

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.

2025

**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.

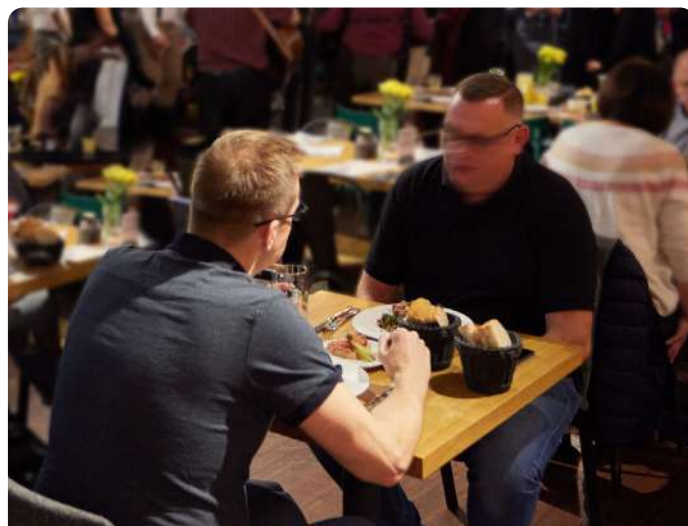
Organizowane przez nas wyjątkowe atrakcje (o których mowa poniżej) sprawią, że skosztujecie w pełni unikalnego klimatu dawniejszej Warszawy.



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. Zorganizujemy Szanownym każdą imprezkę- nie tylko niewielką, jesteśmy w stanie przyjąć nawet 150 osób. Przy mniejszych okazjach możemy wydzielić prywatne miejsce. Przepięknie 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

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!





OFERTA WIELKANOCNA

PAKIET I



PRZYSTAWKI (patery)

Jajka faszerowane w trzech odsłonach:

- zasmażane z pieczarkami
- z musem chrzanowym
- z pastą z szynki

Zimna zagrycha - najprzedniejsze wędzonki i domowe pasztety, smalczyk, ogóreczki

Pieczona biała kiełbasa z majerankiem na konfiturze z czerwonej cebuli

Sałatka jarzynowa jak u babci

Stołeczna meduza - zimne nóżki z marynowanymi piklami

Katolik z gnojnej, czyli śledzik w śmietanie z cebulką, jabłkiem i tartym jajkiem

DANIA GŁÓWNE (1 do wyboru)

Schabowy na smalczyku, ziemniaki z koperkiem, kapustka zasmażana

Filet z dorsza w sosie kremowo-winnym, purée ziemniaczane oraz mix sałat

Roladka drobiowa ze szpinakiem w sosiku kremowo-winnym, purée ziemniaczane, mix sałat

Kotlet warzywny z dipem jogurtowym, purée ziemniaczane oraz mix sałat (wege)

DESER (patery)

Wielkanocny **mix ciast**

199
ZŁ





OFERTA WIELKANOCNA

PAKIET II



PRZYSTAWKI (patery)

Jajka faszerowane w trzech odsłonach:

- zasmażane z pieczarkami
- z musem chrzanowym
- z pastą z szynki

Zimna zagrycha - najprzedniejsze wędzonki i domowe pasztety, smalczyk, ogóreczki

Sałatka jarzynowa jak u babci

Tatar Taty Tasiemki z marynowanym grzybkiem oraz ogórkiem

Stołeczna meduza - zimne nóżki z marynowanymi piklami

Pieczona biała kielbasa z majerankiem na konfiturze z czerwonej cebuli

Katolik z gnojnej, czyli śledzik w śmietanie z cebulką, jabłkiem i tartym jajkiem

ZUPY (1 do wyboru)

Domowy rosół z makaronem

Żur z białą kielbaską i jajkiem

DANIA GŁÓWNE (1 do wyboru)

Schabowy na smalczyku, ziemniaki z koperkiem, kapustka zasmażana

Filet z dorsza w sosie holenderskim, purée ziemniaczane, mix sałat

Roladka drobiowa ze szpinakiem w sosiku kremowo-winnym, purée ziemniaczane, mix sałat

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

Kotlet warzywny z dipem jogurtowym, purée ziemniaczane oraz mix sałat (wege)

DESER (patery)

Wielkanocny **mix ciast**



219
zł



OFERTA WIELKANOCNA

PAKIET III

**GRUBY
JOSEK**

PRZYSTAWKI (patery)

Jajka faszerowane w trzech odstonach:

- zasmażane z pieczarkami
- z musem chrzanowym
- z pastą z szynki

Tatar Taty Tasiemki z marynowanym grzybkim oraz ogórkiem

Zimna zagrycha - najprzedniejsze wędzonki i domowe pasztety, smalczyk, ogóreczki

Sałatka jarzynowa jak u babci

Katolik z gnojnej, czyli śledzik w śmietanie z cebulką, jabłkiem i tartym jajkiem

Deska serów w towarzystwie winogron

Stołeczna meduza - zimne nóżki z marynowanymi piklami

Pieczona biała kiełbasa z majerankiem na konfiturze z czerwonej cebuli

ZUPY (1 do wyboru)

Domowy rosół z makaronem

Żur z białą kiełbaską i jajkiem

Krem chrzanowy z chrustem

DANIA GŁÓWNE (1 do wyboru)

Schabowy na smalczyku, ziemniaki z koperkiem, kapustka zasmażana

Sandacz w sosie holenderskim, purée ziemniaczane

Roladka drobiowa ze szpinakiem w sosiku kremowo-winnym, purée ziemniaczane, mix sałat

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

Polędwiczka wieprzowa, kluseczki z dziurką i buraczki zasmażane

Kotlet warzywny z dipem jogurtowym, purée ziemniaczane oraz mix sałat (wege)

DESER (patery)

Wielkanocny **mix ciast**



249
ZŁ



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 lane z beczki
Wino białe - Vivaldi Soave
Wino czerwone - Cantina Falcone 70 Susumaniello Puglia

NAPITKI ANKOHOLOWE – 199 zł/os.

Woda gazowana i niegazowana
Soki owocowe, domowa lemoniada, kompot
Kawa
Herbata
Piwo lane z beczki
Wino białe - Vivaldi Soave
Wino czerwone - Cantina Falcone 70 Susumaniello Puglia
Wódka J.A. Baczewski



PROSIMY O ATENCJĘ!

Wszystkie opcje dotyczące napitków i alkoholi nie posiadunkują lymytu ilościowego, aczkolwiek lymyt czasowy do korzystania z powyższych dobrodziejstw wynosi 3 godziny!

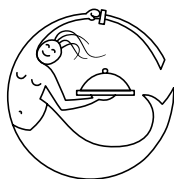
Gruby Josek to :



**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 4 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!
Ferajna Restauranta „Gruby Josek”