



Hotel Skipper
Spotkania biznesowe
Konferencje
Szkolenia
Eventy

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 cypła nawet przy bardzo silnym wietrze pozostaje pas gładkiej, niewzburzonej wody).

WYSOKI STANDARD I WIELE MOŻLIWOŚCI

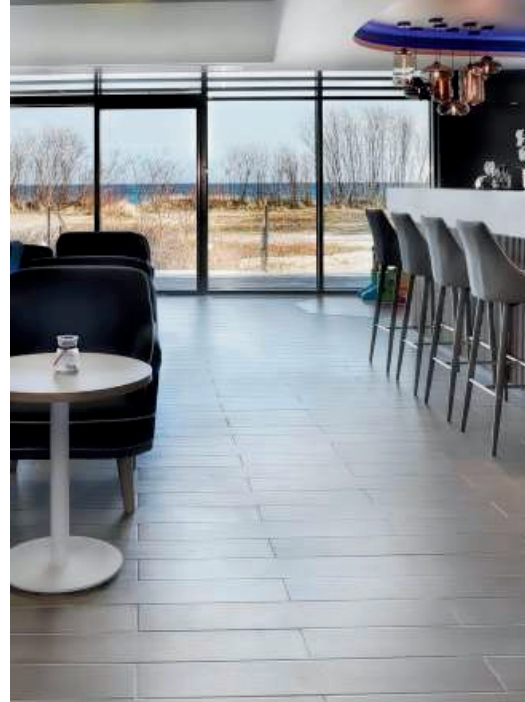
Hotel Skipper to nowoczesny obiekt, znajdujący się nad samym morzem, w miejscowości Rewa. Marynistyczny styl wnętrz doskonale podkreśla niesamowitą lokalizację.

OFERUJEMY:

- 55 komfortowych pokoi (120 miejsc noclegowych)
- restauracja z widokiem na morze
- odnowa w SEA&SPA (2 gabinety)
- saunarium (sauna fińska, infrared, łaźnia parowa)
- basen z wodą ozonowaną
- jacuzzi (czynne w lipcu i sierpniu)
- 2 sale konferencyjne z dostępem do światła dziennego
- bezprzewodowy internet na terenie całego obiektu
- 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)
- 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 2 salami konferencyjnymi z dostępem do światła dziennego oraz pełnym wyposażeniem multimedialnym (nagłośnienie, projektor, ekran, dostęp do Internetu).

Sala Bukszpryt posiada możliwość podziału na 2 mniejsze sale poprzez system ścian przesuwanych.

Powierzchnie sal oraz maksymalna liczba osób przy danym układzie.

Sala konferencyjna



Północ-Południe parter, 72 m2

36 osób	20 osób	20 osób
------------	------------	------------

Bulaj parter, 223 m2

90 osób	50 osób	50 osób
------------	------------	------------

Sala U-boot poziom -1, 70m2

60-70 osób	30 osób	20 osób
---------------	------------	------------

Przykładowe ustawienia sal



teatralne



szkolne



podkowa



15 metrów do morza





USŁUGI DODATKOWE

- uroczysta kolacja (od 169 zł/os.)
- palenisko (od 49 zł/os.)
- oprawa muzyczna - DJ

PROPOZYCJE ATRAKCJI*

- basen, saunarium, łaźnia parowa (wliczone w cenę)
- SEA&SPA
- aquapark Reda
- nordic walking
- taras widokowy 360 ° Mostek kapitański

POLECAMY W OKOLICY

- siatkówka plażowa
- żeglarstwo
- kitesurfing
- windusfing
- sporty motorowe
- riby
- rowery

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 2

ZUPA

Grzybowa z lanymi kluskami i oliwą pietruszkową

DANIE GŁÓWNE

Polędwiczka wieprzowa opiekana w boczku z puree ziemniaczanym ze szczypiorkiem, sosem śliwkowym i buraczkami

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 kruszonką i 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

89 zł / os.

OPCJA 5

ZUPA

Minestrone z tarty z serem emilgrana

DANIE GŁÓWNE

Dorsz z patelni z risotto buraczanym
i smażoną cukinią

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
Domowe 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

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 kielbas 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
Sznurowana 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

Crumble z lodami

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

99 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

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 kiełbas
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 kiełbas
i wędlin z konfiturami
Polędwiczka wieprzowa sous vide
podana z sosem vitello tonnato
Deska pasztetów z sosem tatarskim i konfitura
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 Teriyaki 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

Pieczyno 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

99 zł / os. BUFET SZEFA KUCHNI

Oferta dotyczy grup powyżej 20 osób

- 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

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 DLA GRUP

SEA&SPA

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 ~~249 zł~~ 219 zł

DOTYK FALI I WIATRU

Odżywczy masaż twarzy. Głęboko relaksujący masaż twarzy, szyi i dekoltu, odżywienie i relaks.

25 min ~~179 zł~~ 159 zł

RELAKS SZYPRA

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

25 min ~~169 zł~~ 149 zł

FACE FLAUTA

Zabieg relaksująco-kondycjonujący na twarz. Oczyszczenie- demakijaż i tonizacja, ampułka dostosowana do indywidualnych potrzeb skóry, krem z elementami masażu

25 min ~~229 zł~~ 189 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 ~~179 zł~~ 159 zł

MASAŻ ZAWIANEGO SKIPPER

Masaż klasyczny. Poprawia ogólną kondycję organizmu.

25 min ~~169 zł~~ 149 zł



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

Agnieszka Wyszynska
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
hotelskipper.pl