



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 weselną dla 180 osób, 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.

Właścicielem obiektu jest Bartłomiej Sadowski, który swoje doświadczenie budował m.in. w Hotelu Haffner, Hotelu Rezydent, a także Lighthouse Restaurant na Kajmanach czy Chatham Club w Stanach Zjednoczonych.

W trakcie wielu lat pracy 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 uwagę do najdrobniejszych szczegółów, a obsługa jest kompleksowa i wyjątkowa.

„Jako specjaliści bardzo chętnie pomagamy zaplanować całą uroczystość i nie ograniczamy się jedynie do miejsca i kuchni. Weselne doświadczenie opieramy również na uroczystościach organizowanych w Sosnowej Osadzie w Niedarzynie k. Bytowa.”

**\* 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 NA SEZON 2020-2021

### Propozycja Nr 1 (235 zł/os.)\*

**Zupa (proszę o wybór jednego dania dla wszystkich gości na trzy tygodnie przed przyjęciem)**

Krem ze świeżych pomidorów z oliwą bazyliową i parmezanem

Consomme drobiowo-wołowe z lanymi kluskami i warzywami

**Danie główne (proszę o wybór jednego dania dla wszystkich gości na trzy tygodnie przed przyjęciem)**

Polędwiczka wieprzowa sous vide w czosnku i ziołach z grzybowym gratin, fasolką szparagową otulone marchewką

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

**Bufet zimny**

Łosoś marynowany w winie i kolorowym pieprzu

Duet śledziowy (w śmietanie, w marynacie FB)

Paszтет 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

Pieczyno domowej roboty

Masło

## **Salatki**

Salatka jarzynowa

Salatka 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

## **Bufet słodki**

Sernik cyjamonowo - miodowy

Ciasto czekoladowe z wiśnią

Panna cotta ze słonym karmelem

## **Napoje bezalkoholowe (bez limitu)**

Kawa z ekspresu ciśnieniowego Nespresso

Herbaty smakowe, czarna

Woda mineralna

Soki owocowe, napoje gazowane

## **Propozycja Nr 2 (260 zł/os)\***

### **Przystawka (proszę o wybór jednego dania dla wszystkich gości na trzy tygodnie przed przyjęciem)**

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 (proszę o wybór jednego dania dla wszystkich gości na trzy tygodnie przed przyjęciem)**

Rosół z kawałkami kurczaka, warzywami i domowymi kluseczkami

Krem z pieczonych białych warzyw z oliwą truflową

### **Danie główne (proszę o wybór jednego dania dla wszystkich gości na trzy tygodnie przed przyjęciem)**

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  
 Pasztet drobiowy pieczony z musem chrzanowym  
 Rolada z kaczki z bakaliami  
 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  
 Ciasto śliwkowe

## **Napoje bezalkoholowe (bez limitu)**

Kawa z ekspresu ciśnieniowego Nespresso  
 Herbaty smakowe, czarna  
 Woda mineralna  
 Soki owocowe, napoje gazowane

## **Propozycja Nr 3 (270 zł/os.)\***

### **Przystawka(proszę o wybór jednego dania dla wszystkich gości na trzy tygodnie przed przyjęciem)**

Płatki polędwiczki wieprzowej marynowane w kolorowym pieprzu podane z sosem malinowym

Płatki łososia marynowanego w soli morskiej, podane na blinach z emulsją cytrusową

## **Zupa(proszę o wybór jednego dania dla wszystkich gości na trzy tygodnie przed przyjęciem)**

Krem z grzybów leśnych z groszkiem ptysiowym

Esencjonalna zupa rybna na brandy z krewetkami i warzywami

## **Danie główne(proszę o wybór jednego dania dla wszystkich gości na trzy tygodnie przed przyjęciem)**

Udko z kaczki confit podane z gnocchi i karmelizowanymi buraczkami

Schab z kością podany z ziemniakami opiekany w ziołach i kapustą zasmażaną z kminkiem

## **Bufet zimny**

Sum w zalewnie octowej

Krewetki z sosem koktajlowym

Mix domowych pasztetów z dodatkami

Roladki z indyka nadziewane mozzarellą, 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

Pieczyno domowej roboty

## **Sałatki**

Sałatka 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 F&B

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, czarna

Woda mineralna

Soki owocowe, napoje gazowane

## Propozycje dań wegetariańskich (opcjonalnie)

### **Przystawka:**

Sałatka ze spaghetti z cukinii, z granatem i pestkami słonecznika

Tatar z bakłażana, cebulą perłową oraz rzodkiewką podany na grillowanym batacie

### **Danie główne:**

Placuszki z ciecierzycy i cukinii podane na ratatouille z pestkami dyni

Risotto borowikowe, seler naciowy, parmezan i zioła

Marynowany w ziołach twarożek sojowy podany z kolorowymi sałatkami ze świeżymi warzywami julienne z dressingiem cytrynowym

Gratin z brokułami, groszkiem i serem lazur, lekki sos podgrzybkowy

### **STÓŁ WIEJSKI- 1000 ZŁ/ 80 OS**

Pęta kiełbas wiejskich / Kabanosy / Salceson / Szynka

Kaszanka / Boczek / Smalec

Ogórki kiszone / 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 PRZEWIDUJĄ MIN. 80 PEŁNOPŁATNYCH 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 Jameson Irish

Gin Beefeater

Rum Havannah (3yo)

Wódka Ostoya

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/ Chivas12 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 ZAWIERAJA:**

- przygotowanie profesjonalnego baru z pełnym wyposażeniem
- obsługa barmañska
- potrzebne dodatki do ustalonych koktajli

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

NASZE REKOMENDACJE

Fotografia ślubna



<https://jakubwojtowicz.pl>

Organizacja i dekoracja nowoczesnych wesel



<https://eventbyev.pl>