

GRUBY JOSEK

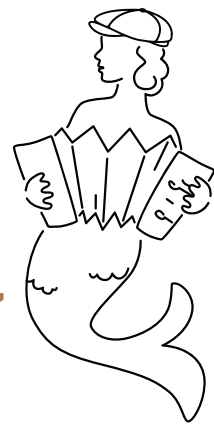
Szanowne Państwo,

niezmiernie nam miło, że rozważacie organizację spotkania świątecznego w restauracji Gruby Josek.

Czy może być znamienitsze miejsce do zorganizowania wigilii firmowej lub świątecznego spotkania z rodziną? Nie ma lepszego. Pozwólcie się o tym przekonać, zapoznając się z naszą propozycją.

2024

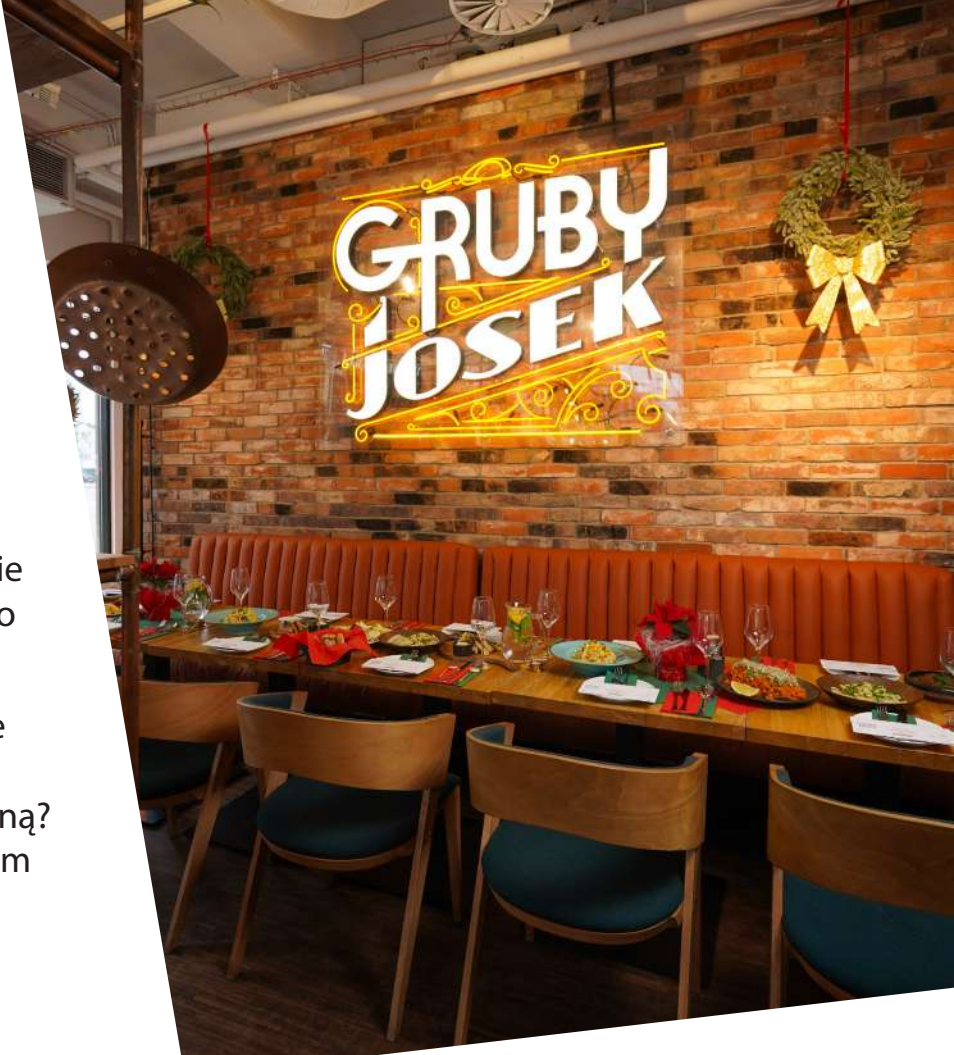
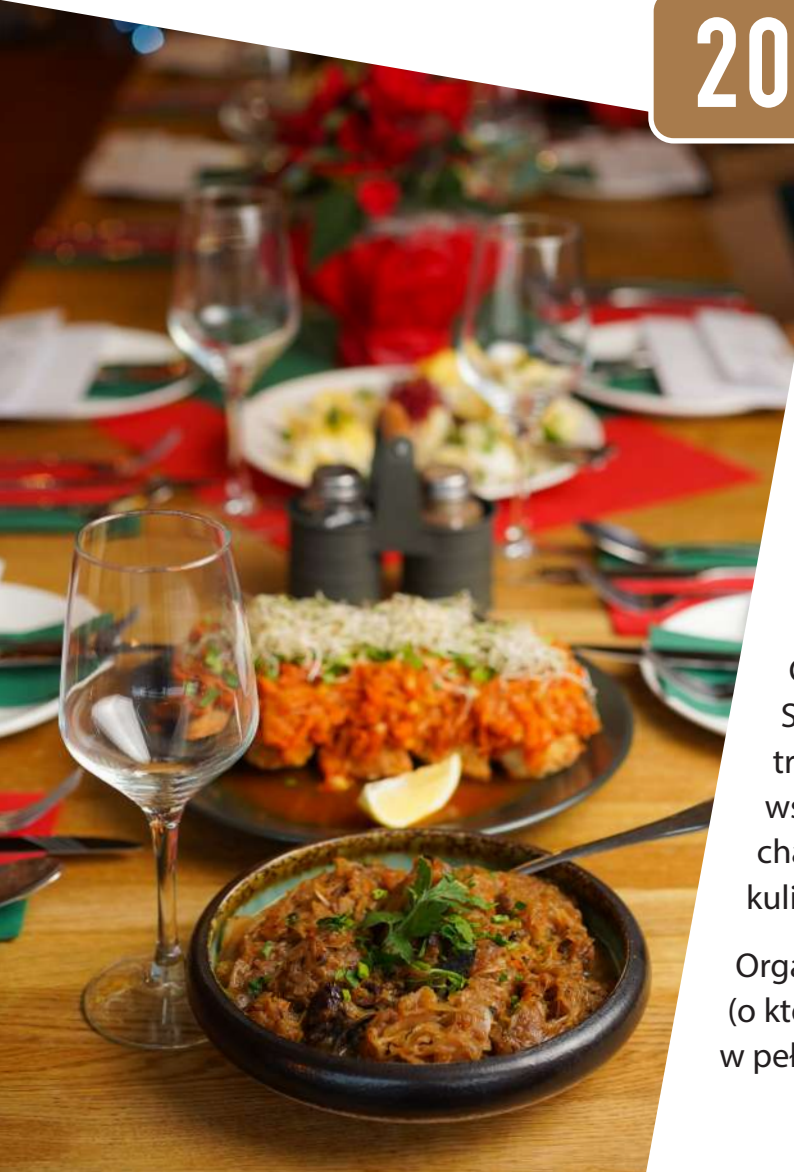
Gruby Josek to więcej, niż restauracja...



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 spotkacie się jak należy: jedząc do syta i pijąc do dna!

U Grubego Joska przeżyjecie wigilię firmową lub świąteczne spotkanie rodzinne ciesząc się wyjątkowym wydaniem kuchni warszawskiej. Niepowtarzalny klimat wprawi Was w dobry nastrój i zagwarantuje nawiązanie fest relacji.



Restauracja Gruby Jasek 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.

Zorganizujemy Szanownym każdą imprezkę- nie tylko niewielką, jesteśmy w stanie przyjąć nawet 150 osób. Przy mniejszych okanzjach możemy wydzielić prywatne miejsce. Przepierzenia idealnie podkreślą atmosferę oraz dadzą poczucie komfortu podczas kolacji biznesowej lub imprezy integracyjnej

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 świąteczne

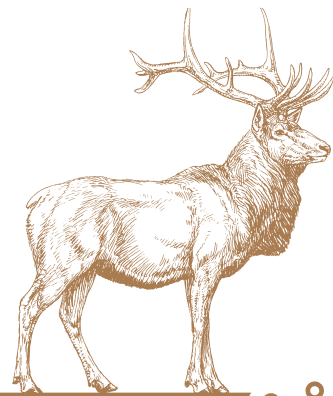
Inspirując się wydawnictwami i książkami o warszawskiej kuchni, mającymi nierzadko ponad wiekową historię, przywracamy do życia stare receptury. Wszystko po to, by choć na chwilę przenieść Szanownych Smakoszy do świata jedynej w swym rodzaju, przedwojennej gastronomii naszego kochanego miasta.

Smażony karp królewski w sosie śmietanowo-winnym z ziemniakami z koperkiem, czy też tradycyjne pierogi z kapustą i grzybami...Takie doznania na długo pozostaną w łaskawej pamięci.

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

Grzech śmiertelny nie skosztować!





199 zł/os.

PRZYSTAWKI (patery)

Śledzik w kwaśnej śmietanie z cebulką

Domowej roboty paszтет cielęcy z sosem tatarskim i chrzanem

Sałatka jarzynowa

Ryba po grecku smażona na farszu z marchewki i pomidorów

Kapusta wigilijna z suszoną śliwką i grzybami

ZUPA

Aromatyczna **zupa grzybowa** z łazankami

DANIE GŁÓWNE (1 do wyboru)

Filet z dorsza w sosiku holenderskim na szpinaku z puree ziemniaczanym

Roladka z kurczaka nadziana grzybami w kremowym sosie, puree ziemniaczane, buraczki na ciepło

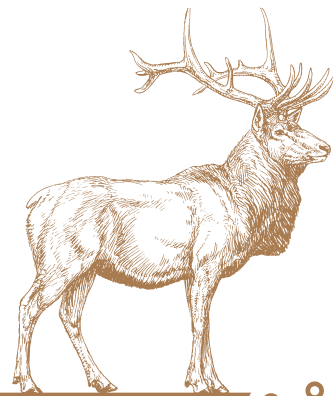
Schab w sosie własnym z nutą suszonej śliwki, ziemniaki z koperkiem, surówka z kapusty z piklami

🍷 **Krokiet z twarogiem podwędzonym** i cebulką w sosie pieczarkowym

DESER (patery)

Świąteczny mix ciast





219 zł/os.

PRZYSTAWKI (patery)

Śledzik w kwaśnej śmietanie z cebulką

Domowej roboty paszтет cielęcy z sosem tatarskim i chrzanem

Sałatka jarzynowa

Ryba po grecku smażona na farszu z marchewki i pomidorów

Kapusta wigilijna z suszoną śliwką i grzybami

Ręcznie lepięone pierogi z kapustą i grzybami

ZUPA (1 do wyboru)

Rubinowy **barszcz** z ręcznie lepionymi uszkami

Aromatyczna **zupa grzybowa** z łazankami

DANIE GŁÓWNE (1 do wyboru)

Filet z dorsza w sosiku holenderskim na szpinaku z puree ziemniaczanym

Roladka z kurczaka nadziana grzybami w kremowym sosie, puree ziemniaczane, buraczki na ciepło

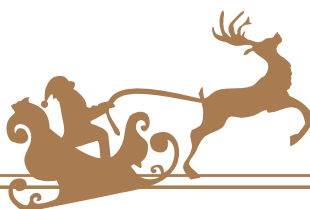
Schab w sosie własnym z nutą suszonej śliwki, ziemniaki z koperkiem, surówka z kapusty z piklami

Udo z kaczki w sosie żurawinowym, kluseczki z dziurką, modra kapusta

🍴 **Krokiet z twarogiem podwędzonym** i cebulką w sosie pieczarkowym

DESER (patery)

Świąteczny mix ciast





249 zł/os.

PRZYSTAWKI (patery)

Śledzik w kwaśnej śmietanie z cebulką

Domowej roboty paszтет cielęcy z sosem tatarskim i chrzanem

Sałatka jarzynowa

Ryba po grecku smażona na farszu z marchewki i pomidorów

Kapusta wigilijna z suszoną śliwką i grzybami

Ręcznie lepięone pierogi z kapustą i grzybami

Deska wędzonych ryb z Mazur

Tatar Taty Tasiemki z marynowanymi grzybami

ZUPA (1 do wyboru)

Rubinowy **barszcz** z ręcznie lepionymi uszkami

Aromatyczna **zupa grzybowa** z łazankami

Szlachetny **krem z raków**

DANIE GŁÓWNE (1 do wyboru)

Filet z dorsza w sosiku holenderskim na szpinaku z puree ziemniaczanym

Roladka z kurczaka nadziana grzybami w kremowym sosie, puree ziemniaczane, buraczki na ciepło

Schab w sosie własnym z nutą suszonej śliwki, ziemniaki z koperkiem, surówka z kapusty z piklami

Udo z kaczki w sosie żurawinowym, kluseczki z dziurką, modra kapusta

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

 **Krokiet z twarogiem podwędzonym** i cebulką w sosie pieczarkowym

DESER (patery)

Świąteczny mix ciast



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 7 dni przed planowanym wydarzeniem.

Ostatecznym potwierdzeniem organizacji wydarzenia jest pisemne zamówienie (e-mail), oraz wpłata zadatku 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**

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