



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 bankietową 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.

W trakcie wielu lat pracy Właściciel obiektu nauczył się najważniejszej zasady - **miejsce przede wszystkim tworzą ludzie**, dlatego do swojego teamu zebrał ludzi z ogromną pasją. Oprócz odpowiedniego podejścia, załoga ma również imponujące doświadczenie (wieloletnia praca w cztero- i pięciogwiazdkowych Hotelach w Polsce i za granicą), dzięki któremu przywiązuje uwagę do najdrobniejszych szczegółów.

Progres to nie tylko sala bankietowo-konferencyjna na gdańskim Garnizonie, ale również firma cateringowa. Ostatnimi najważniejszymi osiągnięciami były m.in.:

- **GALA NA ZAKOŃCZENIE REJSU NIEPODLEGŁOŚCI 2019** – bankiet dla 400 os.,
- **ZJAZD POLSKIEGO TOWARZYSTWA RADIOLOGICZNEGO 2019** – bankiet dla 1800 os.,
- **PORSCHE 2018** – impreza dla 400 os.,
- **VIA MEDICA 2018** – 3-dniowy kongres dla 600 os.,
- **FORUM WIZJI ROZWOJU 2018** – 2-dniowa konferencja dla 1500 os.,
- **FORUM GOSPODARKI MORSKIEJ 2017** – konferencja dla 450 os.,
- **SUEZ 2017** – kolacja serwowana dla 140 os.,
- **25-lecie firmy BALEX METAL 2017** – kolacja serwowana dla 820 os.

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

- 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

PRZYKŁADOWE MENU BANKIETOWE - 2020 KOLACJA BUFETOWA

PROPOZYCJA NR 1 KOSZT ZA OSOBĘ 95,00 ZŁ/NETTO*

Bufet zimny

Mini bagietki z wędzonym pstrągiem sosem limonowym i chrupiącymi warzywami
 Śledź z marynowaną cebulką na pumperniklu
 Mini panini z chrupiącym kurczakiem i guacamole
 Klopsiki mięsne z chilli
 Chorizo z grillowanym ananasek i papryką
 Empanadas z fetą i szpinakiem
 Zraziki z bakłażana nadziewane 3 serami

Bufet ciepły

Krem z pomidorów, oliwa bazyliowa
 Zupa krem z zielonego groszku i brokułami

Dorsz atlantycki, sos cytrynowo -koperkowy
 Medaliony drobiowe na sosie z oliwy z kaparami, suszonymi pomidorami i oliwkami
 Pieczeń wieprzowa z sos z czerwonego wina
 Placuszki z kaszy kuskus z papryką i cukinią
 Złociste ziemniaki
 Warzywa z orzechową okrasą

Sałatki

Sałata rzymska z brokułem i serem feta
 Świeże sałaty z warzywami z winegret

Bufet słodki

Szarlotka z kruszonką
Sernik cynamonowo - miodowy
Ciasto czekoladowe z wiśniami

PROPOZYCJA NR 2 **KOSZT ZA OSOBĘ 110,00 ZŁ/NETTO***

Bufet zimny

Terrina rybna z wędzonym łososiem i zielonym ogórkiem
Łosoś marynowany w białym winie i zielonym pieprzu
Paszтет domowy z żurawiną i marynatami
Roladka a'la Czarnolas
Roladki drobiowe nadziewane boczkiem
Roladki z tortilli z pastą z suszonymi pomidorami i kaparami
Hummus z pieczonych buraczków z czarnym sezamem

Bufet ciepły

Gęsta zupa Taco z kukurydza i czerwona fasolą
Krem z pieczonych białych warzyw z oliwą pietruszkową

Isa Islandzka w pomidorach concasse z oliwą z oliwek
Szynka duszona w sosie grzybowym z tymiankiem
Krążki indyka nadziewane szpinakiem i warzywami w sosie maślanym
Puree ziemniaczano selerowe
Makaron rigatoni z oliwą i czarnymi oliwkami oraz parmezanem
Kaszotto z czosnkiem i zielonym groszkiem

Salatki

Salatka Nicejska z tuńczykiem
Salatka Cezar z grillowanym kurczakiem i parmezanem

Bufet słodki

Tiramisu
Sernik z owocami
Ciasto marchewkowe

PROPOZYCJA NR 3 KOSZT ZA OSOBĘ 140,00 ZŁ/NETTO*

Bufet zimny

Tatar ze śledzia na pumperniklu
Krokiety z ryb śródziemnomorskich z sosem mango
Ślimaczki z nadzieniem krabowym
Mini kofty z sosem tatarskim
Mini karbinade nadziewane cukinią i selerem naciowym
American roast nadziewane korniszonem
Hummus z kalafiora, z migdałów oraz z mięta na cykorii
Różki francuskie ze szpinakiem i fetą

Bufet ciepły

Francuska zupa cebulowa z białym winem, parmezanem i grzankami ziołowymi
Krem serowy z grzankami

Lange pieczona w sosie krewetkowym
Indyk z sosem gorgonzola i z szynką parmeńską
Golonka z dzika w sosie z czerwonego wina z rozmarynem
Domowe kopytka z pietruszką
Kasza bulgur z warzywami i grzybami
Pieczony kalafior z fasolką szparagową i czosnkiem

Sałatki

Sałatka caprese na rukoli
Wybór sałat z awokado, świeżymi warzywami z dressingiem koperkowym

Danie ciepłe w nocy

Zupa gulaszowa z kiszonym ogórkiem

Desery

Ciasto rabarbarowe
Sernik domowy z kruszonką
Creme brulle z karmelem
Mus z mango z chia

DODATKOWA OPCJA DO MENU

Live cooking

Paella z krewetkami i kurczakiem- 10 zł/osoba
Wybór pierogów (smaki do ustalenia: mięsne, ruskie, z kaszą i twarogiem, ze szpinakiem i fetą- 10 zł/osoba

Makaron po azjatycku z kaczką confit, grzybami, warzywami- 12 zł/osoba

**WYNAJEM SALI BANKIETOWEJ NA POCZET ORGANIZACJI IMPREZY
3 000,00 ZŁ NETTO**

PROPOZYCJE NAPOI BEZALKOHOLOWYCH - OPEN BAR

**PROPOZYCJA NR 1
KOSZT ZA OSOBĘ 10,00 ZŁ/NETTO***

Kawa, herbata
Woda niegazowana

**PROPOZYCJA NR 2
KOSZT ZA OSOBĘ 16,00 ZŁ/NETTO***

Kawa, z ekspresów ciśnieniowych, herbata smakowe
Woda niegazowana / gazowana
Soki owocowe

PROPOZYCJE ALKOHOLI - OPEN BAR

**PAKIET PODSTAWOWY
KOSZT ZA OSOBĘ 60,00 ZŁ/NETTO***

Wódka Wyborowa

Wino białe

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

Wino czerwone

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

Piwo, Campari, Martini Bianco / Dry

PAKIET PREMIUM

KOSZT ZA OSOBĘ 80,00 ZŁ/NETTO*

Whiskey Ballantines
Gin Seagrams
Rum Havannah (3yo)
Wódka Wyborowa

Wino białe

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

Wino czerwone

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

Piwo, Campari, Martini Bianco / Dry

PAKIET LUX

KOSZT ZA OSOBĘ 100,00 ZŁ/NETTO*

Whiskey Ballantines / Jameson / Chivas
Gin Seagrams / Beefeater
Rum Havana Club (3yo / 7yo)
Tequila Olmeca (gold / silver)
Kahlua / Baileys
Wódka Wyborowa / Absolut

Wino białe

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

Wino czerwone

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

Piwo, Campari, Martini Bianco / Dry

*** PODANE POWYŻEJ KOSZTY OPEN BARÓW ZAWIERAJĄ:**

- przygotowanie profesjonalnego baru z pełnym wyposażeniem,
- obsługa barmańska,
- potrzebne dodatki do ustalonych koktajli.