



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 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 realizacjami 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

## MENU BANKIETOWE - 2020

### KOLACJA SERWOWANA Z BUFETEM PRZEKĄSKOWYM

#### PROPOZYCJA NR 1

**KOSZT ZA OSOBĘ 120,00 ZŁ/NETTO\***

**Zupa (do wyboru przed przyjęciem)**

Krem ze świeżych pomidorów z oliwą bazyliową i parmezanem

Consomme drobiowe z domowymi lanymi kluskami

**Danie główne (do wyboru przed przyjęciem)**

Roladka drobiowa nadziewana boczkiem i suszonymi pomidorami z kremowym sosem podana z puree z zielonego groszku z miętą i baby marchewkami w miodzie z masłem

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

**Bufet słodki**

Szarlotka z kruszonką  
Sernik cyjnamonowo - miodowy  
Ciasto czekoladowe z wiśniami

**Bufet zimny**

Pstrąg pieczony w migdałach z dressingiem wasabi miód  
Duet śledziowy (w śmietanie, w marynacie FB)  
Pasztecik drobiowy pieczony ze śliwką i żurawiną własnego wyrobu  
Schab pieczony w ziołach z musem chrzanowym  
Roladka rzymska z konfiturą z czerwonej cebuli  
Deska wędlin i kiełbas kaszubskich z marynatami  
Marynowane karczochy z musem z tuńczyka  
Rożki z ciasta francuskiego z karmelizowaną marchewką, imbirem i fetą

## **Dodatki do bufetu zimnego**

Sos tatarski  
 Sos żurawinowy  
 Sos czosnkowy  
 Pieczywo domowej roboty  
 Masło

## **Sałatki**

Sałatka z bobu, brokułem i serem feta  
 Świeże sałaty z warzywami z wyborem dressingów (winegret, koktajlowy, jogurtowy z koperkiem)  
 Sałatka z kalafiorem, granatem i pomarańczą i rukolą

## **PROPOZYCJA NR 2** **KOSZT ZA OSOBĘ 140,00 ZŁ/NETTO\***

### **Przystawka (do wyboru przed przyjęciem)**

Płatki polędwiczki wieprzowej marynowane w kolorowym pieprzu podane z sosem malinowym i kremem balsamicznym

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

### **Zupa (do wyboru przed przyjęciem)**

Krem z grzybów leśnych z chipsem pietruszkowym

Esencjonalna zupa rybna na brandy podana z krewetkami i warzywami

### **Danie główne (do wyboru przed przyjęciem)**

Udko z kaczki confit podane z domowymi kopytkami i buraczkami z dodatkiem chrzanu

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

### **Bufet słodki**

Tiramisu  
 Sernik z brzoskwinia i ananasem  
 Ciasto marchewkowe z rodzynkami  
 Owoce sezonowe

### **Bufet zimny**

Łosoś marynowany w białym winie i zielonym pieprzu  
 Chrupiące krewetki w panko z sosem chili  
 Mix domowych pasztetów  
 Roladki z indyka, nadziewane mozzarellą, suszonym pomidorem i pesto z natki pietruszki  
 Rostbef rolls z serem pleśniowym i sosem leśnym  
 Roladki z tortilli z pastą jajeczną, suszonymi pomidorami i ogórkiem

Hummus z pieczonych buraczków z chipsami tortilli  
Eskalibada z kozim serem i kremem balsamicznym

## **Dodatki do bufetu zimnego**

Sos tatarski  
Sos żurawinowy  
Sos czosnkowy  
Pieczywo domowej roboty  
Masło

## **Salatki**

Salatka Nicejska z tuńczykiem i kolorowymi warzywami  
Sałata Cezar z grillowanym kurczakiem i parmezanem  
Sałatka z awokado z pomidorami koktajlowymi i oliwą bazyliową

## **Danie ciepłe**

Lekko pikantna zupa harirra

## **PROPOZYCJA NR 3** **KOSZT ZA OSOBĘ 160,00 ZŁ/NETTO\***

### **Przystawka (do wyboru przed przyjęciem)**

Trio rybne a'la FB:  
- śledź w puszystej śmietanie  
- makrela w marynacie FB  
- krewetka z sosem kajmańskim

Pate z gęsi i indyka z pistacjami serwowane na grillowanych bocznikach

Carpaccio z piersi kaczki sous vide z porzeczkową konfiturą

### **Zupa (do wyboru przed przyjęciem)**

Zupa Ajvar z mlekiem kokosowym i limonką oraz kolendrą

Krem z białych warzyw z oliwą truflową

### **Danie główne (do wyboru przed przyjęciem)**

Polędwiczka wieprzowa z sosem z sera pleśniowego z gratin ziemniaczanym i warzywami na parze z orzechową okrasą

Dorsz Islandzki z kremowym sosem Verdejo z selerem naciowym na szafranowym risotto z częstkami szparag

### **Desery**

Orzechowa szarlotka z kruszonką  
Sernik domowy z czekoladową kruszonką  
Ciasto śliwkowe  
Owoce sezonowe

**Bufet zimny**

Terrina z wędzonego i świeżego łosia z zielonym groszkiem  
 Chrupiący dorsz w słodkim sosie chili z czarnym sezamem  
 Pasztet mieszany pieczony podany z marynatami  
 Pieczona karkówka w ciemnej glazurze z whisky  
 Roladka wołowa a'la Czarnolas  
 Mini kofty z sosem tatarskim  
 Krążki z tortilli z pastą jajeczną, suszonymi pomidorami i ogórkiem  
 Hummus z kalafiora, z migdałów oraz z mięta na cykorii

**Dodatki do bufetu zimnego**

Sos żurawinowy  
 Sos chrzanowy  
 Sos tatarski  
 Pieczywo domowej roboty  
 Masło

**Salatki**

Salatka jarzynowa z szynką babuni  
 Salatka z brokułem, fetą, czerwona fasolą i wędzonym kurczakiem, pestkami dyni  
 Salatka z pieczonym topinamburem, ciecierzycą i jabłkiem

**Danie ciepłe**

Żurek z białą kiełbasą i grzybami

**PROPOZYCJE DAŃ WEGAŃSKICH (OPCJONALNIE)****Przystawka**

Salatka ze spaghetti z cukinii, z granatem i pestkami słonecznika

Carpaccio z piklowanych kolorowych buraków, crunch z czarnych oliwek, oliwą z ostrej papryczki

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

**Danie główne**

Kotlety z ciecierzycy podane na ratatouille

Risotto grzybowe na bazie mleka kokosowego, seler naciowy (opcja premium)

Marynowany w ziołach twarożek sojowy podany z kolorowymi sałatkami ze świeżymi warzywami julienne z dressingiem cytrynowym (opcja premium)

## **\*INFORMACJE DODATKOWE**

- PODANE KALKULACJE PRZEWIDUJĄ MIN. 80 PEŁNOPŁATNYCH UCZESTNIKÓW IMPREZY
- ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ MODYFIKACJI MENU, ZMIANY MOGĄ MIEĆ WPŁYW NA FINALNĄ CENĘ MENU
- SZEROKA BAZA NOCLEGOWA W NAJBLIŻSZEJ OKOLICY SALI BANKIETOWEJ

**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.