



Szanowni Państwo,

**Progres** to nowe miejsce na mapie Trójmiasta, zlokalizowane w samym sercu dzielnicy Gdańsk Wrzeszcz, wzdłuż ulicy Słowackiego, na słynnym **Garnizonie**.

Lokalizacja z licznymi parkingami, bazą noclegową, łatwym dojazdem samochodem lub komunikacją miejską.

W zabytkowej, odrestaurowanej byłej kantynie oficerskiej powstał lokal o powierzchni ponad 500 m<sup>2</sup>, podzielony na dwie części – restaurację/bistro oraz salę bankietowo - konferencyjną, w pełni wyposażoną w profesjonalny sprzęt multimedialny oraz wydajną klimatyzację.

Nowoczesne wnętrza w zabytkowej bryle, przestronny zewnętrzny taras, jasna sala i malownicza okolica to największe, ale nie jedyne atuty.

W trakcie wielu lat pracy Bartłomiej Sadowski- Właściciel nauczył się najważniejszej zasady - **miejsce przede wszystkim tworzą ludzie**, dlatego do swojego zespołu zebrał ludzi z ogromną pasją.

Zaczynając od kucharzy (Szef kuchni – Michał Chojnacki), przez managerów, kelnerów, a nawet administrację, wszystkie osoby zatrudnione w Progres, do pracy przychodzą z uśmiechem na twarzy, a ich głównym celem jest zadowolenie Gości.

Oprócz odpowiedniego podejścia, załoga ma również imponujące doświadczenie (wieloletnia praca w \*\*\*\* i \*\*\*\*\* gwiazdkowych Hotelach w Polsce i za granicą), dzięki temu przywiązuje wagę do najdrobniejszych szczegółów, a obsługa jest kompleksowa i wyjątkowa.

Prowadzimy również firmę cateringową, a ostatnimi najważniejszymi osiągnięciami są m.in.:

- **GALA NA ZAKOŃCZENIE REJSU NIEPODLEGŁOŚCI** 2019 – bankiet dla 400 osób,
- **ZJAZD POLSKIEGO TOWARZYSTWA RADIOLOGICZNEGO** 2019 – bankiet dla 1800 osób,
- **PORSCHE** 2018 – impreza dla 400 osób;
- **VIA MEDICA** 2018 – 3-dniowy kongres dla 600 osób;
- **FORUM WIZJI ROZWOJU** 2018 – 2-dniowa konferencja dla 1500 osób;
- **FORUM GOSPODARKI MORSKIEJ** 2017 – konferencja dla 450 osób;
- **SUEZ** 2017 – kolacja serwowana dla 140 osób.
- **25 – lecie firmy BALEX METAL** 2017 – kolacja serwowana dla 820 osób, łącznie z imprezą całonocną,

**KONFERENCJE – OFERTA 2020**

Minimum zamówienia na usługi gastronomiczne - 15 osób

**PROPOZYCJE PRZERW KAWOWYCH****PRZERWA KAWOWA STANDARD**

Krucze ciasteczka (min. 3 rodzaje)

**Napoje**

Woda mineralna gazowana i niegazowana

Kawa z ekspresów ciśnieniowych Nespresso, herbaty smakowe (łącznie z mlekiem, cukrem, cytryną)

**Cena netto – 18,00 zł/osoba (jednorazowa – do 30 min.)**

**Cena netto – 26,00 zł/osoba (ciągła – do 4h.)**

**PRZERWA KAWOWA COMFORT**

Krucze ciasteczka (min. 3 rodzaje)

Krucze babeczki z musem śmietanowym i owocami

Ciasto jogurtowe z owocami

**Mini kanapeczki**

Z wędzonym łososiem i sosem z avocado

Z szynką szwarcwaldzką, rukolą i pomidorkiem cherry

Z serkiem szczypiorkowym i rzodkiewką

**Krucze babeczki**

Z humusem buraczanym i sezamem

Z musem z suszonych pomidorów i kaparem

**Napoje**

Woda mineralna gazowana i niegazowana

Soki owocowe

Kawa z ekspresów ciśnieniowych Nespresso, herbaty smakowe (łącznie z mlekiem, cukrem, cytryną)

**Cena netto – 28,00 zł/osoba (jednorazowa – do 30 min.)**

**Cena netto – 38,00 zł/osoba (ciągła – do 4h.)**

**PRZERWA KAWOWA PREMIUM**

Sernik cytrynowo-miodowy  
Ciasto czekoladowe z wiśniami  
Krucze ciasteczka (min. 3 rodzaje)

**Tartinki**

Z wędzonym pstrągiem i cytrynowym majonezem  
Z pasztetem domowym i korniszonem  
Z serkiem bazyliowym

**Krucze babeczki**

Z musem z posmakiem tuńczyka i wasabi  
Z pastą z zielonego groszku i mięta

**Przekąski**

Roladka szpinakowa z puszystym serkiem i wędzonym łososiem  
Krewetka w panko z sosem sweet chilli  
Mini szaszłyki caprese z sosem pesto

**Napoje**

Woda mineralna gazowana i niegazowana  
Soki owocowe  
Kawa z ekspresów ciśnieniowych Nespresso, herbaty smakowe (łącznie z mlekiem, cukrem, cytryną)

**Cena netto – 32,00 zł/osoba (jednorazowa – do 30 min.)**

**Cena netto – 48,00 zł/osoba (ciągła – do 4h.)**

**PROPOZYCJE LUNCHEU PODCZAS KONFERENCJI****PROPOZYCJA MENU NR 1\* - FORMA BUFETOWA (dla min. 15 osób)****Bufet ciepły**

Krem z hiszpańskich pomidorów z parmezanem  
Dorsz na duszonych porach, sos koperkowy  
Udka z kurczaka faszerowane mięsem i warzywami, sos własny  
Penne w pomidorach z oliwkami  
Opiekane ziemniaczki w ziołach i czosnku

**Dodatki do dań ciepłych**

Surówka coleslaw  
Mix świeżych sałat z warzywami, sos winegret

**Deser**

Deser bezowy z musem waniliowym i sosem owocowym

**Napój niegazowany**- woda mineralna

**Cena netto – 48,00 zł/osoba**

## **PROPOZYCJA MENU NR 2\* - FORMA SERWOWANA**

### **Zupa**

Krem z dyni

### **Danie główne**

Filet z dorsza podany z sosem tatarskim, sałatką coleslaw i chrupiącymi frytkami

Schab z kością smażony na domowym smalcu z jajkiem sadzonym, z ziemniakami i zasmażaną kapustą

Ravioli dyniowe z masłem szałwiowym

### **Deser**

Deser bezowy z musem waniliowym i sosem owocowym

**Napój niegazowany**- woda mineralna

**Cena netto –55,00 zł/osoba**

## **PROPOZYCJA MENU NR 3\* - FORMA SERWOWANA**

Propozycje z oferty lunchu dnia restauracji Progres  
(zupa i danie główne)

**Napój niegazowany**- woda mineralna

**Cena netto –26,00 zł/osoba**

## **DODATKOWE KOSZTY – WYNAJEM SALI USTALANY JEST INDYWIDUALNIE**

### **Czynniki wpływające na cenę wynajmu:**

- rodzaj sali
- ustawienie sali
- czas trwania spotkania
- sprzęt multimedialny (rzutnik, ekran, flipchart z mazakami, nagłośnienie z mikrofonem)
- usługi gastronomiczne
- ilość uczestników szkolenia