obrączki oraz potrzebne dokumenty w teczkę
- Przygotować niezbędnik Panny Młodej (igła z nitką, agrafka, zapasowe rajstopy, tabletki przeciwbólowe, kosmetyki, chusteczki itd.)
- Dostarczyć ewentualnie do Sali weselnej alkohol, tort i prezenty dla Gości (najlepiej zlecić cukierni przywiezienie do hotelu tortu, rano w dzień ślubu)

Dzień Ślubu

- Fryzjer oraz makijaż
- Lekkie śniadanie
- Odbiór bukietu ślubnego i kwiatów do butonierki
- Zrelaksować się, nie zapomnieć o obrączkach i uśmiechu
- Auto podjeżdża, wsiadacie i rozpoczynacie WASZ WIELKI DZIEŃ, DOBREJ ZABAWY
- A teraz oddać organizację wesela w ręce profesjonalistów

HOTEL SKIPPER

dlaczego jesteśmy wyjątkowi

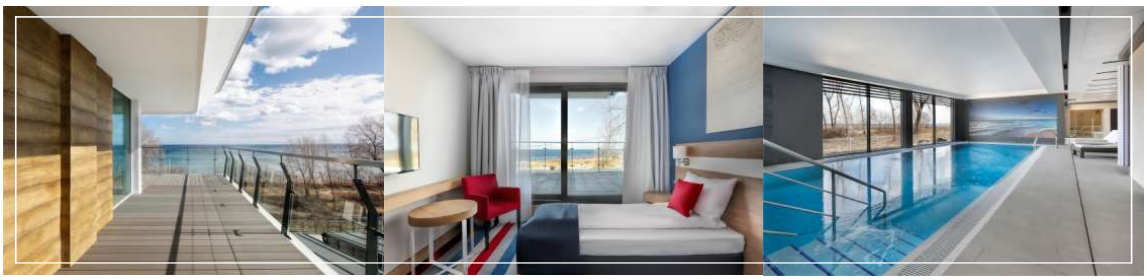
Hotel Skipper**** otwarty w 2017 roku, zaledwie w ciągu 2 lat stał się liderem na mapie Pomorza jako topowy organizator zaślubin na tarasie z widokiem na morze oraz wesel w wyjątkowych wnętrzach, w których elementy marynistyczne łączą się z nowoczesnymi rozwiązaniami aranżacyjnymi.

Wyjątkowa aranżacja naszej hotelowej przestrzeni pozwoli Państwu poczuć nie tylko magię tego miejsca, ale również wprowadzi w stan refleksji i zadumy, której nie powinno zabraknąć w tak szczególnym dniu.

Nasze doświadczenie sprawia, że każde organizowane przez nas wesele jest niczym wysokiej jakości garnitur, skrojony na miarę, miarę Waszych potrzeb.

Jako partner honorowy Polskiego Stowarzyszenia Konsultantów Ślubnych zostaliśmy wyróżnieni na gali w 2018 roku za jakość, oryginalność i pełen profesjonalizm w zakresie organizacji uroczystości weselnych.

Każde wyróżnienie to dla nas dowód uznania dla pracy jaką wykonujemy jednak nie ma nic bardziej wartościowego jak szczere opinie naszych Gości, którymi dzielą się na portalach społecznościowych, aby wyrazić swoje uznanie dla naszej pracy.



Położenie hotelu idealne, sala z pięknym widokiem na morze.

Wspaniale miejsce na organizacje przyjęć zarówno tych mniejszych jak i większych. Jedzenie bardzo smaczne, różnorodne. Pokoje czyste i przytulne.

Aleksandra K.

CEREMONIA ZAŚLUBIN

na hotelowym tarasie

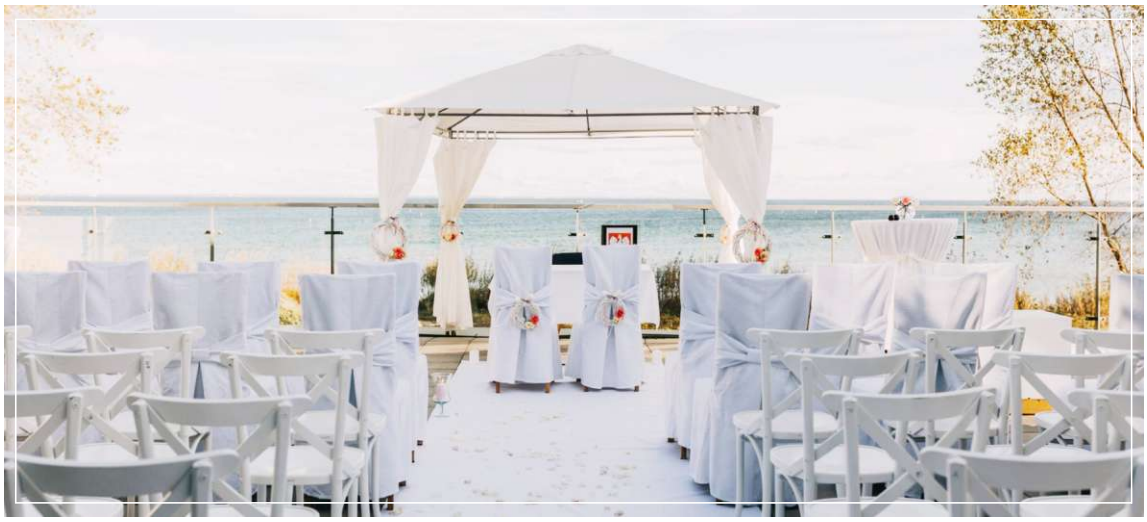
Wyjątkowe chwile, wymagają wyjątkowej oprawy. Niecodzienna sceneria podczas ceremonii zaślub z pewnością sprawi, że Państwa ślub bez wątpienia na długo pozostanie w pamięci.

2500,-

podana cena upoważnia do dostępu do tarasu przez okres 2 godzin, każda dodatkowa godzina płatna 500 zł

standardowa oferta zawiera

- namiot weselny wraz ze stołem z białym obrusem oraz miejsce dla urzędnika
- 40 sztuk krzeseł
- Godło Polski
- w razie niepogody sprawne przeniesienie uroczystości do wydzielonej na ten cel sali w hotelu



SALA WESELNA

w trosce o szczegóły

Przyjęcie weselne organizujemy maksymalnie do 130 osób przy okrągłych stołach w dwóch salach restauracyjnych, które na ten czas są do Państwa dyspozycji, wyłączone z codziennego użytkowania.

Obie sale restauracyjne zostają na ten wyjątkowy czas przearanżowane zgodnie z Państwa oczekiwaniami i będą do dyspozycji Państwa wedding plannera, florysty już kilka godzin przed rozpoczęciem uroczystości weselnej. W tym czasie obsługa hotelu zadba o każdy szczegół aby efekt końcowy przeszedł Państwa najśmielsze oczekiwania.

AUTORSKIE MENU WESELNE

pakiet standard
Marynarski

299 zł/os.

OBIAD SERWOWANY

Przystawka

Łosoś marynowany, mus wasabi, biszkopt szpinakowy, piklowana cebula

Danie główne

Zraz z polędwiczki wieprzowej ze śliwkami, puree z pieczonego buraka, demi glace, patatki

Deser

Beza z kremem kawowym

BUFET ZIMNY

Pieczone udka drobiowe faszerowane kurkami i suszonymi pomidorami

Roladki wieprzowe z gruszką i serem lazur

Wolno gotowany indyk z sosem z jarzębiny i białego wina

Terina z białych ryb z galaretką i majonezem koperkowym

Matiasy kompresowane czerwonym winem

Sałatka grecka z serem sałatkowym i pesto szpinakowym

Pieczywo, masło

Desery

Truskawkowa panna cotta z musem kahlua

Sernik z kruszonką

Ciasto czekoladowe

DRUGIE PODANIE DANIA CIEPŁEGO

Zupa

Żur z białą Kiełbasą i suszonymi grzybami

Danie główne

Kaszubski kurczak fricasse w polskim sosie z rodzynkami i szafranem, ryż z warzywami

pakiet standard plus
Bosmański

329 zł/os.

OBIAD SERWOWANY

Zupa

Krem z białych szparagów, ser pleśniowy, oliwa koperkowa, prażony mak

Danie główne

Konfitowane udo z kaczki, ziemniaki au gratin, sos wiśniowy, puree z czerwonej kapusty

Deser

Mus z białej czekolady z sosem malinowym

BUFET ZIMNY

Mięsa pieczyste - karkówka szpikowana czosnkiem, rostbef z pieprzem, schab z majerankiem

Łosoś w czerwonych burakach na chrupiącej sałacie z pikantnym majonezem mango

Roladki z udek drobiowych z szpinakiem papryką i kurkami

Terrina z kurczaka z zielonymi szparagami

Roladki wieprzowe z gruszką i serem lazur

Ceviche z dorsza i cytrusów

Sałaty z szarpaną mozarellą, szynką dojrzewającą i ziołowym winegretem

Sałatka z grillowanymi warzywami, sezamem, makaronem i pieczonym kurczakiem

Marynaty (patisony, ogórki, grzyby)

Pieczywo i masło

BUFET SŁODKI

Brownie z bitą śmietaną

Ciasto marchewkowe z serkiem pistacjowym

Sernik z Nowo Yorski z malinami

Ciasto z galaretką i owocami

DANIA NA CIEPŁO

Gulasz z dziczyzny i wędzonej śliwki, żuchel ziemniaczany, zasmażane buraczki

★★★
pakiet premium
Kapitański

389 zł/os.

OBIAD SERWOWANY

Przystawka

Rostbef, puder z palonego pora, buraki z maliną, chrzan

Zupa

Rosół na pieczonej kaczce z kluseczkami dyniowymi i podgrzybkiem

Danie główne

Pieczona pierś z gęsi, sos z czerwonego wina, żuchel, gruszka pieczona, buraki glazurowane

Deser

Brownie z granitą z zielonego jabłka

BUFET ZIMNY

Faszerowana kaczka pieczona po Kaszubsku

Mięsa pieczyste - Karkówka szpikowana czosnkiem, rostbef z pieprzem, schab z majerankiem

Polędwiczki wieprzowe sosu vide z sosem cezar i kruszonym serem emilgrana

Tymbaliki drobiowe z sosem tatarskim

Łosoś marynowany z piklowaną cebulką i ćwikłą

Sałatka Rosyjska z jajem i kiszonym ogórkiem

Sałatka grecka z serem sałatkowym i pesto szpinakowym

Pasztet z gęsi z majonezem grzybowym i jerzynami

Śledz marynowany w burakach z jabłkiem kompresowanym żubrówką

Terina z białych ryb z galaretką i majonezem koperkowym

Roladka z kaczki, szynki dojrzewającej i czarnej porzeczki

Marynaty (patisony, ogórki, grzyby)
Pieczywo i masło

BUFET SŁODKI

Sernik z kruszonką i malinami, Tarta z musem tofi

Ptysie z kremem waniliowym,

Rolada bezowa z truskawkami,

Torcik biszkoptowy z musem kawowym

DANIE NA CIEPŁO

Płonący udziec wieprzowy, kasza pęczak z bekonem, sałatka z białej kapusty i kwaszonego ogórka z sosem musztardowym

SPECJALNE ŻYCZENIA

zadbamy o Gości

Na życzenie Szef Kuchni ułoży specjalne menu dla wegan, wegetarian oraz osób będących na specjalnej diecie, czy posiadających nietolerancje bądź alergie pokarmowe. Fakt ten należy zgłosić najpóźniej na 2 tygodnie przed planowanym terminem uroczystości.

MENU DLA DZIECI

nie zapominamy o najmłodszych

Z myślą o najmłodszych przygotowaliśmy specjalne menu, które z pewnością przypadnie dziecięcym podniebieniom.

Dodatkowo na Państwa życzenie możemy zorganizować opiekę dla maluchów (koszt opiekunki) lub kącik zabaw.

Do dyspozycji Państwa udostępniamy również liczne udogodnienia takie jak: krzesełka do karmienia, miejsce dla matki z dzieckiem, zastawa dla dzieci, zabawki oraz gry planszowe

Zupa

Rosół z kawałkami kurczaka i makaronem
lub
Krem z pomidorów z łezką śmietany

Danie główne

Paluszki z kurczaka panierowane z frytkami warzywnymi, sałatka sezonowa lub Kotleciki mięsne z puree ziemniaczanym oraz marchewka z groszkiem

Deser

Pucharek lodów z owocami i bitą śmietaną

99,-

Podana cena menu dot. dzieci w wieku 1-7 lat, dzieci do 1| roku życia bezpłatnie, 7-12 lat 50% ceny menu weselnego, powyżej 12 lat 100% ceny menu weselnego.

Był to jeden z najpiękniejszych dni w naszym życiu.

Szczególne podziękowania dla Szefa Kuchni za rekomendacje dotyczące wyboru menu oraz tortu. Nasi goście byli zachwyceni...

Aleksandra H.

PROPOZYCJA OPEN BAR

open bar przez całe wesele, bez limitu

GDZIE TA KEJA

wódka, wino białe,
wino czerwone, piwo

109,-

ZAWIANY SKIPPER

wódka, wino białe, czerwone,
piwo, whisky Ballantines

149,-

PIRACKIE TROFEUM

wódka, wino białe, czerwone, piwo,
whisky Ballantines, rum, Campari

189,-

Pakiet napoi (kawa, herbata, woda, napoje owocowe) - 28 zł / os.
Open Soft (Cola, Fanta, Sprite) bez limitu przez 8 godzin - od 22 zł /os
Welcome Drink - 120 zł / butelka Prosecco (7 porcji)

Opcja korkowego możliwa tylko w sezonie niskim, koszt 30 zł - każda otwarta butelka wniesionego alkoholu

LIVE COOKING

zaskocz Gości weselnych

Hotel Skipper oprócz standardowej kolacji proponuje również dodatkowy catering, którego smak oraz sposób podania zachwyci Gości weselnych. Live cooking – atrakcja weselna, godzina serwowania oraz cena ustalana z Gośćmi indywidualnie

STACJA Z PIEROGAMI

- pierogi z mięsem lub pierogi z kurczakiem lub z kaczką (wybrać jeden rodzaj)
- pierogi z kapustą i grzybami lub z serem i szpinakiem lub z kaszą i grzybami (wybrać jeden rodzaj)
- pierogi ruskie lub pierogi z suszonymi pomidorami i mozzarellą lub serem i brokułami (wybrać jeden rodzaj)
- pierogi z rybami bałtyckimi
- dodatki do dyspozycji : okrasa z boczku, cebulka z masłem jałowcowym
- sos żurawinowy, kremowy sos z suszonych pomidorów, sos z orzechów włoskich, sos pomarańczowy z mlekiem kokosowym (w zależności od rodzaju nadzienia)

STACJA MORSKA

- makarony fusili, farfalle, penne rigate
- sosy: pesto, gorgonzola, pomidorowy, grzybowy
- krewetki, kalmary, szynka parmeńska
- oliwki, pomidorki, grillowane warzywa, zioła

STACJA ORIENTALNA

- stacja dla 50 os. z wieprzowiną oraz kurczakiem
- sos orientalny, sojowy i chilii
- ryż, makaron sojowy i ryżowy
- warzywa, pędy bambusa

STACJA Z PROSIAKIEM

- stacja z prosiakiem (ok. 15 kg) dla 50 os. z kaszą pęczak i grzybami
- sos musztardowo miodowy, żurawinowy, chrzanowy, sos własny.
- pikle, chrzan, grzybki marynowane

STACJA Z DZIKIEM

- stacja z dzikiem (ok. 15 kg) dla 50 os.
- pęczak z grzybami i boczkiem
- sos musztardowo-miodowy, żurawinowy, chrzanowy, demi glace, jałowcowy
- pikle, chrzan, grzybki marynowane, konfitury, domowe, ogóreczki, pieczywo

FONTANNA CZEKOLADY

słodka atrakcja

Czekolada spływa kolejno po kaskadach, a goście zanurzają w niej kawałki owoców i przekąsek, wspaniały dodatek do bufetu deserowego.

Przygotujemy dla was taki czekoladowy bufet pełen świeżych owoców, pięknych półmisków, różnorodnych smaków czekolady oraz wspaniałą atrakcję wizualną jak i smakową dla ciebie i twoich gości. Bufet nie tylko cieszy oczy ale także podniebienia świeżym i doborowym połączeniem smaków wielu owoców.

Dzięki fontannie czekoladowej zyskacie w oczach swoich Gości, a dzieci Was będą uwielbiać.

PŁONĄCY PROSIAK

atrakcyjne podanie

Wspaniała potrawa, która na pewno stanie się atrakcją wieczoru. Walory smakowe, powodują iż prosie pieczone jest przysmakiem wyjątkowym.

Płonący prosiak wjeżdżający na salę wraz z Szefem Kuchni to prestiż każdej uroczystości w trakcie której podawany jest ten wyjątkowy staropolski specjał a wydarzenie to zapada w pamięć wszystkim uczestnikom.

Sprostamy temu wyzwaniu dla Ciebie, zapytaj o szczegóły.

ceny dodatkowych usług gastronomicznych ustalane sa indywidualnie w zależności od liczby Gości

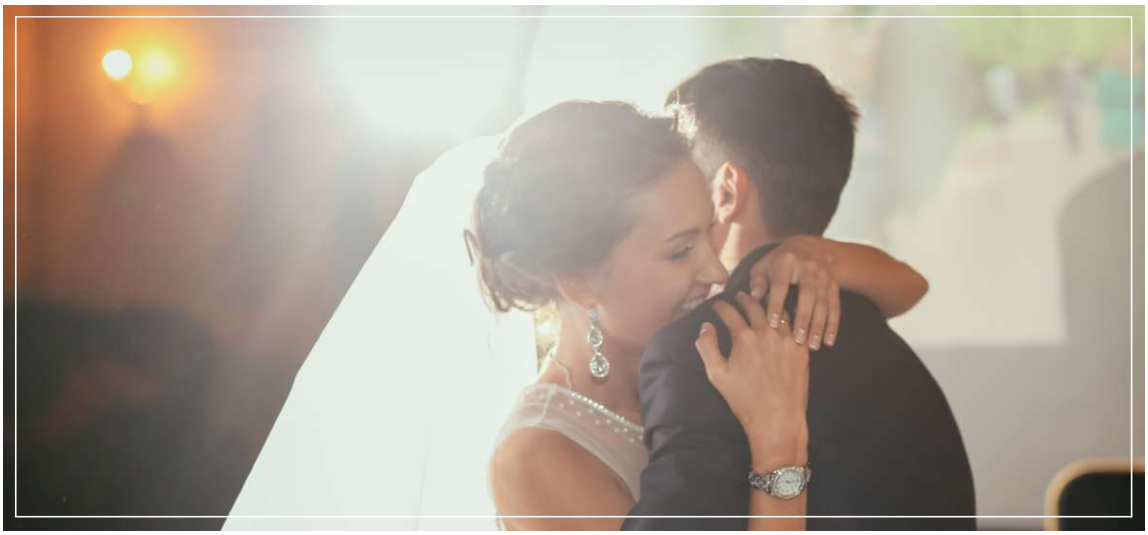
WIEJSKI STÓŁ

regionalna kuchnia

Stół wiejski to atrakcja dla Twoich Gości, daje im możliwość zapoznania z tradycyjną regionalną kuchnią. Stół wiejski doskonale urozmaica potrawy podawane przez obsługę wesela, a co więcej stanowi odskocznie od powszechnie znanych alkoholi i pozwala skosztować tych tradycyjnych.

Cenę ustalamy indywidualnie w zależności od liczby osób na weselu oraz od wybranego asortymentu.

- Alkohole: nalewki, żubrówki, cytrynówki, jarzębiak, bimber, miód pitny
- Ogórki małosolne, kiszone
- Wiejskie pieczywo: chleb lub bułeczki
- Smalec ze skwarkami
- Wędzonki: baleron, żeberka, kiełbasa, szynka
- Kiełbasy: czosnkowa, wiejska, z komina
- Pasztety
- Kabanosy
- Dodatki: ćwikła, musztarda, chrzan



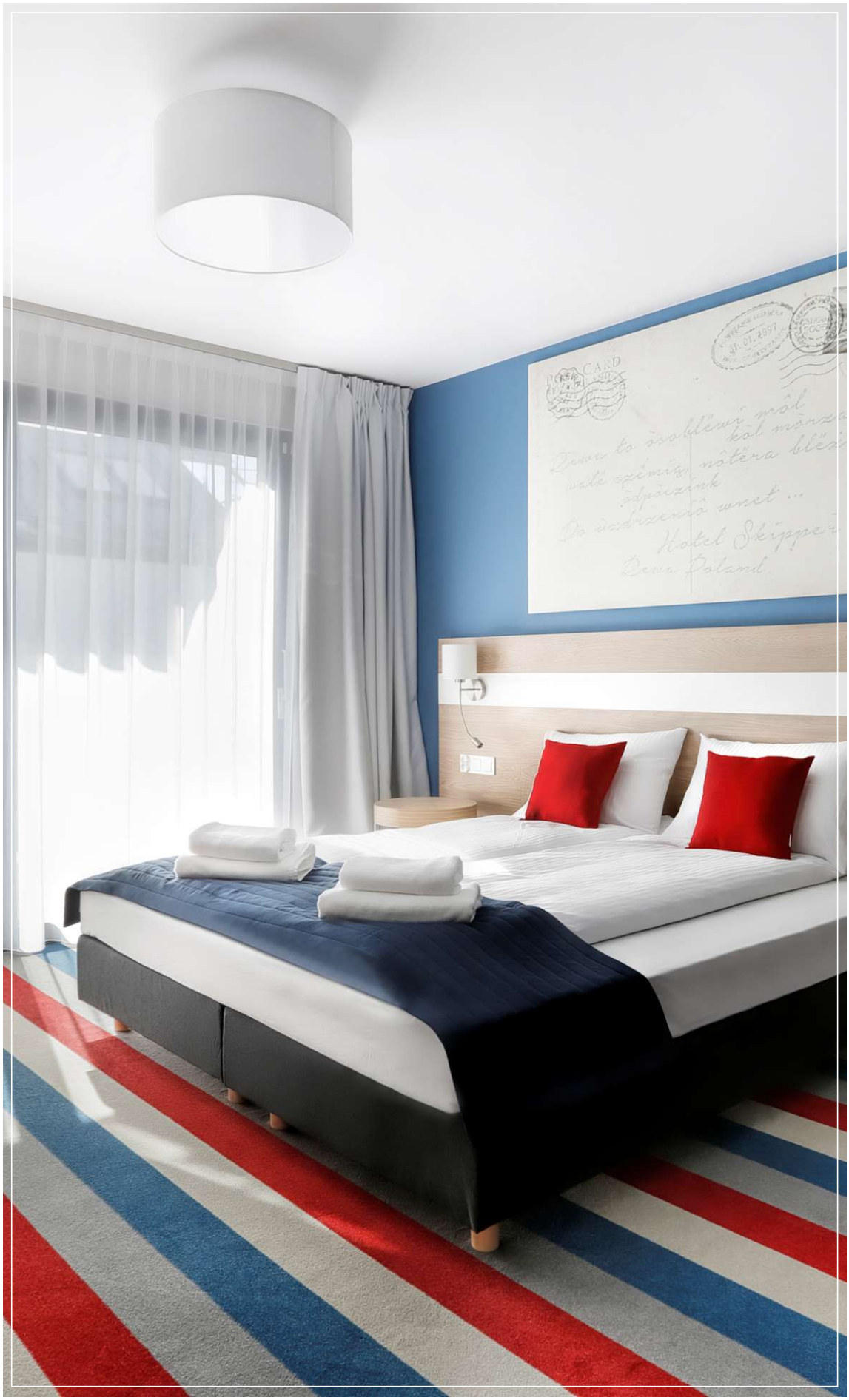
POPRAWINY

udaną zabawę warto powtórzyć

Koszt poprawin rozpoczyna się od 95 zł/ os., menu ustalane jest z Szefem Kuchni.
Dodatkowo do pakietu poprawin należy dokupić pakiet napoi bezalkoholowych.

Pakiet napoi bezalkoholowych w cenie 28 zł / os. zawiera napoje bezalkoholowe ciepłe tj. kawa, herbata oraz zimne: soki pomarańczowe, jabłkowe

Poprawiny w czasie 13.00 - 17.00 sala dostępna w cenie menu, każda dodatkowa godzina - 500 zł


CARD
Hotel Skippe
Rewa Poland

POKOJE I APARTAMENTY

z widokiem na morze

Nasz obiekt oferuje 55 pokoi:

- 4 pokoje typu SGL
- 15 pokoi deco
- 11 pokoi dbl standard
- 8 pokoi dwuosobowych dbllux z widokiem na morze
- 6 pokoi rodzinnych typu dblplus
- 6 pokoi rodzinnych typu dblluxplus z widokiem na morze
- 5 pokoi typu superior

W sezonie niskim weselnym tj. I, II, III, IV, XI, XII KONIECZNE jest wykupienie MIN. 1 NOCLEGU 11 POKOI w cenie 3.999 zł*. 11 pokoi stanowią pokoje usytuowane bezpośrednio nad salą restauracyjną tj:

- 3 pokoje dbl standard
- 4 pokoje dbllux
- 3 pokoje rodzinne dblluxplus
- 1 pokój rodzinny dblplus

W sezonie średnim weselnym tj. V, VI, IX, X KONIECZNE jest wykupienie 11 pokoi w cenie 5999 zł usytuowanych bezpośrednio nad restauracją

- 3 pokoje dbl standard
- 4 pokoje dbllux
- 3 pokoje rodzinne dblluxplus
- 1 pokój rodzinny dblplus

W sezonie wysokim weselnym tj.VII, VIII, KONIECZNE jest wykupienie CAŁEGO OBIEKTU na MIN. 2 noclegi w cenie 69.000 zł (54 pokoje)

*ceny pozostałych pokoi ustalane są indywidualnie

Cena pokoi zawiera

- nocleg ze śniadaniem,
- nieograniczony dostęp do strefy basenowej

Cena pokoi nie zawiera

- opłaty za parking, która jest zależna od sezonu weselnego
- opłaty za dostawki w pokojach
- opłaty za wynajem łóżeczka turystycznego

DEKORACJE STOŁU WESELNEGO

jeszcze piękniej

Standardowo przystrajamy salę w morskich klimatach zgodnych z Hotelem Skipper.
W zależności od wybranej opcji menu przygotowujemy winietki imienne, menu na stołu oraz table plan.
Istnieje możliwość skorzystania z profesjonalnej dekoratorni, która dostosuje wystrój
do charakteru Państwa uroczystości.

UWAGA: kwiaty we wszystkich aranżacjach w zakresie dodatkowych usług florystycznych.

	pakiet **Marynarski**	pakiet **Bosmański**	pakiet **Kapitański**
Menu	standard	standard plus	premium
Biały obrus oraz bankietówki	w cenie	w cenie	w cenie
Pakiet napoi bezalkoholowych kawa, herbata oraz zimne soki (pomarańczowy, jabłkowy)	dodatkowo płatne	dodatkowo płatne	dodatkowo płatne
Live Cooking	dodatkowo płatne	dodatkowo płatne	dodatkowo płatne
Opcja soft obejmująca napoje gazowane Coca-Cola / Fanta / Sprite	dodatkowo płatne	dodatkowo płatne	dodatkowo płatne

CENNIK USŁUG DODATKOWYCH

	sezon **Niski**	sezon **Średni**	sezon **Wysoki**
Wcześniejszy check-in	500 zł	1000 zł	brak możliwości
Późniejszy check-out	500 zł	1000 zł	brak możliwości
Dłuższe śniadanie (do 60 min do 40 osób)	300 zł	500 zł	500 zł
Dłuższe śniadanie (do 60 min powyżej 40 osób)	800 zł	1000 zł	1000 zł
Roznoszenie prezentów do pokoi	do 25 pokoi 250zł powyżej 25 pok 500zł	do 25 pokoi 250 zł powyżej 25 pok 500 zł	do 25 pokoi 250 zł powyżej 25 pok 500 zł
Rozkładanie prezentów na Sali	do 5 stołów 250zł powyżej 5 stołów 500 zł	do 5 stołów 250zł powyżej 5 stołów 500 zł	do 5 stołów 250 zł powyżej 5 stołów 500 zł
Wedding planner hotelowy	1999 zł	2500 zł	2500 zł
Pokrowce na krzesła	5 zł / szt	5 zł / szt	5 zł / szt
Granatowe obrusy	60 zł/ szt	60 zł/ szt	60 zł/ szt
Przygotowanie koszyczków do łazienek	100 zł / szt	100 zł / szt	100 zł / szt
Zmiany w menu	50 zł	50 zł	50 zł
Odbieranie i przechowywanie paczek	100 zł	100 zł	100 zł
Przechowywanie alkoholu – dłużej niż dzień	100 zł / każdy dzień	100 zł / każdy dzień	100 zł / każdy dzień

PRZYKŁADOWE ARANŻACJE

zapytaj o pełną ofertę

Ważne informacje

- Hotel jest przyjazny rodzinom z dziećmi, posiadamy salę zabaw i plac zabaw zewnętrzny.
- Pobieramy opłatę serwisową od usług gastronomicznych. Opłata serwisowa wynosi 10%.
- W naszym Hotelu wdrażamy intensywnie politykę „less-waste" stąd sugerujemy aby pozostałe po uroczystości jedzenie odbierać we własnych pojemnikach wielokrotnego użytku.
- W przypadku zmiany części lub całości zapotrzebowania na usługi, zastrzegamy sobie prawo do zmiany cen lub nie przyjęcia zmienionej rezerwacji.
- Gwarantem rezerwacji jest wpłata 5.000 zł bezzwrotnego zadatku. Zadatek stanowi potwierdzenie rezerwacji terminu i po podpisaniu umowy przechodzi na poczet usług w niej zawartych.
- W przypadku braku wpłaty zadatku w wyznaczonym terminie Hotel zastrzega sobie prawo do anulacji rezerwacji.
- Po wpłacie zadatku Zleceniodawca jest zobowiązany do podpisania umowy w czasie do 30 dni od daty jego wpłaty.

Skipper
★★★★ HOTEL

Wesela
w Hotelu Skipper

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

Joanna Sobiech
j.sobiech@hotelskipper.pl
tel.: +48 668 360 442

Marta Kurgan
m.kurgan@hotelskipper.pl
tel.: +48 882 341 555

Hotel Skipper
Rewa, ul. Sztormowa 2
81-198 Kosakowo

www.hotelskipper.pl