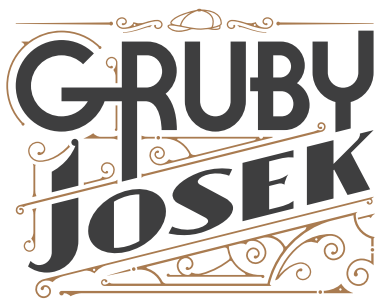




Szanowne Państwo,

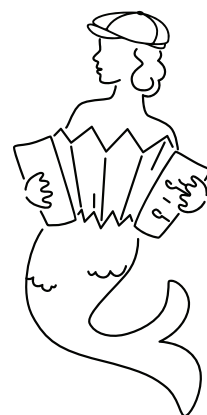
niezmiernie nam miło, że rozważacie organizację spotkania świątecznego w restauracji Gruby Josek.

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.



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 kulinarnych tradycji. Dania i wnętrza lokalu mieszają się ze wspomnieniami i sentymentem, zacieśniane wyjątkowym charakterem smaków i jakością oferowanych kulinariów.

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

Pyszne jedzenie i świetna zabawa czekają tu również na najmłodszych. Żadnen klajniak nie będzie się nudzić ani przez minutę!

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.



Dysponujemy salami różnych wielkości, między innymi: dużą salą na pięterku z widokiem na historyczny Plac Mirowski wyposażoną w projektor do organizowania prezentacji, a także bardziej kameralnymi zakątkami jak np. „Klawe miejsce dla Ferajny”.



Każdą salę przeznaczoną do spotkania świątecznego przygotowujemy tak, by była przytulna oraz by zapewnić Szanownym Gościom pełną prywatność.

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



Posłuchacie charakternej muzycki granej na żywo przez zaprzyjaźnione kapele warszawskie



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



Zagrać w 3 karty



**Spróbujecie swoich sił w wesołej 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.

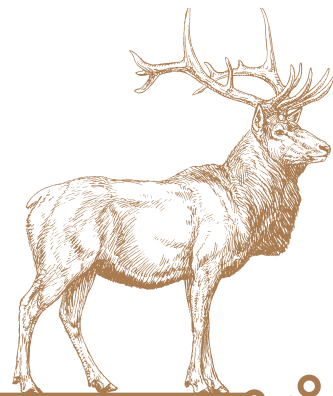
Grzech śmiertelny nie skosztować!





MENU ŚWIĄTECZNE

1/4



139 ZŁ/OS.

PRZYSTAWKI

- Śledzik w śmietanie z jabłkiem, cebulą i tartym jajkiem
- Pasztet cielęcy z marynatami z Podlasia, sosem tatarskim i chrzanem
- Nóżki wieprzowe w galarecie z marynowanymi grzybami i chrzanem
 - Kapusta wigilijna z suszoną śliwką i grzybami
 - Tradycyjne pierogi z kapustą i grzybami (3 szt./os.)

ZUPY

- Rubinowy barszcz czerwony z uszkami nadziewanymi kapustą i grzybami
lub
- Tradycyjna zupa grzybowa z łazankami i kwaśną śmietaną

DANIA GŁÓWNE

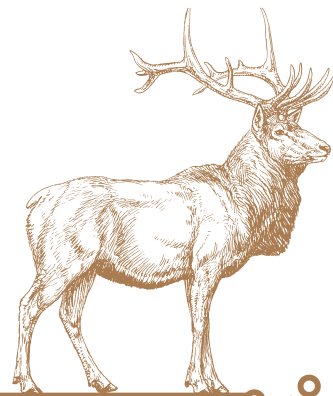
- Smażony karp królewski w sosie śmietanowo-winnym z ziemniakami z koperkiem
lub
- Polędwiczki wieprzowe w sosie opieńkowym z tartymi buraczkami

DESERY

Patery z deserami

- Baba drożdżowa • Makowiec • Piernik • Sernik pieczony





159 ZŁ/OS.

PRZYSTAWKI

- Śledzik w kwaśnej śmietanie z jabłkiem, cebulą i tartym jajem
- Pasztet cielęcy z marynatami z Podlasia, sosem tatarskim i chrzanem
- Ryba po grecku smażona na farszu z marchewki i pomidorów
 - Kapusta wigilijna z suszoną śliwką i grzybami
 - Tradycyjne pierogi z kapustą i grzybami (3 szt./os.)

ZUPY

- Tradycyjna zupa grzybowa z łazankami i kwaśną śmietaną
lub
- Żurek na borowikach z białą kiełbaską i jajkiem

DANIA GŁÓWNE

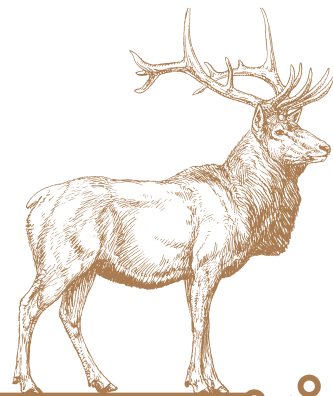
- Kaczusia w pięknym ancugu z modrą kapustą i domowymi kluskami śląskimi
lub
- Polędwica z dorsza w sosie z białych porów z purée ziemniaczanym
lub
- Polędwiczki wieprzowe w sosie opieńkowym z tartymi buraczkami

DESERY

Patery z deserami

- Baba drożdżowa • Makowiec • Piernik • Sernik pieczony





179 ZŁ/OS.

PRZYSTAWKI

- Śledzik w kwaśnej śmietanie z jabłkiem, cebulą i tartym jajem
- Pasztet cielęcy z marynatami z Podlasia, sosem tatarskim i chrzanem
 - Tatarek Taty Tasiemki z domowymi marynatami
- Ryba po grecku smażona na farszu z marchewki i pomidorów
 - Kapusta wigilijna z suszoną śliwką i grzybami
- Tradycyjne pierogi z kapustą i grzybami (3 szt./os.)

ZUPY

- Rubinowy barszcz czerwony z uszkami nadziewanymi kapustą i grzybami
lub
 - Żurek na borowikach z białą kielbaską
lub
- Tradycyjna zupa grzybowa z łazankami i kwaśną śmietaną

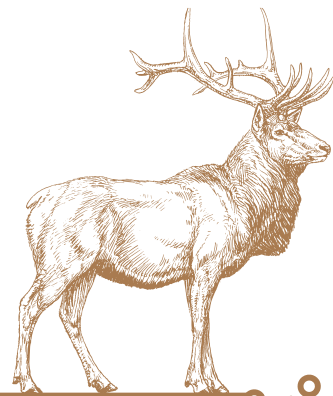
DANIA GŁÓWNE

- Kaczusia w pięknym ancugu z modrą kapustą i domowymi kluskami śląskimi
lub
 - Polędwica z dorsza w sosie z białych porów z purée ziemniaczanym
lub
- Polędwiczki wieprzowe w sosie opieńkowym z tartymi buraczkami

DESERY

Patery z deserami

- Baba drożdżowa • Makowiec • Piernik • Sernik pieczony



259 ZŁ/OS.

— KOKTAJL POWITALNY —

PRZYSTAWKI

- Śledzik w kwaśnej śmietanie z jabłkiem, cebulą i tartym jajem
- Pasztet cielęcy z marynatami z Podlasia, sosem tatarskim i chrzanem
 - Tatarek Taty Tasiemki z domowymi marynatami
 - Deska ryb wędzonych z Mazur
 - Kapusta wigilijna z suszoną śliwką i grzybami
- Tradycyjne pierogi z kapustą i grzybami (3 szt./os)
 - Tatar z łososia z kaparami
 - Bliny z kawiolem i łososiem

ZUPY

- Rubinowy barszcz czerwony z uszkami nadziewanymi kapustą i grzybami
lub
- Żurek na borowikach z białą kielbaską
lub
- Tradycyjna zupa grzybowa z łazankami i kwaśną śmietaną

DANIA GŁÓWNE

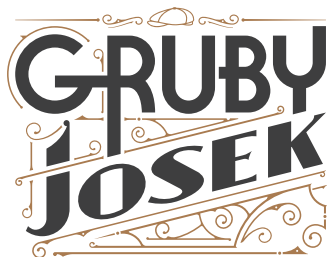
- Udo z gęsi z żurawiną i kluskami śląskimi
lub
- Sandacz w emulsji maślanej ze szpinakiem i kremowym purée
lub
- Gicz jagnięca z rozmarynem z kremowym purée

DESERY

Patery z deserami

• Baba drożdżowa • Makowiec • Piernik • Sernik pieczony

— KOMPOT Z SUSZU —



NAPITKI I ANKOHOLE



NAPITKI BEZANKOHOLOWE – 39 ZŁ/OS.

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

NAPITKI ANKOHLOWE – 89 ZŁ/OS.

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

NAPITKI ANKOHLOWE – 139 ZŁ/OS.

- Woda gazowana i niegazowana
- Soki owocowe, domowa lemoniada, kompot
 - Pepsi, Mirinda, 7up
 - Kawa
 - Herbata
 - **Piwo, wino, prosecco**
 - **Wódka Baczewski**
 - **Whisky Baczewski (lub inne whisky)**

PROSIMY O ATENCJĘ!

Wszystkie opcje dotyczące napitków i ankochoi nie posiadunkują lymytu ilościowego, aczkolwiek lymyt czasowy do korzystania z powyższych dobrodziejstw wynosi 4 godziny!

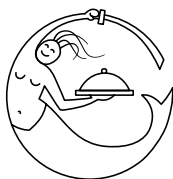
Gruby Josek to :



Doskonała lokalizacja,
rzut beretem od
centrum Warszawy,
przy ul. Elektoralnej 24



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 2 dni przed planowanym wydarzeniem.

Ostatecznym potwierdzeniem organizacji wydarzenia jest pisemne zamówienie (e-mail), oraz wpłata akonto 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”