



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 weselną 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.

Właścicielem obiektu jest Bartłomiej Sadowski, który swoje doświadczenie budował m.in. w Hotelu Haffner, Hotelu Rezydent, a także Lighthouse Restaurant na Kajmanach czy Chatham Club w Stanach Zjednoczonych.

W trakcie wielu lat pracy 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.

„Jako specjaliści bardzo chętnie pomagamy zaplanować całą uroczystość i nie ograniczamy się jedynie do miejsca i kuchni. Weselne doświadczenie opieramy również na uroczystościach organizowanych w Sosnowej Osadzie w Niedarzyni k. Bytowa.”

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

- wynajem sali weselnej łącznie z tarasem,
- czerwony dywan na wejściu,
- 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 weselnej

PROPOZYCJE MENU WESELNEGO NA ROK 2020

Propozycja Nr 1 (225 zł/os.)*

Zupa (do wyboru przed przyjęciem)

Krem ze świeżych pomidorów z oliwą bazyliową i parmezanem

Consomme drobiowo-wołowe z lanymi kluskami i warzywami

Danie główne (do wyboru przed przyjęciem)

Polędwiczka wieprzowa sous vide w czosnku i ziołach z grzybowym gratin, fasolką szparagową otulone marchewką

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

Bufet zimny

Łosoś marynowany w winie i kolorowym pieprzu

Duet śledziowy (w śmietanie, w marynacie FB)

Paszтет domowy z żurawiną i marynatami

Deska mięs pieczonych

Roladka wieprzowa z grzybami

Marynowane karczochy z musem z tuńczyka

Mus z sera lazur w kruchej babeczce

Hummus curry z sezamem z grzankami

Dodatki do bufetu zimnego

Sos tatarski

Sos żurawinowy

Sos chrzanowy

Pieczywo domowej roboty

Masło

Salatki

Salatka jarzynowa

Salatka z kapusty pekińskiej, grillowanego kurczaka, ogórka, kukurydzy, sos jogurtowo-czosnkowy

Dania ciepłe w nocy podane w bufecie

Barszcz czerwony z pasztecikiem

Wolno duszona wieprzowina w sosie z czerwonego wina

Kasza gryczana z czosnkiem

Bufet słodki

Sernik cyramonowo - miodowy

Ciasto czekoladowe z wiśnią

Panna cotta ze słonym karmelem

Napoje bezalkoholowe (bez limitu)

Kawa z ekspresu ciśnieniowego Nespresso

Herbaty smakowe, czarna

Woda mineralna

Soki owocowe, napoje gazowane

Propozycja Nr 2 (250 zł/os)***Przystawka (do wyboru przed przyjęciem)**

Trio rybne a'la FB:

- śledź w puszystej śmietanie

- marynowany łosoś

- krewetka z sosem koktajlowym

Pate z gęsi i indyka z pistacjami serwowane z owocami

Zupa (do wyboru przed przyjęciem)

Rosół z kawałkami kurczaka, warzywami i domowymi kluseczkami

Krem z pieczonych białych warzyw z oliwą truflową

Danie główne (do wyboru przed przyjęciem)

Zraz wieprzowy po staropolsku, kopytka domowe, modra kapusta

Dorsz Islandzki z kremowym sosem Verdejo na szafranowym risotto z zielonym groszkiem i czosnkowym szpinaku

Bufet zimny

Terrina z łososia i sandacza

Pstrąg pod cytrynową galaretką

Pasztecik drobiowy pieczony z musem chrzanowym

Rolada z kaczki z bakaliami

Polędwiczka a'la Czarnolas

Płatki indyka z gorgonzolą i gruszką
 Rukolowo-szpinakowe krążki z kremowym serkiem
 Tarta buraczana z orzechami włoskimi

Dodatki do bufetu zimnego

Sos żurawinowy
 Sos chrzanowy
 Sos tatarski
 Pieczywo domowej roboty
 Masło

Sałatki

Sałatka jarzynowa z wędzonym kurczakiem
 Sałaty z gruszką, winogronami i orzechami laskowymi
 Sałatka z tuńczykiem, ryżem, warzywami i sosem koktajlowym

Danie ciepłe

Żurek z białą kiełbasą i chrzanem
 Gulasz z dziką z warzywami
 Placuszki z ciecierzycą, soczewicą i brokułem z oliwą z suszonymi pomidorami

Desery

Tarta czekoladowa
 Sernik domowy z kruszonką
 Ciasto śliwkowe

Napoje bezalkoholowe (bez limitu)

Kawa z ekspresu ciśnieniowego Nespresso
 Herbaty smakowe, czarna
 Woda mineralna
 Soki owocowe, napoje gazowane

Propozycja Nr 3 (260 zł/os.)*

Przystawka (do wyboru przed przyjęciem)

Płatki polędwiczki wieprzowej marynowane w kolorowym pieprzu podane z sosem malinowym

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

Zupa (do wyboru przed przyjęciem)

Krem z grzybów leśnych z groszkiem ptysiowym

Esencjonalna zupa rybna na brandy z krewetkami i warzywami

Danie główne (do wyboru przed przyjęciem)

Udko z kaczki confit podane z gnocchi i karmelizowanymi buraczkami

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

Bufet zimny

Sum w zalewnie octowej

Krewetki z sosem koktajlowym

Mix domowych pasztetów z dodatkami

Roladki z indyka nadziewane mozzarellą, suszonymi pomidorami

American roast nadziewane gorgonzolą

Bouchees nadziewany musem grzybowym

Hummus z pieczonych buraczków z bagietką

Rożki filo nadziewane szpinakiem i fetą

Dodatki do bufetu zimnego

Sos tatarski

Sos żurawinowy

Sos chrzanowy

Pieczywo domowej roboty

Masło

Salatki

Salatka Nicejska z szynką i serem

Salata Cezar z grillowanym kurczakiem

Salatka z awokado z pomidorami koktajlowymi

Danie ciepłe

Lekko pikantna zupa harirra

Kurczak pieczony w domowej marynacie F&B

Kolorowy ryż

Bufet słodki

Tiramisu

Sernik z owocami

Ciasto marchewkowe

Mus czekoladowy z wiśnią

Napoje bezalkoholowe (bez limitu)

Kawa z ekspresu ciśnieniowego Nespresso

Herbaty smakowe, czarna

Woda mineralna

Soki owocowe, napoje gazowane

Propozycje dań wegetariańskich (opcjonalnie)

Przystawka:

Sałatka ze spaghetti z cukinii, z granatem i pestkami słonecznika

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

Danie główne:

Placuszki z ciecierzycy i cukinii podane na ratatouille z pestkami dyni

Risotto borowikowe, seler naciowy, parmezan i zioła

Marynowany w ziołach twarożek sojowy podany z kolorowymi sałatkami ze świeżymi warzywami julienne z dressingiem cytrynowym

Gratin z brokułami, groszkiem i serem lazur, lekki sos podgrzybkowy

STÓŁ WIEJSKI- 1000 ZŁ/ 80 OS

Pęta kiełbas wiejskich / Kabanosy / Salceson / Szyńka
Kaszanka / Boczek / Smalec
Ogórki kiszone / Marynaty / Pieczywo wiejskie

FONTANNA CZEKOLADOWA- 500 ZŁ/ 80 OS

Płynna czekolada (do wyboru: deserowa, mleczna, biała). Świeże owoce filetowane (wykorzystane owoce są uzależnione od sezonu), ciasteczka, pianki, rurki.

*INFORMACJE DODATKOWE

- PODANE KALKULACJE PRZEWIDUJĄ MIN. 80 PEŁNOSPŁATNYCH UCZESTNIKÓW WESELA
 - DZIECI DO LAT 12 – 50% CENY ZA USTALONE MENU
 - OBSŁUGA DODATKOWA (Dj, FOTOGRAF) – 80,00 ZŁ/OSOBA
- ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ MODYFIKACJI MENU, ZMIANY MOGĄ MIEĆ WPŁYW NA FINALNĄ CENĘ MENU
- BEZPŁATNA DEGUSTACJA WYBRANYCH DAŃ Z MENU WESELNEGO **DLA PARY MŁODEJ**
 - SZEROKA BAZA NOCLEGOWA W NAJBIŻSZEJ OKOLICY SALI WESELNEJ

PROPOZYCJE ALKOHOLI - OPEN BAR

PAKIET PODSTAWOWY

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

Cena na osobę – 60,00 zł*

PAKIET PREMIUM

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

Cena na osobę – 80,00 zł*

PAKIET LUX

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

Cena na osobę – 100,00 zł*

*** PODANE POWYŻEJ KOSZTY OPEN BARÓW ZAWIERAJA:**

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

**ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ WNIESIENIA WŁANEGO ALKOHOLU
KOSZT „KORKOWEGO” – 20,00 ZŁ / OSOBA DOROSŁA**