

# GRUBY JOSEK

Szanowne Państwo,

niezmiernie nam miło, że rozważacie organizację wydarzenia firmowego w restauracji Gruby Josek.

Czy może być znamienitsze miejsce do organizacji spotkania biznesowego lub wyjścia integracyjnego? Nie ma lepszego. Pozwólcie się o tym przekonać, zapoznając się z naszą propozycją.

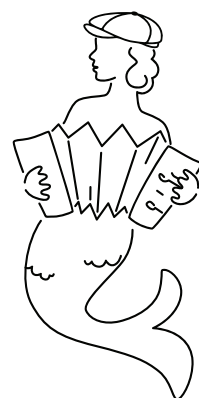
2024

## Gruby Josek to więcej, niż restauracja...

To jedyne takie miejsce w Polsce! Upewnście się o tym tuż po przekroczeniu progów, gdy spotkacie się z klimatem, wystrojem i naszą gościnnością.

Gruby Josek to miejsce zrodzone z miłości do Syreniego Grodu i jego zacnych kulinarnych tradycji. Dania i wnętrza lokalu mieszają się ze wspomnieniami i sentymentem, zacnie wspierane charakterem smaków i jakością oferowanych kulinariów.

Organizowane przez nas wyjątkowe atrakcje (o których mowa poniżej) sprawią, że skosztujecie w pełni unikalnego klimatu dawniejszej Warszawy.



## U Joska uczcie sukcesy jak należy: jedząc do syta i pijąc do dna!

Powodzenie biznesowego spotkania lub firmowej imprezy w dużej mierze zależy od wyboru miejsca. Niepowtarzalny Joskowy klimat ułatwi najtrudniejsze negocjacje i zagwarantuje nawiązanie fest przyjaznych relacji pomiędzy uczestnikami.

To idealne miejsce dla takich wydarzeń, jak:



**Biznes lunch**



**Kolacja biznesowa**



**Spotkanie zasiadane**



**Standing party**



**Impreza integracyjna**

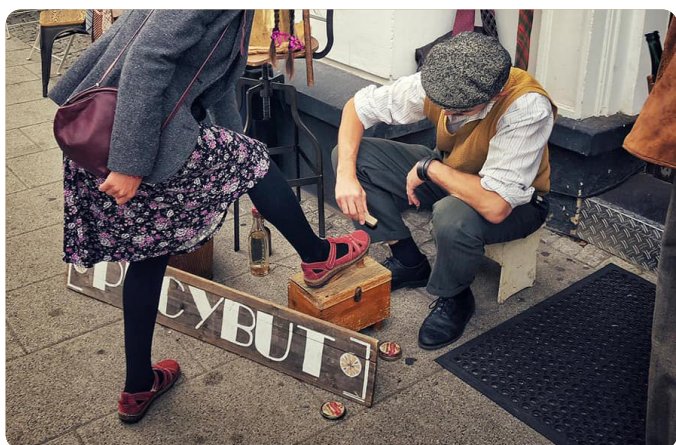
Restauracja Gruby Josek mieszcząca się w okolicy historycznego Placu Mirowskiego, sprawdzi się zarówno dla małej jak i dużej Ferajny. W nowoczesnym wydaniu, a jednocześnie z zachowaniem wspomnień dawnej Warszawy świetnie zadba zarówno o kulinaria jak i klimat miasta. Przepierzenia idealnie podkreślą atmosferę oraz dadzą poczucie komfortu podczas kolacji firmowych, biznes lunchów czy imprez integracyjnych mniejszych grup.



Organizujemy atrakcje, dzięki którym wydarzenia pozostają niezapomniane dla każdego z uczestników. Do unikalnego klimatu przedwojennej Warszawy przeniesiecie się, gdy:



**Posłuchacie charakternej muzyki granej na żywo przez zaprzyjaźnione kapele warszawskie**



**Zabezpieczycie fachowy glanc obuwia dzięki usłudze „fachmana pucybuta”**



**Zagrać w 3 karty**



**Spróbujecie swoich sił w wesolej zabawie z gwarą warszawską**



**Dokonacie doznaniowych degustacji unikalnych domowych nalewek i kraftowych ankośli**

A to tylko początek długiej listy... Na Szanowne życzenie zabezpieczymy musowo szereg innych atrakcji. Nie ma rzeczy niemożliwych, wszystko da się zrobić. Aligancko i na cacy!

---

## Poznajcie nasze wyjątkowe menu

Inspirując się wydawnictwami i książkami o warszawskiej kuchni, mającymi nierzadko ponad wiekową historię, przywracamy do życia stare receptury. Wszystko po to, by choć na chwilę przenieść Szanownych Smakoszy do świata jedynej w swym rodzaju, przedwojennej gastronomii naszego kochanego miasta.

Tradycyjne Flaczki z pulpetamy, Pieczona kaczusia z modrą kapustką, czy też regularny Tatarek z wyselekcjonowanej wołowiny przy wsparciu marynatów... Takie doznania na długo pozostaną w łaskawej pamięci.

Domowe nalewki i insze napitki przygotowujemy samodzielnie, zgodnie z oryginalnymi recepturami.

Grzech śmiertelny nie skosztować!



### PRZYSTAWKI (patery)

**Katolik z Gnojnej** – śledzik w śmietanie z cebulką, jabłkiem i tartym jajkiem

**Stołeczna Meduza** – nóżki wieprzowe w galarecie z tartym chrzanem

**Zimna Zagrycha** – najprzedniejsze wędzonki i domowe paszteciki z piklami

**Sałata z pieczonym burakiem**, kozim serkiem i vinegretem porzeczkowym

**Roladki z grillowanego bakłażana** z pastą sezamową, limonką i granatem

**Bigos** z mięskiem na czerwonym winie

### DANIA GŁÓWNE (1 do wyboru)

**Roladka drobiowa** ze szpinakiem w kremowym sosie, puree ziemniaczane, mix sezonowych sałat

**Klasyczny kotlecik schabowy** na smalczyku z ziemniaczki z koperkiem i kapustką zasmażaną

**Filet z dorsza** na szpinaku w sosie holenderskim z puree ziemniaczanym

**Bocznik w chrupiącej panierce** z sosikiem jogurtowym, puree ziemniaczane, mix sezonowych sałat

### DESER (patery)

**Sernik** z białą czekoladą

Galanty **Jabłecznik**



### PRZYSTAWKI (patery)

**Katolik z Gnojnej** – śledzik w śmietanie z cebulką, jabłkiem i tartym jajkiem

**Stołeczna Meduza** – nóżki wieprzowe w galarecie z tartym chrzanem

**Zimna Zagrycha** – najprzedniejsze wędzonki i domowe paszteciki z piklami

**Salata z pieczonym burakiem**, kozim serkiem i vinegretem porzeczkowym

**Roladki z grillowanego bakłażana** z pastą sezamową, limonką i granatem

**Tatar Taty Tasiemki** z marynowanymi grzybami

**Bigos** z mięskiem na czerwonym winie

### ZUPY (1 do wyboru)

**Domowy rosół** z makaronem

**Żur** na zakwasie z białą kiełbaską i jajkiem

### DANIA GŁÓWNE (1 do wyboru)

**Roladka drobiowa** ze szpinakiem w kremowym sosie, puree ziemniaczane, mix sezonowych sałat

**Klasyczny kotlecik schabowy** na smalczyku z ziemniaczki z koperkiem i kapustką zasmażaną

**Filet z dorsza** na szpinaku w sosie holenderskim z puree ziemniaczanym

**Udo z kaczki** w sosiku żurawinowym z kluseczkami z dziurką! modrą kapustką

**Bocznik w chrupiącej panierce** z sosikiem jogurtowym, puree ziemniaczane, mix sezonowych sałat

### DESER (patery)

**Sernik** z białą czekoladą

Galanty **Jablęcznik**

### PRZYSTAWKI (patery)

**Katolik z Gnojnej** – śledzik w śmietanie z cebulką, jabłkiem i tartym jajkiem

**Stołeczna Meduza** – nóżki wieprzowe w galarecie z tartym chrzanem

**Zimna Zagrycha** – najprzedniejsze wędzonki i domowe paszteciki z piklami

**Salata z pieczonym burakiem**, kozim serkiem i vinegretem porzeczkowym

**Roladki z grillowanego bakłażana** z pastą sezamową, limonką i granatem

**Tatar Taty Tasiemki** z marynowanymi grzybami

**Deska serów** w towarzystwie winogron

**Bigos** z mięskiem na czerwonym winie

### ZUPY (1 do wyboru)

**Domowy rosół** z makaronem

**Żur** na zakwasie z białą kielbaską i jajkiem

Szlachetny **krem z raków**

### DANIA GŁÓWNE (1 do wyboru)

**Roladka drobiowa** ze szpinakiem w kremowym sosie, puree ziemniaczane, mix sezonowych sałat

**Klasyczny kotlecik schabowy** na smalczyku z ziemniaczki z koperkiem i kapustką zasmażaną

**Filet z dorsza** na szpinaku w sosie holenderskim z puree ziemniaczanym

**Udo z kaczki** w sosiku żurawinowym z kluseczkami z dziurką modrą kapustką

**Zraz wołowy** z boczkiem, cebulką i ogórkiem kiszonym z kluseczkami i surówką z czerwonej kapusty

**Bocznik w chrupiącej panierce** z sosikiem jogurtowym, puree ziemniaczane, mix sezonowych sałat

### DESER (patery)

**Sernik** z białą czekoladą

Galanty **Jabłecznik**







### NAPITKI BEZANKOHOLOWE – 49 zł/os.

Woda gazowana i niegazowana  
Soki owocowe, domowa lemoniada, kompot  
Kawa  
Herbata

### NAPITKI ANKOHOLOWE – 119 zł/os.

Woda gazowana i niegazowana  
Soki owocowe, domowa lemoniada, kompot  
Kawa  
Herbata  
**Piwo beczkowe Złote Lwy**  
**Wino białe - Conquesta Chardonnay**  
**Wino czerwone - Conquesta Cabernet Sauvignon**

### NAPITKI ANKOHOLOWE – 199 zł/os.

Woda gazowana i niegazowana  
Soki owocowe, domowa lemoniada, kompot  
Kawa  
Herbata  
**Piwo beczkowe Złote Lwy**  
**Wino białe - Conquesta Chardonnay**  
**Wino czerwone - Conquesta Cabernet Sauvignon**  
**Wódka Baczewski**



### PROSIMY O ATENCJĘ!

Wszystkie opcje dotyczące napitków i alkoholi nie posiadają limytu ilościowego, aczkolwiek limyt czasowy do korzystania z powyższych dobrodziejstw wynosi 3 godziny!

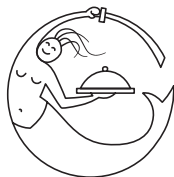
## Gruby Josek to :



**Doskonała lokalizacja,**  
rzut beretem od  
centrum Warszawy, przy  
Aleji Jana Pawła II 27



**Niepowtarzalny**  
klimat i gościnność na  
miarę przedwojennej  
stolicy



**Wyjątkowe**  
i jedyne takie  
wydanie kuchni  
warszawskiej



**Domowe nalewki**  
i inne kraftowe  
ankohole



**Niezapomniane**  
przeżycia  
w gwarancji  
wieczystej!

**Zobaczcie, usłyszcie i skosztujcie warszawskiego klimatu!**



## Warunki rezerwacji

Prosimy o potwierdzenie finalnej liczby gości i wybranych dań najpóźniej 5 dni przed planowanym wydarzeniem.

Ostatecznym potwierdzeniem organizacji wydarzenia jest pisemne zamówienie (e-mail), oraz wpłata na konto 30% wartości menu, w możliwie jak najszybszym terminie.

Zapewniamy zdecydowanie profesjonalną obsługę kelnerską przez cały czas trwania wydarzenia. Do końcowego rachunku zostanie doliczone 10% serwisu.

Wszystkie ceny podane w menu są zapodane w wartościach ostatecznych, czyli cenami brutto.

W razie dodatkowych pytań, dokonania rezerwacji oraz zamówienia dodatkowych atrakcji, jesteśmy do Państwa pełnej dyspozycji. Czekamy na kontakt telefoniczny lub mailowy:

 782 242 322

 [serwus@grubyjosek.pl](mailto:serwus@grubyjosek.pl)

Kłaniamy się nisko i z Uszanowaniem!  
Ferajna Restauranta „Gruby Josek”