



Skipper
★★★★★ HOTEL

Wesele

w Hotelu Skipper

Nad morzem.
Naturalnie.
Z klasą.

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 chilloutu z klimatycznymi, morskimi koszami*

Marta R.

WIDOK NA MORZE

niezapomniana sceneria
o każdej porze roku

DO 130 GOŚCI

przestronna sala
i elastyczny układ stołów

MANAGER PRZYJĘCIA

profesjonalne wsparcie
na każdym etapie



Weselne ABC, czyli co i kiedy przygotować.....	4-5
Hotel Skipper – dlaczego jesteśmy wyjątkowi.....	6
Ceremonia zaślubin na tarasie.....	7
Uroczystość weselna.....	7-12
Sala weselna.....	8
Pakiet marynarski (standard) - menu.....	9
Pakiet bosmański (standard plus) - menu.....	10
Pakiet kapitański (premium) - menu.....	11
Menu dla dzieci.....	12
Propozycje welcome drink i open baru.....	14
Live cooking – czyli gotowanie „na oczach” Gości...	15
Dodatkowe usługi gastronomiczne.....	15
Poprawiny.....	16
Nocleg dla Pary Młodej i Gości.....	17
Ważne informacje, warunki współpracy.....	19



Weselne ABC

czyli co i kiedy przygotować



Harmonogram powstał specjalnie dla Was, 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. Odkrycie, że z Hotelem Skipper łatwiej zapanować nad projektem ślubnym.

Będziemy Was wspierać, doradzać, aby zrealizować nasz wspólny cel –

Wasze wymarzone wesele.

12

miesiące
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

miesiące
przed ślubem

- Zarezerwować salę weselną (jeżeli jest taka 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

miesiące
przed ślubem

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

5

miesiące
przed ślubem

- Zakupić obrączki ślubne
- Przemysśleć 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

3

dni
przed ślubem

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

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

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

Dlaczego *jesteśmy* WYJĄTKOWI



*Położenie Hotelu idealne, sala z pięknym widokiem na morze.
Wspaniałe miejsce na organizację przyjęć zarówno tych mniejszych
jak i większych. Jedzenie bardzo smaczne, różnorodne.
Pokoje czyste i przytulne.*

Aleksandra K.

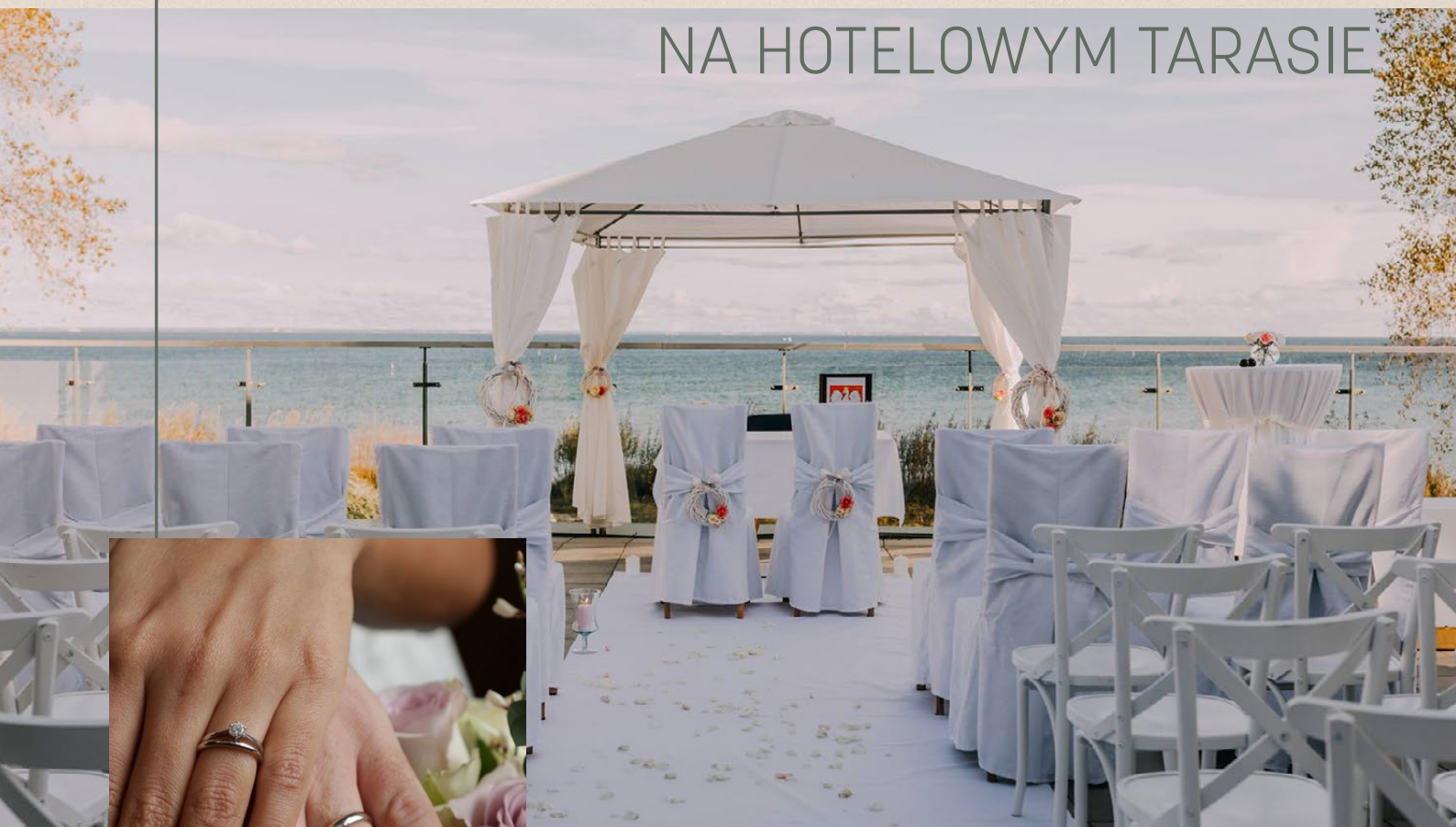
Hotel Skipper **** otwarty w 2017 roku, zaledwie w ciągu 2 lat stał się liderem na mapie Pomorza jako topowy organizator zaślubin *na tarasie z widokiem na morze* oraz wesel w wyjątkowych wnętrzach, w których elementy marynistyczne łączą się z nowoczesnymi rozwiązaniami aranżacyjnymi.

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 jest dla nas dowodem uznania dla pracy, jaką wykonujemy. Nie ma jednak nic bardziej wartościowego niż szczere opinie naszych Gości, którzy dzielą się nimi w mediach społecznościowych i w ten sposób wyrażają swoje uznanie dla naszej pracy.

Ceremonia *zaślubin* NA HOTELOWYM TARASIE



Wyjątkowe chwile wymagają wyjątkowej oprawy. Niecodzienna sceneria ceremonii zaślubin sprawi, że Państwa ślub na długo pozostanie w pamięci.

Cena
3000 zł

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 krzeseł
- Godło Polski
- W razie niepogody sprawne przeniesienie uroczystości do wydzielonej na ten cel sali w Hotelu

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 planner i florysty już kilka godzin przed rozpoczęciem uroczystości weselnej.

W tym czasie obsługa Hotelu zadba o każdy szczegół, aby efekt końcowy przerósł Państwa najśmielsze oczekiwania.

Autorskie
menu
WESELNE

OBIAD SERWOWANY

Przystawka

Łosoś marynowany, mus wasabi, biszkopt szpinakowy,
piklowana cebula

Danie główne

Zraz z polędwiczki wieprzowej ze śliwkami,
purée 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 ze śliwkami w whisky

Terrina z białych ryb z galaretką i majonezem koperkowym

Matiasy kompresowane czerwonym winem

Sałatka grecka z serem sałatkowym i pesto szpinakowym

Pieczyno, 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

Udka drobiowe w sosie teriyaki z papryką,
ryż, warzywa z woka

PAKIET STANDARD

Marynarski
399 zł/os.



Autorskie *menu* WESELNE

OBIAD SERWOWANY

Zupa

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

Danie główne

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

Deser

Mus z białej czekolady z sosem malinowym

BUFET ZIMNY

Rostbef z pieprzem

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 łososia i cytrusów

Sałaty z szarpaną mozzarellą, szynką dojrzewającą
i ziołowym winegretem

Sałatka z grillowanymi warzywami, sezamem, makaronem
i pieczonym kurczakiem

Marynaty: patisony, ogórki, grzyby

Pieczyno i masło

BUFET SŁODKI

Brownie z bitą śmietaną

Ciasto marchewkowe z serkiem pistacjowym

Sernik nowojorski z malinami

Ciasto z galaretką i owocami

DANIA NA CIEPŁO

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

PAKIET STANDARD PLUS

Bosmański
459 zł/os.



menu

WESELNE

OBIAD SERWOWANY

Przystawka

Ceviche z halibuta, krem z awocado, salsa mango

Zupa

Consommé na pieczonej kaczce
z kluseczkami dyniowymi i podgrzybkami

Danie główne

Polik wołowy, karmelizowana marchew, sos śliwkowy,
purée ziemniaczane, majonez lubczykowy

Deser

Brownie z granitą z zielonego jabłka

BUFET ZIMNY

Faszerowana kaczka pieczona po kaszubsku

Schab sous-vide z czosnkiem niedźwiedzim, pastrami, chorizo

Polędwiczki wieprzowe sous-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 jeżynami

Śledź marynowany w burakach z jabłkiem
kompresowanym żubrówką

Terrina z białych ryb z galaretką i majonezem koperkowym

Roladka z kaczki, szynki dojrzewającej i czarnej porzeczki

Marynaty: patisony, ogórki, grzyby

Pieczyno i masło

BUFET SŁODKI

Sernik z kruszonką i malinami

Tarta z musem toffi

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

PAKIET PREMIUM ***

Kapitański
589 zł/os.



Specjalne życzenia

ZADBAMY O GOŚCI

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

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.

DLA NAJMŁODSZYCH
MENU DLA
DZIECI
99 zł/os.

Podana cena dotyczy dzieci w wieku 1-6 lat, dzieci do 1. roku życia bezpłatnie, 7-12 lat 50% ceny menu weselnego, powyżej 12 lat 100% ceny menu weselnego.

Zupa

Rosół z kawałkami kurczaka i makaronem

Danie główne

Paluszki z kurczaka panierowane z frytkami warzywnymi, sałatka sezonowa

Deser

Pucharek lodów z owocami i bitą śmietaną



*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 baru
BEZ LIMITU



GDZIE TA KEJA

wódka, wino białe, wino czerwone, piwo

129 zł / os.



ZAWIANY SKIPPER

wódka, wino białe, czerwone, piwo, whisky

169 zł / os.



PIRACKIE TROFEUM

wódka, wino białe, czerwone, prosecco,
whisky, rum, gin, Aperol

209 zł / os.*



Pakiet napojów: kawa, herbata, woda, napoje owocowe

30 zł / os.

Open Soft: Cola, Fanta, Sprite — bez limitu przez 8 godzin

25 zł / os.

Welcome Drink — butelka Prosecco / 7 porcji

149 zł

Opcja korkowego możliwa tylko w sezonie niskim

15 zł / os.

*Przy pakiecie PIRACKIE TROFEUM istnieje możliwość zamówienia obsługi barmańskiej:

Przy imprezach do 30 os. — 500 zł

Do 80 os. — 600 zł

Powyżej 80 os. — cena ustalana indywidualnie



Zaskocz Gości *live cooking*

Oprócz standardowego menu weselnego Hotel Skipper proponuje również dodatkowe atrakcje gastronomiczne, których smak i sposób podania zachwycą Gości. Live cooking – atrakcja weselna, godzina serwowania oraz cena ustalana z Gośćmi indywidualnie



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

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

Płonący *prosiak*

Wspaniała potrawa, która na pewno stanie się atrakcją wieczoru. Wyjątkowe walory smakowe sprawiają, że pieczone prosię staje się jedną z kulinarnych atrakcji wieczoru. 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.

Wiejski *stół*

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 odskocznnię od powszechnie znanych alkoholi i pozwala skosztować tych tradycyjnych.

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

- Ogórki małosolne, kiszzone
- Wiejskie pieczywo: chleb lub bułeczki
- Smalec ze skwarkami
- Wędzonki: baleron, żeberka, kiełbasa, szynka
- Kiełbasy: czosnkowa, wiejska, z komina
- Pasztety
- Kabanosy
- Dodatki: ćwikła, musztarda, chrzan

Ceny dodatkowych usług gastronomicznych ustalane są indywidualnie w zależności od liczby Gości.

poprawiny

WARTO POWTÓRZYĆ

Koszt poprawin rozpoczyna się **od 139 zł/os.**

Menu ustalane jest z Szefem Kuchni.

Dodatkowo do pakietu poprawin należy dokupić pakiet napojów bezalkoholowych.

Pakiet napojów bezalkoholowych w cenie **30 zł/os** obejmuje napoje ciepłe, tj. kawę i herbatę, oraz napoje zimne: sok pomarańczowy i jabłkowy.

W godzinach **13.00–17.00** sala dostępna jest w cenie menu.,
każda dodatkowa godzina – **1000 zł**



na morze

POKOJE I APARTAMENTY



Hotel Skipper oferuje komfortowe pokoje i apartamenty dla Gości weselnych. To wygodne rozwiązanie dla par planujących przyjęcie nad morzem oraz dla Gości przyjeżdżających z dalszych miejsc.

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 dbllplus
- 6 pokoi rodzinnych typu dblluxplus
- z widokiem na morze
- 5 pokoi typu superior

W sezonie niskim weselnym tj. I, II, III, IV, XI i XII KONIECZNE jest wykupienie MIN. 1 NOCLEGU, 11 POKOI w cenie 3 999 zł*. 11 pokoi stanowią pokoje usytuowane bezpośrednio nad salą restauracyjną. W sezonie średnim weselnym tj. V, VI, IX, X KONIECZNE jest wykupienie 11 pokoi w cenie 5 999 zł usytuowanych bezpośrednio nad restauracją. W sezonie wysokim weselnym tj. VII i VIII. KONIECZNE jest wykupienie CAŁEGO OBIEKTU na MIN. 2 noclegi w cenie 69 000 zł (54 pokoje)

* ceny pozostałych pokoi ustalane są indywidualnie

Przykładowe *aranżacje*



Twoje
notatki



Wesele

w Hotelu Skipper

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

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



Skipper
★★★★ HOTEL

Rewa, ul. Sztormowa 2
81-198 Kosakowo

www.hotelskipper.pl

Ważne informacje

- Pobieramy opłatę serwisową od usług gastronomicznych. Opłata serwisowa wynosi 10%.
- W naszym Hotelu intensywnie wdrażamy politykę „less waste”, dlatego pozostałe po uroczystości jedzenie można odebrać wyłącznie we własnych pojemnikach wielokrotnego użytku lub w pudełkach.
- Gwarantem rezerwacji jest wpłata 5.000 zł bezzwrotnego zadatku. Zadek 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.