



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 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.

## MENU OKOLICZNOŚCIOWE 2020

(urodziny/imieniny/spotkanie rodzinne/Komunia Św./Chrzest Św.)

### PROPOZYCJA I

#### Uroczysty obiad serwowany

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

#### Zupa serwowana

Krem szparagowo serowy z oliwą pietruszkową

lub

Rosół z domowymi kluseczkami lanymi, kurczakiem i warzywami

lub

Chłodnik litewski z jajem, z ziemniaczkami i z okrasą

#### Dania główne podane w stole

Dorsz atlantycki w sosie szpinakowo kremowym

Medaliony z polędwiczki wieprzowej otulone w boczku z sosem winno-maślanym

Roladka z kurczaka faszerowana mozzarellą i suszonymi pomidorami

w sosie bazyliowym

#### Dodatki do dań głównych

Domowe kopytka z oliwą

Opiekane talarki ziemniaczane

Buraczki z chrzanem na ciepło

Młode kalafior z brokułem i masłem

#### Desery na półmiskach

Sernik z kruszonką

Ciasto czekoladowe z wiśnią

Mus owocowy z bezą

**Koszt na osobę - 105,00 zł**

### PROPOZYCJA II

#### Uroczysty obiad serwowany

(zupa i danie główne – do wyboru przed uroczystością)

#### Zupa

Krem z kalafiora i zielonych warzyw

lub

Rosół z domowymi kluseczkami lanymi, kurczakiem i z warzywami

#### Danie główne

Pieczeń z karczka w sosie tymiankowym podana

z puree ziemniaczano-selerowe, z warzywami sezonowymi  
lub  
Schab z kością i jajem sadzonym, podany z pieczonymi ziemniakami  
i młodą kapustą z boczkiem  
lub  
Filet z dorsza Atlantyckiego zapiekany mozzarellą i suszonymi pomidorami, podany  
z grillowaną cukinią i rzodkiewką w maśle

## **Desery na półmiskach**

Tiramisu  
Sernik cynamonowo miodowy  
Pleśniak z orzechami

**Koszt na osobę - 95,00 zł**

## **PROPOZYCJA III**

### **Uroczysty obiad serwowany**

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

#### **Przystawki**

Szparagi zielone owinięte w boczku, z sosem holenderskim  
i jajem poszetywym z ziołową grzanką (serwowane w sezonie)  
lub

Płatki polędwiczki wieprzowej marynowane w kolorowym pieprzu  
podane z sosem ze świeżych owoców

#### **Zupy**

Krem z soczystych pomidorów z łązką bazyliową  
lub  
Zupa z gęsiny i brukwi

#### **Dania główne**

Udko z kaczki po polsku z kopytkami w sosie winno-maślanym,  
podane z młodą kapustą zasmażaną z rozmarynem  
lub  
Zrazy wołowe w sosie własnym z puree ziemniaczanym i zestawem surówek  
Lub  
Łosoś w sosie winno-maślanym z puree z zielonego groszku  
i marchewką na krótko

#### **Desery**

Tort bezowym z kremem ze świeżymi owocami  
Sernik cynamonowo - miodowy  
Owoce

**Koszt na osobę - 108,00 zł**

**PRZEKĄSKI ZIMNE PODANE NA PATERACH - OPCJONALNIE**  
dla min. 15 osób

**Bufet zimny**

Paszтет pieczony ze śliwką i żurawiną  
Mięsiwa pieczone - schab w majeranku, kark w panierce paprykowej,  
serwowane z marynatami  
Śledzik w marynacie FB  
Tarta warzywna  
Polędwiczka nadziewana szpinakiem i czosnkiem z sosem jogurtowym  
Vou-la-vent z pastą z pstrągą i kaparami

Pieczywo domowego wypieku

**Salaty**

Domowa sałatka jarzynowa  
Mix sałat ze świeżymi warzywami  
Caprese - pomidor malinowy z mozzarellą i domowym pesto

**Koszt na osobę - 45,00 zł**

**NAPOJE BEZALKOHOLOWE**

Kawa, herbata, woda, soki owocowe, napoje gazowane

**Koszt na osobę 16,00 zł do 22,00 zł/brutto**  
**(w zależności od czasu trwania uroczystości)\***

**MENU DLA DZIECI USTALAMY INDYWIDUALNIE**  
**(cena 60 zł łącznie z napojami)**

**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

Prosimy o wybór dań na dwa tygodnie przed uroczystością.