



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 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,

FIRMOWY OBIAD WIGILIJNY – OFERTA 2020Minimum zamówienia - 15 osób**PROPOZYCJA NR. I – obiad przewidziany na ok. 2h****OBIA D SERWOWANY / KOSZT ZA OSO BĘ - 98,00 ZŁ NETTO*****Przystawka serwowana**Świąteczne trio rybne

Pstrąg pod cytrynową galaretą z sosem tatarskim

Karp faszerowany rodzynkami i płatkami migdałów

Śledź bałtycki marynowany w korzennej zalewie na grzance

Zupa serwowana

Postny barszcz z suszonymi borowikami i pasztecikiem wigilijnym

Danie główne serwowaneDuet pierogów

- z kapustą i grzybami z okrasą z cebuli

- ruskie z okrasą z cebuli

Desery podane na półmiskach

Ciasto gruszkowe z bezą piernikową

Makowiec na kruchym spodzie

Keks

Napoje

Kawa z ekspresów ciśnieniowych, herbaty smakowe

Woda niegazowana / gazowana

Soki owocowe

Kompot z suszu

PROPOZYCJA NR. II – obiad przewidziany na ok. 3h**OBIAD SERWOWANY / KOSZT ZA OSOBE - 120,00 ZŁ NETTO*****Przekąski zimne podane w stole**

Karp faszerowany rodzynkami i płatkami migdałów

Roladki z łososia ze szpinakiem

Wybór marynowanych śledzi bałtyckich:

w śmietanie z jabłkiem / w oleju / marynowany w korzennej zalewie

Indyk faszerowany bakaliami

Peklowana szynka

Tarta grzybowa z rozmarynem

Sałatka ziemniaczana z kaparami

Sałatka brokułowa ze słonecznikiem, pomidorami, jajkiem na twardo i dressingiem jogurtowym

Zupa serwowana

Zupa grzybowa z łazankami

Danie główne serwowane (danie główne do wyboru przed uroczystością)

Udka z kaczki pieczone z jabłkami z sosem pieczeniowo -grzybowym podane z domowymi placuszkami jaglanymi i modrą kapustą

Sandacz z opiekаныmi ziemniaczkami i warzywami korzeniowymi

Deser podane w stole

Sernik świąteczny

Szarlotka tradycyjna

Aromatyczny piernik w czekoladzie przekładany powidłami

Napoje

Kawa z ekspresów ciśnieniowych, herbaty smakowe

Woda niegazowana / gazowana

Soki owocowe

Kompot z suszu

PROPOZYCJA NR. III – obiad przewidziany na ok. 4h**OBIAD W FORMIE BUFETU / KOSZT ZA OSOBE - 140,00 ZŁ NETTO*****Bufet zimny**

Ryba po grecku

Wybór marynowanych śledzi bałtyckich:

w śmietanie z jabłkiem / w oleju / marynowany w korzennej zalewie

Jajka faszerowane szprotkami

Rolada z boczku ze śliwką i musem chrzanowym

Indyk faszerowany bakaliami

Schab pieczony z morelą

Wybór domowych pasztetów z marynatami

Terrina warzywna

Sos tatarski / sos żurawinowy

Sos chrzanowo - śmietanowy

Pieczyno domowe, marynaty

Sałatka jarzynowa z majonezem

Sałatka śledziowa z suszoną żurawiną

Bufet ciepły

Domowy barszcz czerwony z pasztecikiem z kapustą i grzybami

Filet z dorsza z sosem z zielonego pieprzu

Roladki z kurczaka faszerowane suszoną śliwką w sosie winnym

Udka z kaczki pieczone z jabłkami z sosem pieczeniowo - żurawinowym

Pierogi z kapustą i grzybami z okrasą z cebuli i masła

Pierogi ruskie

Opiekane ziemniaki ze świeżymi ziołami

Kopytka domowe

Kapusta kiszona z grzybami i suszoną śliwką

Bufet słodki

Makowiec / Piernik

Jabłecznik staropolski

Kutia świąteczna

Napoje

Kawa z ekspresów ciśnieniowych, herbaty smakowe

Woda niegazowana / gazowana

Soki owocowe

Kompot z suszu

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

- stoły okrągłe lub prostokątne z obrusami,
- krzesła z pokrowcami,
- stoliki koktajlowe z pokrowcami,
- stoły bufetowe z pokrowcami,
- dekoracje świąteczne,
- 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
- wynajem Sali