



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 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 uwagę 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 OKOLICZNOŚCIOWE 2021 OFERTA NA POCZET PIERWSZEJ KOMUNII ŚWIĘTEJ

Propozycja I

Uroczysty obiad serwowany

(zupa i danie główne – do wyboru przed uroczystością)

Zupa

Krem z buraka na mleku kokosowym, pestki dyni

lub

Rosół z domowymi kluseczkami lanymi, kurczakiem i warzywami

Danie główne

Eskalopki wieprzowe w boczku, sos winogronowy, puree ziemniaczane, marchewka glazurowana w miodzie

lub

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

lub

Filet z dorsza Atlantyckiego zapiekany mozzarellą i suszonymi pomidorami, podany z grillowaną cukinią i rzodkiewką w maśle

Desery na półmiskach

Orzechowiec z karmelem

Sernik cytrynowo miodowy

Ciasto śliwkowe

Owoce filetowane

Napoje bezalkoholowe

Kawa z ekspresów ciśnieniowych

Herbata (wybór herbat smakowych, czarna)

Woda mineralna

Soki owocowe

Koszt na osobę 135,00 zł

Propozycja II

Uroczysty obiad serwowany

(przystawka, zupa i danie główne – do wyboru przed uroczystością)

Przystawki

Szparagi zielone owinięte w boczku, z sosem holenderskim
i jajem poszetowym z ziołową grzanką
lub

Płatki polędwiczki wieprzowej sous-vide, sos z sera pleśniowego, orzechy włoskie,
grzanka
lub

Łosoś marynowany w sosie winno-maślanym i kolorowym pieprzu

Zupy

Krem z soczystych pomidorów z mozzarellą, świeżą bazylią
lub

Bulion na wywarze wołowo/drobiowym podany z kołdunami

Dania główne

Udko z kaczki po polsku z kopytkami w sosie pomarańczowym, podane z młodą
kapustą zasmażaną z rozmarynem
lub

Zrazy wołowe w sosie własnym z puree ziemniaczanym i zestawem surówek
Lub

Łosoś z sosem prowansalskim, puree z zielonego groszku i marchewką na krótko

Desery

Deser bezowy z kremem waniliowym ze świeżymi owocami

Pleśniak z czarną porzeczką

Sernik na czekoladowym spodzie

Panna cotta malinowa

Napoje bezalkoholowe

Kawa z ekspresów ciśnieniowych

Herbata (wybór herbat smakowych, czarna)

Woda mineralna

Soki owocowe

Koszt na osobę 145,00 zł

Propozycja III

Uroczysty obiad serwowany

(zupa do wyboru przed uroczystością, dania główne podane w stole)

Zupa serwowana

Krem szparagowo serowy z oliwą truflową
lub
Krem z pieczonego kalafiora, grzankami, oliwą pietruszkową
lub
Chłodnik litewski i jajem z ziemniaczkami z okrasą

Dania główne podane na półmiskach w stole

Sandacz skropiony delikatnym sosem cytrynowym
Zraziki wieprzowe w sosie borowikowym
Kacze udko na modrej kapuście, sos żurawinowo -pieczeniowy

Dodatki do dań głównych

Domowe kopytka z oliwą
Opiekane talarki ziemniaczane
Buraczki z chrzanem
Warzywa gotowane (typu: brukselka/brokół/marchewka/kalafior/fasolka szparagowa)

Desery na półmiskach

Sernik domowy z kruszonką
Kostka czekoladowa, borówka
Mus mascarpone w kruszonej babeczce z winogronem

Napoje bezalkoholowe

Kawa z ekspresów ciśnieniowych
Herbata (wybór herbat smakowych, czarna)
Woda mineralna
Soki owocowe

Koszt na osobę 150,00 zł

PROPOZYCJA NR 1 PRZEKĄSEK ZIMNYCH, JAKO OPCJA DODATKOWA
Dla min. 15 osób

Bufet zimny

Dorsz pieczony z dressingiem wasabi miód
 Mus z wędzonej ryby z kaparem w kruchej babeczce
 Pasztet drobiowy pieczony ze śliwką i żurawiną własnego wyrobu
 Schab pieczony w ziołach z musem chrzanowym
 Marynowane karczochy z musem z tuńczyka
 Krążki z tortilli z pastą jajeczną, suszonymi pomidorami i ogórkiem
 Rożki z ciasta francuskiego z karmelizowaną marchewką, imbirem i fetą
 Pieczywo

Sałatki

Sałatka makaronowa z chorizo, suszonymi pomidorami i oliwkami
 Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem, parmezanem
 Sałatka z rukoli i roszponki, świeżymi warzywami, pomidorkami cherry i serem mozzarella

Koszt na osobę 50,00 zł

PROPOZYCJA NR 2 PRZEKĄSEK ZIMNYCH ORAZ DANIA CIEPŁEGO, JAKO OPCJA DODATKOWA
Dla min. 15 osób

Bufet zimny

Chrupiący dorsz w słodkim sosie chili z czarnym sezamem
 Placuszki rosti z łososiem, koprem i kwaśną śmietaną
 Roladka a'la Czarnolas
 Domowe pasztety mieszane podane z konfiturą z żurawiny i domowymi marynatami
 Roladki z indyka, nadziewane mozzarellą, suszonym pomidorem i pesto z natki pietruszki
 Kruche babeczki z musem o posmaku homara z kietkami zielonego groszku
 Involtini z cukinii ze szpinakiem i serem feta
 Pieczywo

Sałatki

Sałatka Nicejska z tuńczykiem i kolorowymi warzywami
 Sałatka z brokułem, fetą, czerwona fasolą i wędzonym kurczakiem, pestkami dyni
 Sałatka z awokado z pomidorami koktajlowymi i oliwą bazyliową

Danie ciepłe (serwowane lub w bufecie)

Wybór pierogów z domową okrasą (z mięsem; z kaszą; ruskie)
 Lub
 Gęsta zupa gulaszowa z warzywami oraz domowym pieczywem
 Lub
 Noodles z wieprzowiną oraz warzywami podane z orientalnym sosem

Koszt na osobę 55,00 zł

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 chipsami z batatów i warzywami
- ✓ Łosoś z ziemniaczkami i surówką ze świeżych warzyw
 - ✓ Lody z owocami
- ✓ Crumble z mascarpone i owocami

Napoje bezalkoholowe

Woda mineralna
Soki owocowe

Prosimy o wybór dań na dwa tygodnie przed uroczystością.

Możliwość wniesienia własnego tortu bez dodatkowych kosztów.

ZAPEWNIAMY:

- przygotowanie stołów okrągłych lub podłużnych w białych obrusach
 - krzesła w białych pokrowcach
- podstawową dekorację stołów świeżymi kwiatami
 - menu na stołach
 - zastawę porcelanową, szkło, sztucce, serwetki
 - profesjonalną obsługę kelnerską oraz kuchenną
- obecność koordynatora ze strony Wykonawcy w dniu przyjęcia
 - świadczenie najwyższej jakości usług