



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 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 KOKTAJLOWE - 2020

PROPOZYCJA NR 1 DLA MIN 25 OSÓB

KOSZT ZA OSOBĘ 76,00 ZŁ/NETTO*

Przekąski zimne finger food- czas trwania spotkania do 2 godzin

Mini kanapeczka z wędzonym pstrągiem, wasabi-mayo i kaparem
 Krokiety z islandzkiej ISA z salsą korniszonową
 Chorizo z grillowanym ananase i papryką
 Roladka włoska z ostrym ajvarem i delikatnym serkiem
 Kurczak w panco owinięty w pszennym placku
 Rożki francuskie z musem z suszonych pomidorów
 Bouchees z nadzieniem z fety i zielonego groszku
 Mini kanapeczki z białym serem i rzodkiewką

Desery typu finger food- czas trwania spotkania do 2 godzin

Mini mus czekoladowy z wiśnią
 Mini ciasto jogurtowe z płatkami migdałów

Napoje bezalkoholowe

Kawa z ekspresu ciśnieniowego (mleko, cukier)
 Herbata (wybór herbat smakowych- cukier, cytryna)
 Woda mineralna niegazowana

PROPOZYCJA NR 2 DLA MIN 25 OSÓB

KOSZT ZA OSOBĘ 88,00 ZŁ/NETTO*

Przekąski zimne finger food- czas trwania spotkania do 2 godzin

Mini tosttapas z tuńczykiem i kolendrą
 Krewetki w panco z guacamole
 Krokiety z ryb śródziemnomorskich z sosem mango

Mini kanapeczka z szynką szwarcwaldzką, rukolą i pomidorkiem cherry
 Arancini bulgur z kaczką i żurawiną
 Zraziki z bakłażana nadziewane 3 serami
 Mini chrupiące rolls z indyka
 Melon w szynce parmeńskiej z oliwką
 Empanadas z fetą i szpinakiem
 Hummus curry z sezamem na liściu cykorii

Desery typu finger food- czas trwania spotkania do 2 godzin

Tiramisu
 Creme brulee z karmelem

Napoje bezalkoholowe

Kawa z ekspresu ciśnieniowego (mleko, cukier)
 Herbata (wybór herbat smakowych- cukier, cytryna)
 Woda mineralna niegazowana

DODATKOWE OPCJE MENU PRZEKĄSKOWEGO*

Istnieje możliwość modyfikacji podstawowego menu, przy czym cena menu po modyfikacji może ulec zmianie.

MINI KANAPECZKI:

Z wędzonym łososiem i sosem z avocado
 Z szynką szwarcwaldzką, rukolą i pomidorkiem cherry
 Z serkiem szczypiorkowym i rzodkiewką
 Z tapenadą zieloną i malinowym pomidorkiem
 Ala capresse z bazylią
 Z pesto rukolowo-bazyliowym
 Z kurą Jerka i salsą paprykową
 Z serem brie i winogronem
 Z domowym pasztetem i sosem żurawinowym
 Z musem o posmaku tuńczyka
 Z pastą z batata i chilli

Mini tatar z łososia z sosem avocado-mayo i koperkiem
 Mini kofty z sosem tatarskim
 Roladka włoska z ostrym ajvarem i delikatnym serkiem
 Roladka z cukinii z serkiem i suszonymi pomidorami
 Terina z ryb śródziemnomorskich z oliwkami i pistacjami
 Melon z szynką parmeńską i oliwką
 Mus szparagowy ze szczypiorkiem
 Gorgonzola ze świeżym ogórkiem

Tatar ze śledzia na pumperniklu
Łosoś na placku rosti z koprem i kwaśną śmietaną
Ślimaczki z nadzieniem krabowym
Rożki nadziewane łososiem bałtyckim i rukolą
Mini chrupiące Rolls z indykiem
Salmon Rolls z kawiozem
Mini karbinade nadziewane cukinią i selerem naciowym
Tempura wege stiks, sos cytrynowy

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.