



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,

MENU BANKIETOWE – 2020_2021**KOLACJA SERWOWANA**Minimum zamówienia - 15 osób**PROPOZYCJA NR. I / KOSZT ZA OSOBE - 88,00 ZŁ*/NETTO****Zupa**

Rosół z domowymi kluskami lanymi, kurczakiem i warzywami

Danie główne (danie 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

Deser

Orzechowiec z karmelem

Napoje

Kawa z ekspresów ciśnieniowych, herbaty smakowe

Woda niegazowana / gazowana

Soki owocowe

PROPOZYCJA NR. II / KOSZT ZA OSOBE - 108,00 ZŁ*/NETTO**Przystawka** (danie 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 (danie do wyboru 7 dni przed uroczystością)

Krem z soczystych pomidorów z mozzarellą i świeżą bazylią

Krem z białych warzyw z oliwą truflową

Danie (danie do wyboru 7 dni przed uroczystością)

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

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

Deser

Sernik cynamonowo-miodowy

Napoje

Kawa z ekspresów ciśnieniowych, herbaty smakowe

Woda niegazowana / gazowana

Soki owocowe

PROPOZYCJA NR. III / KOSZT ZA OSOBE - 128,00 ZŁ*/NETTO**Przystawka** (danie do wyboru 7 dni przed uroczystością)

Trio rybne a'la FB:

- śledź w puszystej śmietanie

- marynowany łosoś

- krewetka z sosem koktajlowym

Pate z gęsi i indyka z pistacjami serwowane z owocami

Zupa (danie do wyboru 7 dni przed uroczystością)

Krem z grzybów leśnych z groszkiem ptysiowym

Esencjonalna zupa rybna na brandy z krewetkami i warzywami

Intermezzo

Sorbet cytrynowy ze świeżą miętą

Danie główne (danie do wyboru 7 dni przed uroczystością)

Udko z kaczki confit podane z domowymi kopytkami i karmelizowanymi buraczkami

Dorsz Islandzki z kremowym sosem Verdejo na szafranowym risotto z zielonym groszkiem i czosnkowym szpinaku

Deser

Deser bezowy z kremem waniliowym i świeżymi owocami

Napoje

Kawa z ekspresów ciśnieniowych, herbaty smakowe

Woda niegazowana / gazowana

Soki owocowe

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

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