

ArtBistro *by progres*

RESTAURACJA



Twoje wymarzone wesele w sercu Gdańska!

Zabytkowy budynek dawnej kantyny oficerskiej na osiedlu Garnizon to dziś elegancka, nowoczesna przestrzeń idealna na ślub i wesele. Połączenie historycznego uroku z współczesnym designem tworzy wyjątkową atmosferę, w której odbyły się już setki uroczystości ślubnych.

Dysponujemy dwiema niezależnymi salami bankietowo-konferencyjnymi oraz restauracją ArtBistro by Progres, znaną z autorskiej kuchni polskiej. Otoczenie pełne zieleni, romantyczny potok Strzyża i staw z fontanną tworzą idealne tło do sesji zdjęciowej.

Lokalizacja w centrum Wrzeszcza zapewnia łatwy dojazd, dostęp do parkingów oraz bogatą bazę noclegową. Współpracujemy z pobliskimi hotelami, oferując specjalne ceny dla Gości weselnych, co stanowi wygodne rozwiązanie dla Par planujących przyjęcie z noclegami.

W ramach pozostałych usług współpracujemy z rekomendowanymi firmami dekoratorskimi, florystycznymi, DJ-ami, fotografami i usługodawcami weselnymi, dzięki czemu możemy polecić sprawdzone zespoły, które doskonale uzupełniają naszą ofertę.

Za sukcesem Progres stoi zespół doświadczonych pasjonatów, którzy zrealizowali tysiące wydarzeń — od kameralnych przyjęć po duże wesela. Oferujemy kompleks sal, restaurację, profesjonalną obsługę, własny catering oraz pełne zaplecze gastronomiczne.

Z przyjemnością pomożemy zorganizować Wasz wyjątkowy dzień. Zapraszamy do kontaktu!



Oferta weselna

Klasyka w nowoczesnej oprawie. Jasne zasady wyboru. Menu, które dobrze pracuje przez całe przyjęcie.

Cztery kompletne warianty przyjęcia z jasno określonym zakresem menu, bufetów i serwisu nocnego.

Pakiet Podstawowy	Klasyka Progres	Premium	Prestige
309 zł / os.	339 zł / os.	379 zł / os.	449 zł / os.

Ceny brutto za osobę · minimum 80 pełnopłatnych gości · serwis 5% doliczany do rachunku

Co obejmują ceny pakietów

Podane ceny menu i napojów obejmują pełną obsługę przyjęcia oraz poniższy zakres organizacyjny.

- wynajem sali weselnej wraz z tarasem;
- stoły okrągłe lub prostokątne z obrusami w kolorze białym albo czarnym;
- krzesła z pokrowcami w kolorze białym albo czarnym;
- stoły koktajlowe z pokrowcami oraz stoły bufetowe;
- obsługę kelnerską i kuchenną;
- sprzęt cateringowy niezbędny do serwowania dań i napojów;
- wsparcie logistyczne przy ustalaniu przebiegu przyjęcia.

Serwis: do rachunku doliczany jest serwis w wysokości 5%.

Informacje organizacyjne

Pozycja	Zasada / cena
Czas przyjęcia	Do 11 godzin, nie dłużej niż do godz. 4:00. Inne godziny ustalane są indywidualnie.
Ekran i rzutnik	Udostępnienie rzutnika i ekranu dodatkowy koszt 300 zł.
Konfetti	500 zł za użycie na terenie obiektu
Ceremonia cywilna	Od 1 000 zł za przygotowanie ceremonii na terenie obiektu.
Zewnętrzny słodki stół	12 zł/os. za przygotowanie i obsługę dodatkowego słodkiego stołu dostarczonego przez firmę zewnętrzną; opłata nie dotyczy tortu
Dym i race	Na sali nie można używać dymu, z wyjątkiem ciężkiego dymu scenicznego, ani rac
Świece	Dopuszczalne wyłącznie w zamkniętych kloszach
Mocowanie dekoracji	Każde mocowanie dekoracji wymaga wcześniejszej akceptacji obiektu
Noclegi	Szeroka baza noclegowa znajduje się w najbliższej okolicy; rekomendacje zawiera osobny załącznik „Nasi Partnerzy i Rekomendacje”

PORÓWNANIE

Cztery formaty przyjęcia

Każdy pakiet jest kompletną ofertą weselną. Warianty różnią się sposobem podania, zakresem menu, doborem składników i oprawą. Pakiet Podstawowy i Klasyka Progres obejmują nocną zupę oraz jedno danie treściwe; Premium i Prestige dodatkowo drugie nocne danie treściwe.

Pakiet	Charakter	Cena brutto / os.
Pakiet Podstawowy	Uporządkowany serwis talerzowy, pełny zimny bufet, nocna zupa i jedno danie treściwe.	309 zł
Klasyka Progres	Półmiski rodzinne, rozpoznawalne smaki, większy wybór przekąsek, nocna zupa i jedno danie treściwe.	339 zł
Premium	Lekka przystawka serwowana, bardziej złożone kompozycje, rozbudowany zimny bufet i trzy nocne odsłony.	379 zł
Prestige	Wybrane produkty premium, ceremonialne powitanie, dopracowana prezentacja, rozbudowany zimny bufet i trzy nocne odsłony.	449 zł

W cenie każdego pakietu

- ceremonialne powitanie Pary Młodej chlebem i solą oraz pieczywo;
- pierwsza zupa, kolacja główna, dodatki skrobiowe, warzywa i sałaty zgodnie z wybranym wariantem;
- zimny bufet o jasno określonej liczbie pozycji i standardzie ilościowym;
- co najmniej dwie nocne odsłony: zupa oraz danie treściwe; Signature i Prestige obejmują dodatkowo drugie danie treściwe;
- słodki bufet zgodny z pakietem;
- tort ustalany indywidualnie, bez dodatkowej opłaty za wniesienie i podanie;
- woda, soki, napoje gazowane, kawa i herbata przez cały czas trwania przyjęcia.

Zasady komponowania

W wariantcie półmiskowym danie wegańskie może być jednym z trzech dań głównych. Jako czwarta pozycja dla wszystkich stołów kosztuje dodatkowo 24 zł/os. Indywidualne dania dla gości na dietach są serwowane bezpośrednio do miejsca i nie są liczone jako czwarte danie wspólne.

Dietę specjalną do 10% liczby gości przygotowujemy w cenie i serwujemy indywidualnie do miejsca, po wcześniejszym przekazaniu listy diet. Za każdą osobę ponad limit 10%, która wymaga osobnego menu, doliczamy 90 zł/os.

Ceny bazowe dotyczą przyjęć od 80 pełnopłatnych gości. Przy mniejszej liczbie osób obowiązują poniższe dopłaty do ceny menu.

Przyjęcia poniżej 80 pełnopłatnych gości

Liczba pełnopłatnych gości	Dopłata do ceny menu
70–79 osób	+16 zł/os.
60–69 osób	+32 zł/os.
50–59 osób	+46 zł/os.
Poniżej 50 osób	Cena ustalana indywidualnie

Możliwy jest również wynajem jednej z sal na wyłączność – wycena przygotowujemy jest indywidualnie.

PAKIET WESELNY

Pakiet Podstawowy

**309 zł brutto /
os.**

Dla Par, które cenią klasyczną formę, uporządkowany serwis talerzowy i kompletne menu weselne.

ZUPA PIERWSZA – WYBIERZ 1

- Rosół drobiowo-wołowy z domowym makaronem, marchewką i lubczykiem.
- Krem z pieczonych pomidorów z mozzarellą, oliwą bazyliową i grzanką.
- Consommé grzybowe z łazankami, natką pietruszki i oliwą ziołową.
- Krupnik na drobiu z ziemniakami, włoszczyzną i majerankiem.

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE – WYBIERZ 1 DLA WSZYSTKICH GOŚCI

- De volaille z masłem pietruszkowym, ziemniakami z koperkiem i mizerią.
- Schabowy smażony na maśle klarowanym, puree z palonym masłem i młodą kapustą.
- Zraziki wieprzowe w sosie własnym, kopytka i buraki w glazurze maślano-miodowej.
- Udziec z indyka pieczony z jabłkiem i majerankiem, ziemniaki opiekane i marchew glazurowana.
- Łosoś pieczony na duszonym porze, ziemniaki z koperkiem i sałata z winegretem jabłkowym.
- Gołąbek wegański z kaszą gryczaną, soczewicą i grzybami, sos z pieczonych pomidorów.

ZIMNY BUFET – WYBIERZ 7 PRZEKĄSEK*Łącznie 9 rodzajów razem z dwiema sałatkami.*

- Paszтет domowy z żurawiną, piklami i pieczywem.
- Schab pieczony ze śliwką, musztardą francuską i ogórkiem kiszonym.
- Deska mięs pieczonych z chrzanem, musztardą i marynatami.
- Rolada drobiowa ze szpinakiem, suszonym pomidorem i ziołami.
- Śledź w oleju z cebulą, jabłkiem i ogórkiem kiszonym.
- Śledź po kaszubsku z pomidorem i przyprawami korzennymi.
- Hummus z palonej marchwi z pestkami i oliwą ziołową.
- Tatar z suszonych pomidorów z kaparami, cebulą i ziołami.

SAŁATKI – WYBIERZ 2

- Sałatka jarzynowa Progres.
- Sałatka ziemniaczana z ogórkiem kiszonym, szczypiorkiem i musztardą francuską.
- Sałatka z młodej kapusty, jabłka i koperku.
- Sałatka z pieczonego kalafiora, ciecierzycy, natki pietruszki i lekkiego winegretu.

NOCNE DANIE TREŚCIWE – WYBIERZ 1

- Udko z kurczaka pieczone z ryżem, sosem własnym i warzywami.
- Karkówka pieczona z kaszą gryczaną, sosem własnym i piklami.
- Pierogi z mięsem i cebulową okrasą.
- Gulasz z boczniaków z warzywami i pieczywem.

NOCNA ZUPA – WYBIERZ 1

- Barszcz czerwony z pasztecikiem – do wyboru wersja mięsna albo wegetariańska.
- Żurek z białą kielbasą, jajkiem i chrzanem.
- Krem grzybowy z łazankami i natką pietruszki.

SŁODKI BUFET – 3 RODZAJE

- Sernik z brzoskwinia.
- Szarlotka tradycyjna.
- Ciasto czekoladowo-orzechowe z chrupiącą praliną.

PAKIET WESELNY

Klasyka Progres

**339 zł brutto /
os.**

Klasyka weselna w rodzinnej formie: półmiski, rozpoznawalne smaki i pełniejszy zimny bufet.

ZUPA PIERWSZA – WYBIERZ 1

- Rosół drobiowo-wołowy z domowym makaronem, marchewką i lubczykiem.
- Consommé grzybowe z łazankami, natką pietruszki i oliwą ziołową.
- Krem z pieczonych pomidorów z mozzarellą, oliwą bazyliową i grzanką.
- Krupnik na drobiu z ziemniakami, włoszczyzną i majerankiem.

KOLACJA GŁÓWNA NA PÓLMISKACH – WYBIERZ 3

- Schabowy smażony na maśle klarowanym, cytryna i sos pieczeniowy.
- De volaille z masłem pietruszkowym, cytryną i sosem drobiowym.
- Zraziki wieprzowe duszone w sosie własnym z pieczarką, cebulą i ogórkiem kiszonym.
- Polędwiczka wieprzowa zawijana w boczek, sos pieczeniowy i zioła.
- Udziec z indyka pieczony z jabłkiem, majerankiem i sosem własnym.
- Karkówka wolno pieczona z musztardą francuską, czosnkiem i piklami.
- Gołąbek wegański z kaszą gryczaną, soczewicą i grzybami, sos z pieczonych pomidorów.
- Kaczka confit z jabłkiem, majerankiem i sosem pieczeniowo-żurawinowym.
- Dorsz pieczony na duszonym porze z sosem maślano-cytrynowym.
- Łosoś z palonym masłem i koperkiem.

DODATKI SKROBIOWE – WYBIERZ 2

- Ziemniaki z koperkiem i masłem.
- Ziemniaki opiekane z rozmarynem i czosnkiem.
- Purée ziemniaczane z palonym masłem.
- Kopytka smażone na maśle z rozmarynem.
- Placki ziemniaczano-warzywne.
- Golce kaszubskie z masłem i majerankiem.

WARZYWA I SAŁATY – WYBIERZ 3

- Młoda kapusta z koperkiem.
- Buraki w glazurze maślano-miodowej.
- Marchew glazurowana z sezamem i natką pietruszki.
- Mizeria z koperkiem i kwaśną śmietaną.
- Mix sałat z winegretem jabłkowym.
- Pieczone warzywa sezonowe z ziołami.

ZIMNY BUFET – WYBIERZ 9 PRZEKĄSEK

Łącznie 11 rodzajów razem z dwiema sałatkami.

- Pasztet domowy z żurawiną, piklami i pieczywem.
- Schab pieczony ze śliwką, musztardą francuską i ogórkiem kiszonym.
- Rolada drobiowa ze szpinakiem, suszonym pomidorem i ziołami.
- Deska mięs pieczonych z chrzanem, musztardą i marynatami.
- Śledź w oleju z cebulą, jabłkiem, ogórkiem kiszonym i pieprzem.
- Śledź po kaszubsku z cebulą, pomidorem i przyprawami korzennymi.
- Pstrąg wędzony z kwaśną śmietaną, jabłkiem i ogórkiem małosolnym.
- Smalec z fasoli z prażoną cebulką, jabłkiem i majerankiem.
- Tatar z suszonych pomidorów z kaparami, cebulą i ziołami.
- Hummus z palonej marchwi z pestkami i oliwą ziołową.

SAŁATKI – WYBIERZ 2

- Sałatka jarzynowa Progres.
- Sałatka ziemniaczana z ogórkiem kiszonym i musztardą francuską.
- Sałatka z pieczonego buraka, gruszki, sera pleśniowego i orzechów.
- Sałatka z pieczonego kalafiora, ciecierzycy, natki pietruszki i tahini.
- Sałatka z młodej kapusty, jabłka i koperku.

NOCNE DANIE TREŚCIWE – WYBIERZ 1

- Karkówka pieczona z kaszą gryczaną, sosem własnym i piklami.
- Pierogi z mięsem i cebulową okrasą.
- Krokiety z kapustą i grzybami.
- Gulasz z boczników z warzywami i pieczywem.

NOCNA ZUPA – WYBIERZ 1

- Barszcz czerwony z małym pasztecikiem mięsnym lub wegetariańskim.
- Żurek z białą kielbasą, jajkiem i chrzanem.
- Krem grzybowy z łazankami i natką pietruszki.

SŁODKI BUFET – 4 RODZAJE

- Sernik z brzoskwinia.
- Szarlotka tradycyjna.
- Ciasto śmietankowo-karmelowe.
- Ciasto czekoladowe z wiśnią.

PAKIET WESELNY

Premium

**379 zł brutto /
os.**

Pakiet rekomendowany: lekka przystawka serwowana, bardziej złożone kompozycje, dwanaście pozycji zimnego bufetu i trzy nocne odsłony.

PRZYSTAWKA SERWOWANA – WYBIERZ 1

- Carpaccio z rostbefu z rukolą, dojrzewającym serem, piklami i majonezem chrzanowym.
- Wędzony pstrąg z ogórkiem małosolnym, jabłkiem, koperkiem i kwaśną śmietaną.
- Tatar z pieczonego buraka z twarogiem ziołowym, piklami, pestkami dyni i winegretem jabłkowym.
- Pieczona gruszka z serem pleśniowym, orzechami włoskimi i dressingiem miodowo-musztardowym.

ZUPA PIERWSZA – WYBIERZ 1

- Rosół drobiowo-wołowy z domowym makaronem, pieczoną cebulą i lubczykiem.
- Consommé grzybowe z łazankami, natką pietruszki i oliwą ziołową.
- Krem z leśnych grzybów z kwaśną śmietaną, oliwą tymiankową i groszkiem ptysiowym.
- Krem z pieczonego selera z jabłkiem, palonym masłem i chipsem z pora.
- Krem z dyni z palonym masłem, pestkami dyni i kwaśną śmietaną.

WARIANT I OPCJI SIGNATURE · KOLACJA GŁÓWNA NA PÓLMISKACH – WYBIERZ 3

- Schabowy smażony na maśle klarowanym, młoda kapusta, cytryna i sos pieczeniowy.
- Polędwiczka wieprzowa w boczku z sosem kurkowym albo pieczeniowym.
- Żeberko wieprzowe bez kości w glazurze miodowo-musztardowej.
- Gołąbek wegański z kaszą gryczaną, soczewicą i grzybami, sos z pieczonych pomidorów.
- Kaczka confit z modrą kapustą, jabłkiem i sosem pieczeniowym.
- Wołowina wolno duszona w sosie demi z rozmarynem i piklami.
- Zraziki wołowe z ogórkiem kiszonym, pieczarką i cebulą.
- Dorsz w ziołowej kruszonce, por i sos winno-maślany.
- Pstrąg tęczowy z palonym masłem, koperkiem i ogórkiem małosolnym.

DODATKI SKROBIOWE – WYBIERZ 2

- Kopytka smażone na maśle z rozmarynem.
- Gratin ziemniaczany z czosnkiem i tymiankiem.
- Purée ziemniaczane z palonym masłem.
- Golce kaszubskie z sosem pieczeniowym.
- Placki ziemniaczano-warzywne.
- Ziemniaki konfitowane w maśle i ziołach.

WARZYWA I SAŁATY – WYBIERZ 3

- Czerwona kapusta fermentowana 72 h z jabłkiem i lekkim winegretem.
- Buraki w glazurze maślano-miodowej.
- Marchew glazurowana z sezamem i natką pietruszki.
- Pieczone warzywa korzeniowe z tymiankiem.
- Sałata z gruszką, serem pleśniowym, orzechami i żurawiną.
- Młoda kapusta z koperkiem.

WARIANT II OPCJI SIGNATURE · DANIE GŁÓWNE SERWOWANE – WYBIERZ 1 DLA WSZYSTKICH GOŚCI

Wariant serwowany zastępuje kolację na półmiskach oraz jej wspólne dodatki. Jest dostępny w cenie pakietu Premium; wybór jednej propozycji obowiązuje wszystkich gości, z uwzględnieniem zgłoszonych diet.

- Wellington wołowy, sos demi-glace, purée ziemniaczane i glazurowane warzywa sezonowe.
- Comber jagnięcy z ziołowym ziemniakiem hasselback, glazurowane warzywa sezonowe, sos demi-glace.

ZIMNY BUFET – WYBIERZ 10 PRZEKĄSEK

Łącznie 12 rodzajów razem z dwiema sałatkami.

- Schab pieczony ze śliwką, musztardą francuską i ogórkiem kiszonym.
- Rostbef z piklami, rukolą i majonezem chrzanowym.

- Rolada z kaczki z bakaliami i sosem z czarnej porzeczki.
- Deska mięs pieczonych z chrzanem, musztardą i marynatami.
- Łosoś gravlax z koperkiem, ogórkiem i sosem musztardowo-miodowym.
- Pstrąg wędzony z kwaśną śmietaną, jabłkiem i ogórkiem małosolnym.
- Śledź w oleju z cebulą, jabłkiem, ogórkiem kiszonym i pieprzem.
- Śledź po kaszubsku z cebulą, pomidorem i przyprawami korzennymi.
- Smalec z fasoli z prażoną cebulką, jabłkiem i majerankiem.
- Tatar z suszonych pomidorów z kaparami, cebulą i ziołami.
- Hummus z palonej marchwi z pestkami i oliwą ziołową.
- Deska serów regionalnych z konfiturą, miodem i orzechami.
- Tarta z karmelizowaną cebulą, serem i tymiankiem.
- Rożki filo ze szpinakiem i fetą.

SAŁATKI – WYBIERZ 2

- Sałatka ziemniaczana z ogórkiem kiszonym i musztardą francuską.
- Sałatka z pieczonego buraka, gruszki, sera pleśniowego i orzechów.
- Sałatka z pieczonego kalafiora, ciecierzycy, ziół i tahini.
- Sałatka z pieczonej marchwi, fety, pestek i winegretu miodowo-musztardowego.
- Sałatka z pęczaku, ogórka małosolnego, rzodkiewki i świeżych ziół.

NOCNE DANIE TREŚCIWE – WYBIERZ 2

- Stroganow wołowy z pieczywem.
- Karkówka pieczona z kaszą gryczaną, sosem własnym i piklami.
- Pierogi z mięsem i cebulową okrasą.
- Pierogi z twarogiem, ziemniakiem i paloną cebulą.
- Gulasz z boczników z warzywami i pieczywem.

NOCNA ZUPA – WYBIERZ 1

- Barszcz czerwony z małym pasztecikiem mięsnym lub wegetariańskim.
- Żurek z białą kielbasą, jajkiem i chrzanem.
- Krem grzybowy z łazankami i natką pietruszki.

SŁODKI BUFET – 5 RODZAJÓW

Drobne wypieki układamy partiami z chłodni.

- Sernik z brzoskwinia.
- Szarlotka tradycyjna.
- Trufia czekoladowo-pomarańczowa.
- Ciasto czekoladowo-orzechowe z chrupiącą praliną.
- Mini eklerki albo orzeszki z kremem.

PAKIET WESELNY

Prestige

**449 zł brutto /
os.**

Rozbudowany wariant z wybranymi produktami premium, ceremonialnym powitaniem, dopracowaną prezentacją i pięcioma deserami autorskimi.

POWITANIE W CENIE – PODANE NA STÓŁ NA DOBRY POCZĄTEK

- Chleb rzemieślniczy – 70 g/os., masło palone – 15 g/os. i sól ziołowa.
- Jedna mini przekąska/os. – ok. 35 g, np. tartaletka z karmelizowaną cebulą i serem.

PRZYSTAWKA SERWOWANA – WYBIERZ 1

- Tatar wołowy z żółtkiem, ogórkiem kiszonym, grzybem marynowanym, szalotką, kaparami i musztardą.
- Carpaccio z rostbefu z rukolą, dojrzewającym serem, piklami i majonezem chrzanowym.
- Łosoś gravlax z ogórkiem, koperkiem, pumpernikiem i sosem musztardowo-miodowym.
- Tatar z pieczonego buraka z twarogiem ziołowym, piklami, pestkami dyni i winegretem jabłkowym.
- Pierś z kaczki na różowo z czarną porzeczką, rukolą i orzechami.

ZUPA PIERWSZA – WYBIERZ 1

- Krem borowikowy z oliwą pietruszkową, kwaśną śmietaną i chrupiącą grzanką.
- Consommé grzybowe z łazankami, natką pietruszki i oliwą ziołową.
- Esencjonalny rosół drobiowo-wołowy z domowym makaronem i lubczykiem.
- Krem z pieczonego selera z jabłkiem, palonym masłem i chipsem z pora.
- Zupa rakowa z pomidorami, koperkiem i delikatną nutą brandy.

KOLACJA GŁÓWNA NA PÓLMISKACH – WYBIERZ 2

Wybierz trzy pozycje z jednej listy. W cenie pakietu zestaw może obejmować jedną z następujących pozycji: polędwicę wołową, comber jagnięcy albo halibuta. Połączenie dwóch z tych trzech dań wyceniamy indywidualnie.

- Rostbef wolno pieczony, sos demi, pikle i pieczone warzywa.
- Wołowina wolno duszona w demi-glace, burak w glazurze i chrzan podany osobno.
- Kaczka confit z fermentowaną czerwoną kapustą 72 h, jabłkiem i sosem pieczeniowym.
- Supreme z kurczaka kukurydzianego albo perliczki, sos maślano-ziołowy.
- Sandacz z borowikami, porem i sosem maślano-winnym.
- Dorsz na duszonym porze z sosem cytrynowo maślanym.
- Pstrąg tęczy z palonym masłem, koperkiem i ogórkiem małosolnym.
- Gołąbek wegański z kaszą gryczaną, soczewicą i grzybami, sos z pieczonych pomidorów.

POZYCJE PREMIUM – WYBIERZ MAKSYMALNIE 1 W RAMACH TRZECH DAŃ

- Polędwica wołowa pieczona na różowo, sos demi-glace i szalotka confit.
- Comber jagnięcy pieczony na różowo, sos rozmarynowy i czosnek confit.
- Halibut pieczony, por confit i sos szampański.

DODATKI SKROBIOWE – WYBIERZ 2

- Gratin ziemniaczany z czosnkiem, śmietanką i tymiankiem.
- Kopytka smażone na maśle z rozmarynem.
- Purée ziemniaczane z palonym masłem albo chrzanem.
- Golce kaszubskie z sosem demi-glace.
- Fondant ziemniaczany.
- Ziemniaki konfitowane w maśle ziołowym.

WARZYWA I SAŁATY – WYBIERZ 3

- Fermentowana czerwona kapusta 72 h z jabłkiem.
- Buraki w glazurze maślano-miodowej.
- Marchew glazurowana z sezamem i natką pietruszki.
- Por pieczony z winegretem jabłkowym.
- Warzywa sezonowe z oliwą ziołową.
- Sałata z gruszką, serem pleśniowym, orzechem włoskim i żurawiną.

ZIMNY BUFET – WYBIERZ 10 PRZEKĄSEK

Łącznie 12 rodzajów razem z dwiema sałatkami. Prestige zachowuje ten sam zakres liczbowy co Signature, różniąc się doбором bardziej złożonych kompozycji i większym udziałem składników premium.

- Rostbef z piklami, rukolą i majonezem chrzanowym.
- Pierś z kaczki na różowo z czarną porzeczką.
- Deska wędlin, mięs pieczonych i marynat.
- Schab pieczony ze śliwką i musztardą francuską.
- Mini terrina drobiowa z ziołami i sosem chrzanowym.
- Łosoś gravlax z pumperniklem, koperkiem i sosem musztardowo-miodowym.
- Pstrąg wędzony z kwaśną śmietaną, jabłkiem i ogórkiem małosolnym.
- Śledź w oleju z cebulą, jabłkiem, ogórkiem kiszonym i pieprzem.
- Deska serów regionalnych z konfiturami, miodem i orzechami.
- Tatar z suszonych pomidorów z kaparami, cebulą i ziołami.
- Smalec z fasoli z jabłkiem i majerankiem.
- Hummus z palonej marchwi.
- Tarta z karmelizowaną cebulą, gruszką i serem pleśniowym.
- Tartaletki filo z serem regionalnym.

SAŁATKI – WYBIERZ 2

- Sałatka z melonem, oliwkami i dojrzewającą szynką.
- Sałatka z pieczonego buraka, gruszki, sera pleśniowego i orzechów.
- Sałatka z pieczonego kalafiora, ciecierzycy, granatu i tahini.
- Sałatka ziemniaczana z wędzonym pstrągiem, koperkiem i musztardą francuską.
- Sałatka z pieczonych warzyw korzeniowych, koziego sera, pestek i żurawiny.

NOCNE DANIE TREŚCIWE – WYBIERZ 2

- Strogonow wołowy z pieczywem.
- Karkówka pieczona z kaszą gryczaną, sosem własnym i piklami.
- Wołowina długo duszona z warzywami korzeniowymi.
- Gulasz z boczniaków z warzywami i pieczywem.
- Długo duszone uda z kurczaka w czerwonym winie z małymi ziemniakami.

NOCNA ZUPA – WYBIERZ 1

- Żurek z białą kielbasą, jajkiem i chrzanem.
- Barszcz czerwony z małym pasztecikiem mięsnym lub wegetariańskim.
- Krem grzybowe z łazankami i natką pietruszki.
- Zupa cebulowa na wywarze wołowym z grzankami z serem Gruyère

SŁODKI BUFET PRESTIGE – 5 RODZAJÓW

- Sernik z brzoskwinią i wanilią.
- Tartaletki lemon curd z bezą włoską.
- Tiramisu w eleganckiej porcji.
- Mus z białej czekolady z maliną i kruszonką.
- Trufła czekoladowo-pomarańczowa.

STANDARD ILOŚCIOWY

Gramatury i liczba porcji – porównanie pakietów

Wartości dotyczą jednej osoby i oznaczają łączny standard produkcyjny. Liczba deserów oznacza sumę ze wszystkich wybranych rodzajów, a nie liczbę każdego deseru osobno.

Pakiet	Start / zupa	Kolacja główna – łącznie	Zimny bufet	Nocne dania	Desery – łącznie
Pakiet Podstawowy	Zupa: 250 ml	Serwowane: ok. 480 g	9 rodzajów 420 g	Danie: 200 g Zupa: 250 ml	3 rodzaje 3 szt./os. ok. 120 g
Klasyka Progres	Zupa: 250 ml	Półmiski: ok. 500 g	11 rodzajów 450 g	Danie: 200 g Zupa: 250 ml	4 rodzaje 3,3 szt./os. ok. 160 g
Premium	Przystawka: 90 g Zupa: 250 ml	Półmiski: ok. 500 g albo serwowane: ok. 480 g	12 rodzajów 480 g	2 dania po 220 g Zupa: 250 ml	5 rodzajów 3,7 szt./os. ok. 200 g
Prestige	Mini: 1 szt./ok. 35 g Przystawka: 110 g Zupa: 250 ml	Półmiski: ok. 500 g	12 rodzajów 500 g	2 dania po 220 g Zupa: 250 ml	5 rodzajów 3,7 szt./os. ok. 220 g

Gramatury obejmują gotowe elementy danej części menu. W Premium Para wybiera jeden sposób podania kolacji głównej: półmiski albo danie serwowane. Na początku układamy ok. 65–70% zimnego bufetu, a pozostałą część uzupełniamy małymi partiami z chłodni.

ROZSZERZENIA

Powitanie, stacje i dodatkowe stoły

Stacje mogą być dodatkiem do pakietu albo zastąpić jedno nocne danie treściwe. Przy zamianie wyceniamy różnicę, a nie pełny dodatek – nie dublujemy tej samej funkcji jedzenia.

Powitanie i finger food

Pozycja	Zakres	Cena
Chleb i sól	1 bochen ceremonialny dla Pary Młodej; powitanie chlebem i solą.	w cenie
Aperitif	100 ml/os.; do wyboru wino musujące albo autorski aperitif 0%.	18 zł/os.*
Welcome food	3 mini przekąski/os.; rekomendowane przy ceremonii na miejscu.	36 zł/os.

* Wersja alkoholowa i bezalkoholowa aperitifu są oferowane w tej samej cenie.

Stoły i stacje

Strefa	Zakres	Czas / ilość	Cena
Stół regionalny Progres	Wędliny, mięsa pieczone, pasztet, smalec, sery, pikle, pieczywo i dodatki.	200 g/os.; do 3 godz.; uzupełnianie	39 zł/os.
Stół regionalny Rozszerzony	Jak wyżej + ryby wędzone, rozszerzony wybór serów, konfitury, miód i rozbudowana ekspozycja.	250 g/os.; do 3 godz.; uzupełnianie	49 zł/os.
Stół włoski / antipasti	Wędliny dojrzewające, sery, oliwki, grissini, focaccia, pomidory, winogrona i orzechy.	220 g/os.; do 3 godz.; uzupełnianie	41 zł/os.
Stacja tatarska wołowego	Tatar klasyczny przygotowywany i doprawiany przy stacji.	80 g /porcję; 60 min; min. 50 porcji	32 zł/porcję
Stacja pierogów	1.Pierogi mięsne 2.Pierogi z twarogiem oraz ziemniakiem, okrasa i kwaśna śmietana. 3. Pierogi z farszem sezonowym.	4 szt./ok. 160 g; 60 min; min. 50 porcji	29 zł/porcję
Nocny comfort food	Mini burgery z szarpaną wołowiną albo żeberka.	Mini burger: 1 szt./ok. 120 g albo żeberka bez kości: 180 g/os.; 60 min	29 zł/os.

Każda stacja działa o wcześniej ustalonej godzinie.

Słodka strefa i tort

Każdy pakiet zawiera własny słodki bufet w ilości podanej przy pakiecie. Poniższe ceny dotyczą dodatkowej strefy ponad desery zawarte w menu: po dopłacie Para otrzymuje zarówno bufet pakietowy, jak i pełny dodatkowy wolumen wskazany poniżej.

Pozycja	Zakres	Cena dodatkowej strefy
Słodka strefa Klasyka	4 rodzaje ciast + owoce; łącznie 2 małe porcje ciasta (ok. 120 g) + 100 g owoców/os.	20 zł/os.
Słodka strefa Premium	3 desery autorskie + 2 rodzaje drobnych wypieków + owoce filetowane; łącznie 3 małe porcje (ok. 180 g) + 120 g owoców/os.	49 zł/os.
Lody włoskie	Lody śmietankowe z dodatkami (sosy owocowe / posypki)	12 zł/os. / 60minut

Alkohole i bar

Pakiety alkoholi, korkowe i serwis barmański są przygotowywane w oddzielnej ofercie po ustaleniu marek, zakresu i czasu serwisu.

DZIEŃ NASTĘPNY

Śniadanie i poprawiny

Minima operacyjne: 30 osób dla śniadania i 40 osób dla poprawin. Rekomendowane godziny śniadania: 10:00–12:30.

Śniadanie Classic – 95 zł/os.

Bufet do 2,5 godziny. Standard produkcyjny: łącznie ok. 500 g części wytrawnej + 1 słodki element (ok. 60 g)/os.

- Jajecznica, kielbaski i naleśniki.
- Wędliny, sery, wędzona ryba, warzywa, hummus, pieczywo, masło i marynaty.
- Jeden słodki element – 1 szt./ok. 60 g/os.
- Woda, sok, kawa i herbata.

Poprawiny Lunch & Grill Classic – 149 zł/os.

Serwis do 5 godzin. Standard produkcyjny: zupa 250 ml + łącznie ok. 500 g bufetu głównego/os.

- Żurek albo zupa soczewicowa.
- Karkówka, kielbaski i skrzydełka z grilla oraz szaszłyk warzywny z tofu jako opcja wegańska.
- Ziemniak pieczony, warzywa grillowane i pieczywo.
- Dwie sałatki, sosy i pikle.
- Woda, kawa i herbata.

Poprawiny Lunch & Grill Premium – 179 zł/os.

Serwis do 5 godzin. Standard produkcyjny: zupa 250 ml + łącznie ok. 550 g bufetu głównego/os.

- Zupa sezonowa.
- Ryba w papilocie, żeberka BBQ, kurczak, karkówka, kielbaski oraz szaszłyk warzywny z tofu jako opcja wegańska.
- Ziemniaki, warzywa grillowane i pieczywo.
- Dwie sałatki, sosy, pikle i marynaty.
- Woda, soki, kawa i herbata.

Produkty pozostałe z wesela mogą zostać ponownie podane wyłącznie po ocenie bezpieczeństwa przez kuchnię i wcześniejszym uzgodnieniu. Nie zastępują ilości przewidzianych w zamówionym menu na dzień następny.

Informacje dodatkowe

Pozycja	Zasada
Dzieci do 3 lat	Korzystają ze świadczeń rodziców – 0 zł.
Dzieci 4–10 lat	Menu dziecięce albo 50% zakresu wybranego pakietu – 149 zł/os. przy pełnym menu.
Obsługa zewnętrzna	DJ, fotograf, kamerzysta, zespół – 149 zł/os.
Diety specjalne	Do 10% liczby gości: indywidualne dania serwowane do miejsca w cenie. Za każdą osobę ponad limit 10%, która wymaga osobnego menu: +90 zł/os.
Danie wegańskie na półmiskach	Jako jedno z trzech dań wspólnych w cenie; jako czwarte danie dla wszystkich stołów +24 zł/os. Indywidualne diety serwowane do miejsca nie są liczone jako czwarte danie.
Wybór dań głównych	W Klasyce Para wybiera trzy pozycje na półmiski. W Premium wybiera trzy pozycje na półmiski albo jedno danie serwowane dla wszystkich gości; wariant serwowany zastępuje półmiski i ich wspólne dodatki. W Prestige Para wybiera trzy pozycje, w tym maksymalnie jedną z trzech: polędwicę wołową, comber jagnięcy albo halibuta. Połączenie dwóch z tych trzech dań wyceniamy indywidualnie.
Alkohole i bar	Pakiety alkoholi, korkowe i serwis barmański są przygotowywane w oddzielnej ofercie po ustaleniu marek, zakresu i czasu serwisu.
Przyjęcia poniżej 80 osób	70–79 osób: +16 zł/os.; 60–69 osób: +32 zł/os.; 50–59 osób: +46 zł/os.; poniżej 50 osób cena ustalana indywidualnie.
Trzeci moment nocny	W pakietach Premium i Prestige zawarty w cenie. W pakietach Podstawowych i Klasyka Progres dostępny przy dodatkowej opłacie – od 29 zł/os.
Sezonowość	Dostępność halibuta, pozostałych ryb, grzybów, owoców i warzyw wymaga potwierdzenia przed podpisaniem finalnego menu.

Oferta ma charakter propozycji bazowej. Ostateczny układ menu, liczba diet, czas przyjęcia, liczba gości i wybrane dodatki mogą wpływać na finalną cenę.