

ArtBistro *by progres*

RESTAURACJA



Świąteczne spotkania firmowe w stylowej oprawie

Wigilia firmowa to coś więcej niż kolacja – to moment zatrzymania, podziękowania i wspólnego świętowania sukcesów. Tworzymy przestrzeń, w której magia świąt łączy się z profesjonalną organizacją i wyjątkową atmosferą.

Oferujemy dwie eleganckie sale bankietowe, które – w zależności od potrzeb – mogą funkcjonować

Niezależnie lub jako jedna przestrzeń dla większych grup. Nasz kameralny kompleks butikowych sal w sercu Gdańska Wrzeszcza pozwala na perfekcyjne dopasowanie przestrzeni do wielkości grupy — od 30 do nawet 180 gości.

W świątecznym sezonie wnętrza nabierają wyjątkowego blasku, a autorskie menu oparte na autorskiej kuchni europejskiej z polskimi akcentami – dopełnia atmosferę ciepła i celebracji.

Zielone otoczenie, nastrojowe światło, widok na potok Strzyża i staw z fontanną tworzą idealne tło dla świątecznych zdjęć i chwil wytchnienia. Lokalizacja w centrum Wrzeszcza zapewnia wygodny dojazd, miejsca parkingowe oraz bliskość bazy noclegowej.

Zrealizowaliśmy setki wydarzeń firmowych – od kameralnych spotkań zespołów po świąteczne gale dla kilkuset osób. Zapewniamy kompleksową obsługę, elastyczne podejście i atmosferę, która zostaje w pamięci.

Z przyjemnością pomożemy zorganizować Wasze wyjątkowe wydarzenie.



FIRMOWE SPOTKANIA ŚWIĄTECZNE 2026

Oferta Event & Conference by Progres

★ **WYJĄTKOWY RABAT ŚWIĄTECZNY:** Dla firm planujących spotkanie w dniach od niedzieli do środy, oferujemy ekskluzywny **rabat w wysokości 10% od całości rachunku**. Oferta podstawowa (czwartek, piątek, sobota) realizowana jest w cenach standardowych.

NASZE PROPOZYCJE I FORMATY WYDARZEŃ

Prezentowane pakiety różnią się nie tylko selekcją dań, ale przede wszystkim dynamiką i stylem wieczoru, pozwalając na idealne dopasowanie wariantu do planowanego scenariusza.

Format wydarzenia	Cena netto	Czas trwania	Charakterystyka
Kolacja serwowana	199 zł / os.	do 3 h	Klasyczna, elegancka i uroczysta kolacja podawana do stołów. Opcja bez przystawki: 179 zł netto.
Kolacja biesiadna	219 zł / os.	do 3 h	Wyśmienita integracja przy wspólnych stołach — dania serwowane na półmiskach. Opcja bez przystawek: 199 zł netto.
Bufet wieczorny po kolacji	80 / 95 zł	do 6 / 8 h	Swobodne przedłużenie wieczoru. Bogaty bufet zimny oraz ciepłe danie późnowieczorne jako rozszerzenie kolacji serwowanej.
Pełny Bufet Świąteczny	229 / 249 zł	6 / 8 h	Kompleksowe, swobodne wydarzenie firmowe z pełną gamą dań ciepłych, zimnych przekąsek i deserów tradycyjnych.
Pełny Bufet Premium	259 / 279 zł	6 / 8 h	Wydarzenie o charakterze reprezentacyjnym. Ekskluzywna selekcja ryb, szlachetnego pieczystego oraz wykwintnych deserów.

Każdy z wybranych pakietów obejmuje w cenie:

- Profesjonalną i kompleksową obsługę kelnerską oraz kuchenną wraz z koordynacją wydarzenia.
- Standardowe nakrycie stołów, elegancką, świąteczną aranżację przestrzeni oraz bufetów.
- Pełne wyposażenie i sprzęt niezbędny do profesjonalnego serwisu cateringowego.

- Dostęp do profesjonalnie obsługiwanej szatni dla Państwa gości.
- Pakiet napojów bezalkoholowych non-stop: kawa z ekspresu, szeroki wybór herbat, woda gazowana i niegazowana, soki owocowe oraz tradycyjny kompot z suszu owocowego w czasie trwania pakietu.
- Wynajem nowoczesnej sali w cenie (uzależniony od wielkości grupy i minimalnej liczby gości).

Elegancki Aperitif na powitanie gości (opcjonalnie):

- Bezalkoholowy poncz jabłkowo-korzenny — 15 zł netto / osoba
- Włoskie Prosecco — 19 zł netto / osoba
- Rozgrzewający grzaniec na czerwonym winie z przyprawami — 22 zł netto / osoba

SZCZEGÓŁOWA KARTA MENU DO WYBORU

1. KOLACJA SERWOWANA • 199 zł netto / osoba

Czas trwania: do 3 godzin • Menu zasiadane (wybierana jest jedna spójna pozycja z każdej kategorii dla całej grupy)

Przystawka (do wyboru):

- Śledź w trzech odstonach: w aksamitnej śmietanie z jabłkiem • po kaszubsku • z wędzoną śliwką i cebulką
- Wykwintna terrina z kaczki podawana z chutneyem śliwkowo-żurawinowym i maślaną bułeczką brioche
- Pieczony, aromatyczny burak z puszystym kremem z sera koziego, gruszką i orzechem włoskim (V)

Zupa (do wyboru):

- Tradycyjny barszcz czerwony na esencjonalnym wywarze z suszonych borowików z chrupiącym pasztecikiem z kapustą i grzybami (V)
- Aromatyczny krem z grzybów leśnych podawany z tradycyjnymi łazankami, kwaśną śmietaną i olejem szczypiorkowym (V)

Danie główne (do wyboru):

- Soczysta polędwiczka wieprzowa w towarzystwie klasycznego gratin ziemniaczanego, glazurowanej marchewki, sosu borowikowego i jarmużu
- Delikatny sandacz z gratin ziemniaczanym, pieczonym kalafiolem oraz wykwintnym sosem kaparowo-koperkowym
- Wellington z kapusty i leśnych grzybów podawany z aksamitnym purée z selera, pieczonym burakiem i sosem tymiankowym (V)

Deser:

- Tradycyjny sernik waniliowy z korzenną śliwką i chrupiącą kruszonką migdałową (V)

2. KOLACJA SERWOWANA NA PÓŁMISKACH (BIESIADNA) • 219 zł netto / osoba

Czas trwania: do 3 godzin • Format biesiadny sprzyjający swobodnej integracji

Przystawki serwowane na stołach (do podziału):

- Klasyczny śledź w śmietanie z dodatkiem kwaśnego jabłka i świeżego kopru

- Sałatka z pieczonego buraka z wyrazistym serem kozim, gruszką i orzechami włoskimi (V)
- Wyśmienity pasztet własnego wyrobu serwowany z żurawiną i domowymi marynatami
- Chrupiące, świeże pieczywo bankietowe podawane z masłem

Zupa serwowana indywidualnie:

- Tradycyjny barszcz czerwony na wywarze z suszonych borowików z pasztecikiem z kapustą i grzybami (V)

Dania główne podawane na półmiskach (do podziału):

- Konfitowane udko z kaczki w aromatycznym sosie jabłkowo-śliwkowym
- Dorsz pieczony w delikatnym maśle koperkowo-cytrynowym
- Tradycyjne pierogi z kapustą i leśnymi grzybami z dodatkiem złocistej, prażonej cebuli (VG)
- Złociste ziemniaki opiekane w świeżych ziołach
- Modra kapusta duszona z jabłkiem i żurawiną
- Kapusta kiszona z leśnymi grzybami i suszoną śliwką (VG)
- Pieczone, aromatyczne warzywa korzeniowe

Świąteczny bufet deserowy:

- Puszysta szarlotka tradycyjna • Wyrazisty piernik z powidłami śliwkowymi • Wykwintny seromakowiec

3. BUFET WIECZORNY (ROZSZERZENIE IMPREZY) • 80 zł (do 6h) / 95 zł (do 8h) netto

Opcja dostępna wyłącznie jako przedłużenie kolacji serwowanej (czas liczony łącznie od początku wydarzenia)

Bufet zimny przekąskowy:

- Śledź w kompozycji aromatycznych przypraw korzennych
- Klasyczny dorsz po grecku z duszonymi warzywami korzeniowymi
- Delikatny mus z wędzonej makreli z ogórkiem kiszonym i koprem
- Tradycyjne tymbaliki drobiowe z kolorowymi warzywami
- Schab pieczony ze śliwką na zimno
- Paszтет mięsny własnego wyrobu z tradycyjnymi marynatami
- Aromatyczny pasztet warzywny z leśnymi grzybami (VG)
- Tradycyjna, domowa sałatka jarzynowa
- Sałatka ziemniaczana z kawałkami śledzia
- Świeże pieczywo bankietowe oraz kompozycja sosów zimnych

Danie gorące późnowieczorne (jedna pozycja do wyboru dla całej grupy):

- Staropolski bigos świąteczny bogaty w mięsa i grzyby
- Rozgrzewająca, pikantna zupa gulaszowa
- Klasyczny strogonow wołowy (opcja z dopłatą 12 zł netto / osoba)

4. PEŁNY BUFET ŚWIĄTECZNY • 229 zł (do 6h) / 249 zł (do 8h) netto

Kompletny i swobodny bankiet oparty w całości na bogatych bufetach szwedzkich

Bufet zimny przekąskowy:

- Tradycyjny dorsz po grecku w otoczeniu warzyw
- Śledź w aksamitnej śmietanie z kwaśnym jabłkiem i koprem
- Schab pieczony ze śliwką podawany z domową ćwikłą
- Delikatny indyk faszerowany bakaliami z sosem żurawinowym
- Tradycyjny pasztet własnego wyrobu z domowymi marynatami
- Lekki pasztet warzywny z dodatkiem grzybów leśnych (VG)
- Tradycyjna, klasyczna sałatka jarzynowa
- Sałatka z pieczonego buraka z marynowaną gruszką i chrupiącymi pestkami dyni (VG)
- Wybór pieczywa, masło smakowe oraz sosy

Zupa w bufecie:

- Esencjonalny barszcz czerwony z pasztecikiem z kapustą i grzybami (V)

Bufet gorący:

- Dorsz pieczony w kremowym sosie musztardowo-koperkowym
- Soczysta pieczeń wieprzowa w gęstym sosie z grzybów leśnych
- Domowe pierogi z kapustą i grzybami okraszone prażoną cebulką (VG)
- Wykwintne gratin ziemniaczane z nutą tymianku (V)
- Złociste ziemniaki opiekane w świeżych ziołach (VG)
- Tradycyjna kapusta kiszona duszona z grzybami i suszoną śliwką (VG)
- Buraczki glazurowane octem balsamicznym o rzeźkiej nutie malinowej (VG)

Bufet deserowy:

- Szarlotka tradycyjna z kruszonką • Klasyczny makowiec z bakaliami • Piernik z powidłami śliwkowymi

5. PEŁNY BUFET PREMIUM • 259 zł (do 6h) / 279 zł (do 8h) netto

Ekskluzywny wariant o bogatszej selekcji dań rybnych, szlachetnego pieczystego oraz deserów

Ekskluzywny bufet zimny:

- Śledź bałtycki w trzech odstonach: w śmietanie z jabłkiem • po kaszubsku • ze śliwką wędzoną
- Aksamitny mus z wędzonej makreli podawany na ogórku kiszonym z koprem
- Szlachetny łosoś gravlax serwowany z tradycyjnym sosem musztardowo-koperkowym
- Soczysty rostbef pieczony różowo podawany z wyrazistym sos chrzanowym
- Domowy pasztet z kaczki w towarzystwie żurawiny i marynat
- Indyk pieczony z bakaliami, żurawiną i chrupiącymi orzechami
- Krucha tarta grzybowa z dodatkiem kaparów (V)
- Sałatka z pieczonego buraka z kremowym serem kozim, gruszką i orzechem włoskim (V)
- Tradycyjna sałatka jarzynowa w eleganckim wydaniu

Zupa do wyboru w bufecie:

- Tradycyjny barszcz czerwony z pasztecikiem z kapustą i grzybami (V)
- Wykwintny krem z grzybów leśnych z łazankami i kwaśną śmietaną (V)

Ekskluzywny bufet gorący:

- Szparagowy sandacz w aksamitnym sosie kaparowo-koperkowym
- Konfitowane, soczyste udko z kaczki w sosie śliwkowo-żurawinowym
- Polędwiczka wieprzowa w głębokim sosie z grzybów leśnych
- Domowe pierogi z kapustą i leśnymi grzybami (VG)
- Delikatne gratin ziemniaczane z tymiankiem (V)
- Tradycyjne kopytka otoczone palonym masłem (V)
- Modra kapusta duszona z jabłkiem i słodką żurawiną (V)
- Pieczone warzywa korzeniowe w miodzie i ziołach

Ekskluzywny bufet deserowy:

- Aromatyczny sernik waniliowy ze skórką pomarańczową • Szarlotka tradycyjna • Puszysty seromakowiec • Domowy piernik z powidłami śliwkowymi

OPEN BAR – PAKIETY NAPOJÓW ALKOHOLOWYCH

Zapewnij pełen komfort swoim gościom dzięki nielimitowanym pakietom alkoholi (wino oraz piwo) w czasie trwania wybranego formatu spotkania.

Moduł	Zakres pakietu	Cena netto
Napoje I	• Piwo domowe rzemieślnicze Progres (Pils)	46,00 zł / os. (na 3 h)
	• Wino białe: Dama del lago, Rueda, Hiszpania, Verdejo	84,00 zł / os. (na 6 h)
	• Wino czerwone: Dama del lago, Rueda, Hiszpania, Tempranillo	
Napoje II	• Piwo domowe rzemieślnicze Progres (Pils)	52,00 zł / os. (na 3 h)
	• Wino białe: S. Osvaldo / Veneto / Włochy / Pinot Grigio	88,00 zł / os. (na 6 h)
	• Wino czerwone: Cantine Ionis Acanto, Puglia, Włochy / Primitivo	
	• Wino musujące: Promosso Montelvini Extra Dry Vino Spumante (D.O.C Italy)	

Napoje alkoholowe dla imprez (alkohole mocne oraz koktajle) oraz indywidualna USŁUGA BARMĄŃSKA dostępne są w odrębnej ofercie.

ZASADY REZERWACJI PRZESTRZENI I DOPLATY

W zależności od wybranej przestrzeni (cała Sala by Progres lub modułowe sale Zielona/Biała) oraz ostatecznej liczby pełnopłatnych gości, do ceny menu mogą zostać doliczone poniższe dopłaty za rezerwację sali na wyłączność:

Dopłata przy grupach poniżej 80 osób – wynajem całej Sali (Progres)

Liczba pełnopłatnych Gości	Dopłata do ceny menu
80 i więcej	wynajem sali ujęty w cenie
70 – 79	+10 zł netto / osoba
60 – 69	+30 zł netto / osoba
50 – 59	+40 zł netto / osoba

- Grupy 49 osób i mniej: wycena oraz warunki najmu ustalane są w formie indywidualnej.

Dopłata przy grupach poniżej 50 osób – wynajem jednej Sali (Zielona lub Biała)

Liczba pełnopłatnych Gości	Dopłata do ceny menu
45 i więcej	wynajem sali ujęty w cenie
40 – 45	+10 zł netto / osoba
35 – 39	+30 zł netto / osoba
30 – 34	+40 zł netto / osoba

- Grupy 29 osób i mniej: wycena oraz warunki najmu ustalane są w formie indywidualnej.

WARUNKI REZERWACJI I INFORMACJE ORGANIZACYJNE

Zadatek rezerwacyjny: Gwarancją rezerwacji wybranego terminu w grudniu 2026 roku jest podpisanie umowy oraz wpłata zadatku w wysokości 5 000 zł netto. Szczegółowe zasady jego rozliczania i zwrotu precyzuje umowa główna.

Potwierdzenie rezerwacji: Ostateczną, wiążącą liczbę Gości, ostateczny wybór wspólnego wariantu menu oraz wszelkie diety specjalne i alergie prosimy przekazać drogą mailową najpóźniej na 7 dni roboczych przed planowanym wydarzeniem.

Polityka cenowa: Wszystkie podane w ofercie kwoty są cenami netto. Należy do nich doliczyć podatek VAT zgodnie z obowiązującą w dniu wystawienia faktury stawką.

Wybór menu: W formacie kolacji serwowanej wybierana jest jedna spójna pozycja na każdym z etapów menu dla całej grupy. Wyjątkiem są wyłącznie zgłoszone odpowiednio wcześniej diety specjalne.

Modyfikacje i dodatki: Wszelkie indywidualne modyfikacje menu, aranżacja dodatkowej techniki eventowej, dedykowane dekoracje specjalne (florystyka) oraz wydłużenie standardowego czasu trwania wydarzenia wymagają indywidualnej wyceny handlowej.

Inne koszty dodatkowe (Obsługa): Do końcowego rachunku zostanie doliczona obowiązkowa opłata serwisowa w wysokości 5% wartości ogólnego zamówienia za profesjonalną obsługę kelnerską, barmańską oraz zaplecze kuchenne.

Zorganizuj z nami bezpieczną i pełną doskonałego smaku Wigilię, którą Twój zespół zapamięta na długo.

Event & Conference by Progres — święta w dobrym smaku i niezrównanym stylu.

W przypadku dodatkowych pytań lub rezerwacji serdecznie zapraszamy do kontaktu:

Bartłomiej Sadowski

Telefon: +48 662 212 002

E-mail: kontakt@progres-event.pl

Adres: ul. Słowackiego 17, 80-257 Gdańsk (Garnizon)