



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,

## **\* PODANE PONIŻEJ KOSZTY MENU I NAPOI ZAWIERAJA:**

- wynajem sali weselnej łącznie z tarasem,
- czerwony dywan na wejściu,
- stoły okrągłe z obrusami,
- krzesła z pokrowcami,
- stoły koktajlowe z pokrowcami,
- stoły bufetowe z pokrowcami,
- obsługę kelnerską i kuchenną,
- cały sprzęt cateringowy, potrzebny do wyserwowania dań oraz napoi,
- podstawowe dekoracje na stołach oraz bufetach,
- profesjonalną pomoc logistyczną przy ustalaniu szczegółów imprezy weselnej

## **PROPOZYCJE MENU WESELNEGO**

### **Propozycja Nr 1 (235 zł/os.)\***

(proszę o wybór jednego dania głównego dla wszystkich gości na dwa tygodnie przed przyjęciem)

#### **Zupa serwowana**

Rosół z domowymi kluskami lanymi, kurczakiem i warzywami

#### **Danie główne serwowane**

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

#### **Bufet zimny**

Łosoś marynowany w winie i kolorowym pieprzu  
 Duet śledziowy (w śmietanie, w marynacie FB)  
 Pasztet domowy z żurawiną i marynatami  
 Deska mięs pieczonych  
 Roladka wieprzowa z grzybami  
 Marynowane karczochy z musem z tuńczyka  
 Mus z sera lazur w kruchej babeczce  
 Hummus curry z sezamem z grzankami

#### **Dodatki do bufetu zimnego**

Sos tatarski  
 Sos żurawinowy  
 Sos chrzanowy  
 Pieczywo domowej roboty  
 Masło

#### **Sałatki**

Sałatka jarzynowa  
 Sałatka z kapusty pekińskiej, grillowanego kurczaka, ogórka, kukurydzy, sos jogurtowo-czosnkowy

**Dania ciepłe w nocy podane w bufecie**

Barszcz czerwony z pasztecikiem  
 Wolno duszona wieprzowina w sosie z czerwonego wina  
 Kasza gryczana z czosnkiem  
 Surówka coleslaw

**Bufet słodki**

Sernik cyjnamonowo-miodowy  
 Orzechowiec z karmelem  
 Ciasto śliwkowe

**Napoje bezalkoholowe (bez limitu)**

Kawa z ekspresu ciśnieniowego Nespresso,  
 Herbaty smakowe,  
 Woda niegazowana / gazowana  
 Soki owocowe, napoje gazowane

**Propozycja Nr 2 (260 zł/os)\***

(proszę o wybór jednego dania głównego i przystawki dla wszystkich gości na dwa tygodnie przed przyjęciem)

**Przystawka**

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**

Krem z soczystych pomidorów z mozzarellą i świeżą bazylią

**Danie główne**

Zraz wieprzowy po staropolsku, kopytka domowe, modra kapusta

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

**Bufet zimny**

Terrina z łososia i sandacza  
 Pstrąg pod cytrynową galaretką  
 Paszteł drobiowy pieczony z musem chrzanowym  
 Rolada z kaczki z bakaliarni  
 Polędwiczka a'la Czarnolas  
 Płatki indyka z gorgonzolą i gruszką  
 Rukolowo-szpinakowe krążki z kremowym serkiem  
 Tarta buraczana z orzechami włoskimi

**Dodatki do bufetu zimnego**

Sos żurawinowy  
 Sos chrzanowy  
 Sos tatarski  
 Pieczywo domowej roboty  
 Masło

**Salatki**

Salatka jarzynowa z wędzonym kurczakiem  
 Sałaty z gruszką, winogronami i orzechami laskowymi  
 Salatka z tuńczykiem, ryżem, warzywami i sosem koktajlowym

**Danie ciepłe**

Żurek z białą kiełbasą i chrzanem  
 Gulasz z dziką z warzywami  
 Placuszki z ciecierzycą, soczewicą i brokułem z oliwą z suszonymi pomidorami

**Desery**

Tarta czekoladowa  
 Sernik domowy z kruszonką  
 Deser bezowy z kremem waniliowym i świeżymi owocami  
 Owoce filetowane

**Napoje bezalkoholowe (bez limitu)**

Kawa z ekspresu ciśnieniowego Nespresso,  
 Herbaty smakowe,  
 Woda niegazowana / gazowana  
 Soki owocowe, napoje gazowane

**Propozycja Nr 3 (270 zł/os.)\***

(proszę o wybór po jednym z dań obiadu serwowanego dla wszystkich gości na dwa tygodnie przed przyjęciem)

**Przystawka**

Płatki polędwiczki wieprzowej marynowane w kolorowym pieprzu podane z sosem malinowym  
 Płatki łososia marynowanego w soli morskiej, podane na blinach z emulsją cytrusową

**Zupa**

Krem z grzybów leśnych z groszkiem ptysiowym  
 Esencjonalna zupa rybna na brandy z krewetkami i warzywami

**Danie główne**

Udko z kaczki confit podane z domowymi kopytkami i karmelizowanymi buraczkami  
 Schab z kością smażony na domowym smalcu, podany z ziemniakami opiekany w ziołach i kapustą zasmażaną z boczkiem

**Bufet zimny**

Sum w zalewnie octowej  
Krewetki z sosem koktajlowym  
Mix domowych pasztetów z dodatkami  
Roladki z indyka nadziewane mozzarellą i suszonymi pomidorami  
American roast nadziewane gorgonzolą  
Bouchees nadziewany musem grzybowym  
Hummus z pieczonych buraczków z bagietką  
Rożki filo nadziewane szpinakiem i fetą

**Dodatki do bufetu zimnego**

Sos tatarski  
Sos żurawinowy  
Sos chrzanowy  
Pieczywo domowej roboty  
Masło

**Salatki**

Salatka Nicejska z szynką i serem  
Sałata Cezar z grillowanym kurczakiem  
Sałatka z awokado z pomidorami koktajlowymi

**Danie ciepłe**

Lekko pikantna zupa harirra  
Kurczak pieczony w domowej marynacie Jerk  
Kolorowy ryż

**Bufet słodki**

Tiramisu  
Sernik z owocami  
Ciasto marchewkowe  
Mus czekoladowy z wiśnią

**Napoje bezalkoholowe (bez limitu)**

Kawa z ekspresu ciśnieniowego Nespresso,  
Herbaty smakowe,  
Woda niegazowana / gazowana  
Soki owocowe, napoje gazowane

**Propozycja Nr 4 (260 zł/os.)\***  
(dania główne podane na półmiskach)

### Zupa

Krem z soczystych pomidorów z mozzarellą i świeżą bazylią

### Danie główne

Filet z dorsza z sosem z zielonego pieprzu

Zraziki wieprzowe w sosie myśliwskim

Udko z kaczki po polsku z sosem pieczeniowo - żurawinowym

Ziemniaki z koperkiem

Kopytka domowe

Buraki zasmażane z chrzanem

Grillowane warzywa

Surówka coleslaw

### Bufet zimny

Sum w zalewnie octowej

Krewetki z sosem koktajlowym

Mix domowych pasztetów z dodatkami

Roladki z indyka nadziewane mozzarellą i suszonymi pomidorami

American roast nadziewane gorgonzolą

Bouchees nadziewany musem grzybowym

Hummus z pieczonych buraczków z bagietką

Rożki filo nadziewane szpinakiem i fetą

### Dodatki do bufetu zimnego

Sos tatarski

Sos żurawinowy

Sos chrzanowy

Pieczywo domowej roboty

Masło

### Salatki

Salatka Nicejska z szynką i serem

Salata Cezar z grillowanym kurczakiem

Salatka z awokado z pomidorami koktajlowymi

### Danie ciepłe

Bogracz

Warzywno gotąbki w sosie pomidorowym

Ryż kolorowy

**Bufet słodki**

Tiramisu  
 Sernik z owocami  
 Ciasto marchewkowe  
 Mus czekoladowy z wiśnią

**Napoje bezalkoholowe (bez limitu)**

Kawa z ekspresu ciśnieniowego Nespresso,  
 Herbaty smakowe,  
 Woda niegazowana / gazowana  
 Soki owocowe, napoje gazowane

**Propozycje dań wegetariańskich (opcjonalnie)****Przystawka:**

Sałatka ze spaghetti z cukinii, z granatem i pestkami słonecznika  
 Tatar z bakłażana z cebulą perlową oraz rzodkiewką podany na grillowanym batacie

**Danie główne:**

Placuszki z ciecierzycy i cukinii podane na ratatouille z pestkami dyni  
 Risotto borowikowe z selerem naciowym, parmezanem i ziołami  
 Marynowany w ziołach twarożek sojowy podany z kolorowymi sałatkami ze świeżymi warzywami julienne i dressingiem cytrynowym  
 Gratin z brokułami, groszkiem i serem lazur, lekki sos podgrzybkowy

**STÓŁ WIEJSKI- 1000 ZŁ/ 80 OS**

Pęta kiełbas wiejskich / Kabanosy / Salceson / Szyńka  
 Kaszanka / Boczek / Smalec  
 Ogórki kiszane / Marynaty / Pieczywo wiejskie

**FONTANNA CZEKOLADOWA-500 ZŁ/ 80 OS**

Płynna czekolada (do wyboru: deserowa, mleczna, biała). Świeże owoce filetowane (wykorzystane owoce są uzależnione od sezonu), ciasteczka, pianki, rurki.

**\*INFORMACJE DODATKOWE**

- PODANE KALKULACJE PRZEWIJDUJĄ MIN. 80 PEŁNOSPŁATNYCH UCZESTNIKÓW WESELA
  - DZIECI OD 3 DO LAT 12 – 50% CENY ZA USTALONE MENU
  - OBSŁUGA DODATKOWA (Dj, FOTOGRAF) – 80,00 ZŁ/OSOBA
- ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ MODYFIKACJI MENU, ZMIANY MOGĄ MIEĆ WPŁYW NA FINALNĄ CENĘ MENU
- BEZPŁATNA DEGUSTACJA WYBRANYCH DAŃ Z MENU WESELNEGO **DLA PARY MŁODEJ**
  - SZEROKA BAZA NOCLEGOWA W NAJBLIŻSZEJ OKOLICY SALI WESELNEJ

## PROPOZYCJE ALKOHOLI - OPEN BAR

## PAKIET PODSTAWOWY

Wódka Wyborowa  
Piwo, Campari, Martini Bianco / Dry

**Wino białe:**

Casa Maria Tinto (D.O. Rueda, Hiszpania), Verdejo

**Wino czerwone:**

Casa Maria Tinto (D.O. Rueda, Hiszpania), Tempranillo

**Cena na osobę – 75,00 zł**

## PAKIET PREMIUM

Whiskey Ballantines  
Gin Seagrams  
Rum Havannah (3yo)  
Wódka Absolut  
Piwo, Campari, Martini Bianco / Dry

**Wino białe:**

Casa Maria Tinto (D.O. Rueda, Hiszpania), Verdejo

**Wino czerwone:**

Casa Maria Tinto (D.O. Rueda, Hiszpania), Tempranillo

**Cena na osobę – 95,00 zł\***

## PAKIET LUX

Whiskey Jameson Irish/ Chivas 12 Y.O.  
Gin Beefeater  
Rum Havana Club (3yo / 7yo)  
Tequila Olmeca (gold / silver)  
Kahlua / Baileys  
Wódka Ostaya  
Piwo, Campari, Martini Bianco / Dry

**Wino białe:**

Casa Maria Tinto (D.O. Rueda, Hiszpania), Verdejo

**Wino czerwone:**

Casa Maria Tinto (D.O. Rueda, Hiszpania), Tempranillo

**Cena na osobę – 110,00 zł\***

**\* PODANE POWYŻEJ KOSZTY OPEN BARÓW ZAWIERAJĄ (PAKIET PREMIUM I LUX):**

- przygotowanie profesjonalnego baru z pełnym wyposażeniem
- obsługę barmańską
- potrzebne dodatki do ustalonych koktajli

**ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ WNIESIENIA WŁANEGO ALKOHOLU  
KOSZT „KORKOWEGO” – 30,00 ZŁ / OSOBA DOROSŁA**