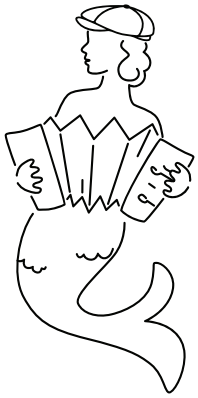
GRUBY JOSEK

Szanowne Państwo,

niezmiernie nam miło, że rozważacie organizację wydarzenia firmowego w restauracie 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! Upewnicie 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 uczcicie 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 muzyczki granej na żywo przez zaprzyjaźnione kapele warszawskie

Zabezpieczycie fachowy glanc obuwia dzięki usłudze „fachmana pucybuta"

Zagracie w 3 karty

Spróbujecie swoich sił w wesołej zabawie z gwarą warszawską

Dokonacie doznaniowych degustacji unikalnych domowych nalewek i kraftowych ankoholi

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 oryginalnemi recepturami.

Grzech śmiertelny nie skosztować!

GRUBY JOSEK

DLA SZANOWNYCH

ZESTAW 1

199 zł

PRZYSTAWKI (patery)

Stołeczna Meduza - nóżki wieprzowe w galarecie z tartym chrzanem

Zimna Zagrycha - najprzedniejsze wędzonki i domowe paszteciki z piklami

Roladki z grillowanej cukinii z pastą sezamową, limonką i granatem

Bigos z mięskiem na czerwonym winie

Miks sezonowych sałat z warzywami

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

DANIA GŁÓWNE (1 do wyboru)

Klasyczny kotlecik schabowy na smalczyku z ziemniaczkami z koperkiem i kapustką zasmażaną

Filet z dorsza w sosie kremowo-winnym z purée ziemniaczanym i surówką z kiszonej kapusty

Boczniak w chrupiącej panierce z sosikiem jogurtowym, purée ziemniaczane, mix sezonowych sałat

Grillowana pierś z kurczaka zagrodowego w sosie z suszonych pomidorów, opiekane ziemniaki, miks sałat

DESER (patery)

Sernik z białą czekoladą
Galanty **Jabłecznik**

W przypadku 6 osób i więcej do rachunku doliczamy 10% za obsługę. Nasze dania mogą zawierać alergeny. O szczegóły pytaj kelnerów.
10% service charge will be added to group of 6 or more. Our dishes may contain allergens. Please ask our waiters for more information.

GRUBY JOSEK

SUTO ZASTAWIONY

ZESTAW 2

219 zł

PRZYSTAWKI (patery)

Stołeczna Meduza - nóżki wieprzowe w galarecie z tartym chrzanem

Zimna Zagrycha - najprzedniejsze wędzonki i domowe paszteciki z piklami

Roladki z grillowanej cukinii z pastą sezamową, limonką i granatem

Tatar Taty tasiemki z marynowanymi grzybami

Bigos z mięskiem na czerwonym winie

Miks sezonowych sałat z warzywami

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

ZUPY (1 do wyboru)

Domowy rosół z makaronem

Żur na zakwasie z białą kiełbaską i jajkiem

DANIA GŁÓWNE (1 do wyboru)

Klasyczny kotlecik schabowy na smalczyku z ziemniaczkami z koperkiem i kapustką zasmażaną

Filet z dorsza w sosie kremowo-winnym z purée ziemniaczanym i surówką z kiszonej kapusty

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

Boczniak w chrupiącej panierce z sosikiem jogurtowym, purée ziemniaczane, mix sezonowych sałat

Grillowana pierś z kurczaka zagrodowego w sosie z suszonych pomidorów, opiekane ziemniaki, miks sałat

DESER (patery)

Sernik z białą czekoladą
Galanty **Jabłecznik**

W przypadku 6 osób i więcej do rachunku doliczamy 10% za obsługę. Nasze dania mogą zawierać alergeny. O szczegóły pytaj kelnerów.
10% service charge will be added to group of 6 or more. Our dishes may contain allergens. Please ask our waiters for more information.

GRUBY JOSEK

OBIADEK FEST

ZESTAW 3

249 zł

PRZYSTAWKI (patery)

Stołeczna Meduza - nóżki wieprzowe w galarecie z tartym chrzanem

Zimna Zagrycha - najprzedniejsze wędzonki i domowe paszteciki z piklami

Roladki z grillowanej cukinii z pastą sezamową, limonką i granatem

Tatar Taty tasiemki z marynowanymi grzybami

Deska serów w towarzystwie winogron

Bigos z mięskiem na czerwonym winie

Miks sezonowych sałat z warzywami

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

ZUPY (1 do wyboru)

Domowy rosół z makaronem

Żur na zakwasie z białą kiełbaską i jajkiem

Szlachetny **krem z raków**

DANIA GŁÓWNE (1 do wyboru)

Polędwiczka wieprzowa w sosie opieńkowym, kluski śląskie i buraczki zasmażane

Klasyczny kotlecik schabowy na smalczyku z ziemniaczkami z koperkiem i kapustką zasmażaną

Filet z dorsza w sosie kremowo-winnym z purée ziemniaczanym i surówką z kiszonej kapusty

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

Boczniak w chrupiącej panierce z sosikiem jogurtowym, purée ziemniaczane, mix sezonowych sałat

Grillowana pierś z kurczaka zagrodowego w sosie z suszonych pomidorów, opiekane ziemniaki, miks sałat

DESER (patery)

Sernik z białą czekoladą

Galanty **Jabłecznik**

W przypadku 6 osób i więcej do rachunku doliczamy 10% za obsługę. Nasze dania mogą zawierać alergeny. O szczegóły pytaj kelnerów.
10% service charge will be added to group of 6 or more. Our dishes may contain allergens. Please ask our waiters for more information.

OPEN BAR

3h

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

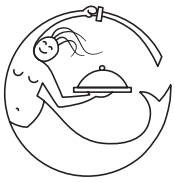
PROSIMY O ATENCJĘ!

Wszystkie opcje dotyczące napitków i ankoholi 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 5 dni przed planowanym wydarzeniem.

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