



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 kantine oficerskiej powstał lokal o powierzchni ponad 500 m², 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,

OBIAD WESELNY – OFERTA 2021Minimum zamówienia - 20 osób**PROPOZYCJA NR. I – obiad przewidziany na ok. 3h****OBIAD SERWOWANY / KOSZT ZA OSOBE - 138,00 ZŁ*****Zupa serwowana**

Rosół z domowymi kluskami lanymi, kurczakiem i warzywami

Danie główne serwowane (danie główne do wyboru 7 dni przed uroczystością)

Roladka z indyka wypełniona szpinakiem i gorgonzolą, sos winno maślany, talarki ziemniaków opiekane w ziołach, sałaty kolorowe z pomidorkami cherry i julienne paprykowym z dressingiem ziołowym

De volaille z masłem podany z puree ziemniaczanym oraz sałatką z pomidorami koktajlowymi i czerwoną cebulą

Desery podane na półmiskach

Orzechowiec z karmelem
Sernik cynamonowo-miodowy
Ciasto śliwkowe

Napoje

Kawa z ekspresów ciśnieniowych, herbaty smakowe
Woda niegazowana / gazowana
Soki owocowe

PROPOZYCJA NR. II – obiad przewidziany na ok. 3h**OBIAD SERWOWANY / KOSZT ZA OSOBE - 148,00 ZŁ*****Przystawka serwowana** (przystawka do wyboru 7 dni przed uroczystością)

Płatki polędwiczki wieprzowej marynowane w kolorowym pieprzu podane z sosem malinowym
Łosoś marynowany w soli morskiej, podany na blinach z emulsją cytrusową

Zupa serwowana

Krem z soczystych pomidorów z mozzarellą i świeżą bazylią

Danie główne serwowane (danie główne do wyboru 7 dni przed uroczystością)

Schabowy z kością smażony na smalcu domowym, podany z ziemniakami w maśle podany i kapustą zasmażaną z boczkiem

Filet z sandacza z krokietami ziemniaczanymi, sosem rakowym i brokułem zapiekany z serem pleśniowym

Deser podany na półmiskach

Deser bezowy z kremem waniliowym i świeżymi owocami

Sernik cynamonowo-miodowy

Ciasto truskawkowe

Napoje

Kawa z ekspresów ciśnieniowych, herbaty smakowe

Woda niegazowana / gazowana

Soki owocowe

PROPOZYCJA NR. III – obiad przewidziany na ok. 3h**OBIAD W FORMIE TRADYCYJNEJ / KOSZT ZA OSOBE - 158,00 ZŁ*****Zupa serwowana**

Krem z białych warzyw z oliwą truflową

Dania główne podane w półmiskach

Filet z dorsza z sosem z zielonego pieprzu

Zraziki wieprzowe w sosie ziołowym

Udko z kaczki po polsku z sosem pieczeniowo - żurawinowym

Ziemniaki z koperkiem

Kopytka domowe

Buraki zasmażane z chrzanem

Surówka coleslaw

Bufet słodki

Sernik domowy z kruszonką

Kostka czekoladowa z borówką

Mus gruszkowy z crunchem

Owoce filetowane

Napoje

Kawa z ekspresów ciśnieniowych, herbaty smakowe

Woda niegazowana / gazowana

Soki owocowe

MENU DLA DZIECI USTALAMY INDYWIDUALNIE

(dzieci do 3 lat bezpłatnie, od 3 do 10 lat w cenie 70 zł/osoba)

PROPOZYCJE MENU DLA DZIECI

- ✓ Rosół z domowym makaronem, warzywami i kawałkami kurczaka
- ✓ Krem z pomidorów
- ✓ Makaron penne w sosie pomidorowym
- ✓ Paluszki z kurczaka z chrupiącymi frytkami i warzywami
- ✓ Lody z owocami

Napoje bezalkoholowe

Woda mineralna

Soki owocowe

*** PODANE POWYŻEJ KOSZTY MENU I NAPOI ZAWIERAJA:**

- stoły okrągłe lub prostokątne z obrusami,
- krzesła,
- stoliki koktajlowe z pokrowcami,
- stoły bufetowe z pokrowcami,
- dekoracje kwiatowe,
- obsługę kelnerską i kuchenną,
- cały sprzęt cateringowy, potrzebny do wyserwowania dań oraz napoi,