

GRUBY JOSEK

Szanowne Państwo,

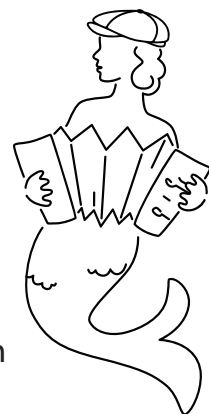
niezmiernie nam miło, że rozważacie organizację wydarzenia firmowego w restauracji Gruby Josek.

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.



Gruby Josek to więcej, niż restauracja...

To jedyne takie miejsce w Polsce! Upewnienie 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



Prezentacja



Kolacja biznesowa



Spotkanie zasiadane



Standing party



Impreza integracyjna

Dysponujemy salami różnych wielkości, między innymi: dużą salą na pięterku z widokiem na historyczny Plac Mirowski, zaopatrzoną w projektor do organizacji prezentacji, a także bardziej kameralnymi zakątkami, jak np. „Klawe miejsce dla Ferajny” – idealnym na biznes lunch, kolację biznesową lub imprezę integracyjną.



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 usługom „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!

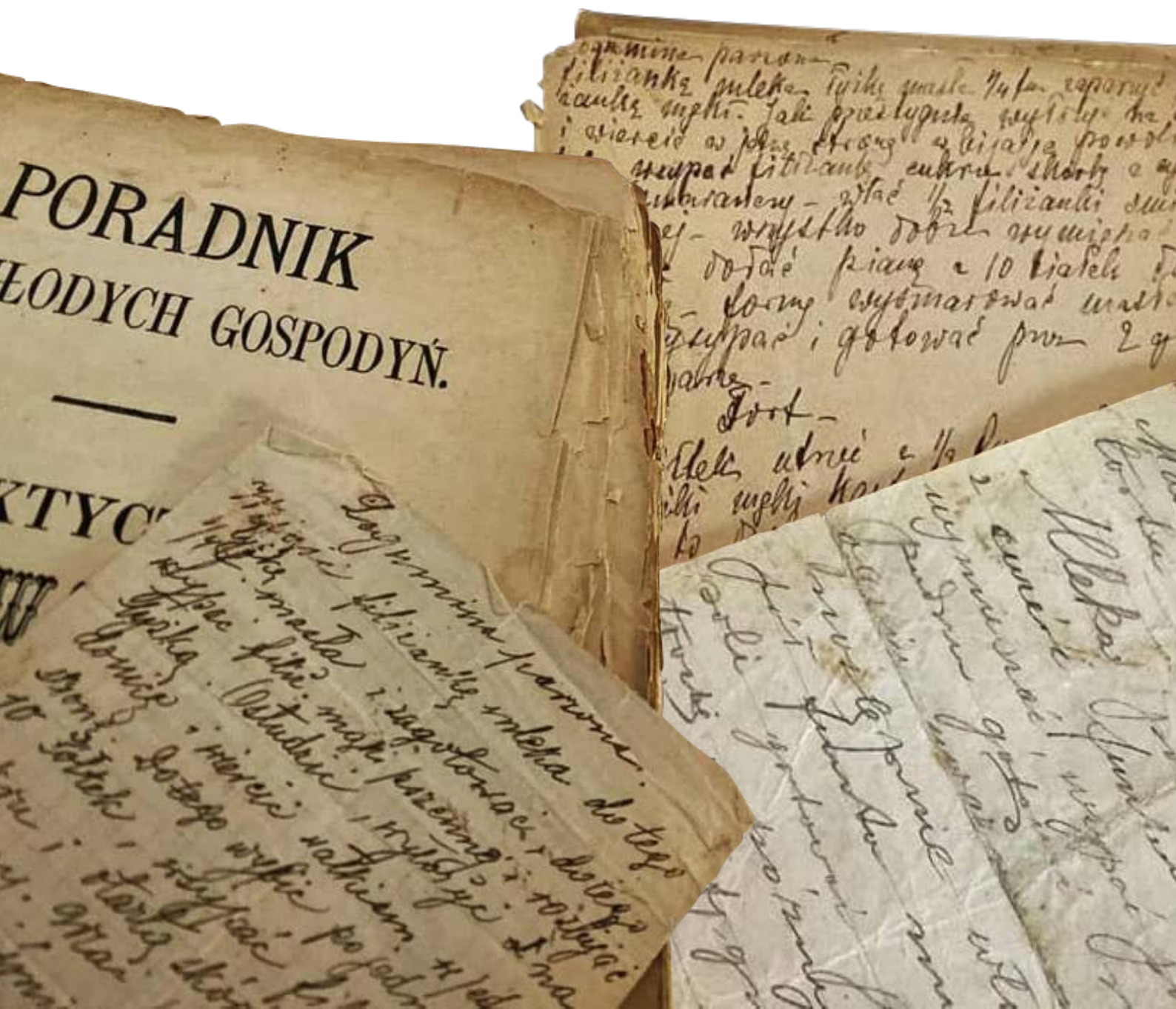
Poznajcie nasze wyjątkowe menu

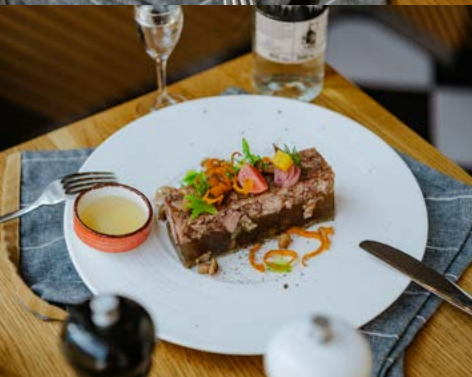
Inspirując się wydawnictwami i książkami o warszawskiej kuchni, mającymi nierzadko ponad wiekową historię, przywracamy do życia stare receptury. Wszystko po to, by choć na chwilę przenieść Szanownych Smakoszy do świata jedynej w swym rodzaju, przedwojennej gastronomii naszego kochanego miasta.

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!





DLA SZANOWNYCH

1/3

**GRUBY
JOSEK**

PRZYSTAWKI

- Katolik z Gnojnej - śledź w śmietanie z jabłkiem, cebulą i tartym jajkiem
 - Deska wędzonych mięs z nad Biebrzy
- Stołeczna Meduza z marynowanymi grzybami i świeżo tartym chrzanem
 - Pasztet cielęcy z domowymi marynatami
 - Bigos z mięskiem na czerwonym winie

DANIA GŁÓWNE

- Kurczaczek w mniodku w towarzystwie sałat z zapiekanymi ziemniakami lub
- Filet z dorsza prosto z połowu ze szpinakiem i kremowym purée

DESERY

Patery:

- Sernik pieczony z białą czekoladą
- Galanty jabłecznik garkotłuka

**119
zł**

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.



SUTO ZASTAWIONY

2/3

GRUBY
JOSEK

PRZYSTAWKI

- Tatar Taty Tasiemki z marynowanymi grzybami
 - Stołeczna Meduza z tartym chrzanem
 - Deska wędzonych mięs z nad Biebrzy
 - Bigos z mięsem na czerwonym winie
- Katolik z Gnojnej - śledź w śmietanie z jabłkiem, cebulą i tartym jajkiem

ZUPY

- Rosół drobiowo - wołowy z kluseczkami lub
- Żurek kwaśny jak uśmiech teściowej z białą kielbasą i jajkiem

DANIA GŁÓWNE

- Filet z dorsza prosto z połowu ze szpinakiem i kremowym purée lub
- Polędwiczki wieprzowe z sosem tymiarkowym i tartymi buraczkami lub
- Kotlet schabowy z kostką podany z zasmażaną kapustą

DESERY

Patery:

- Klasyczna WZ-tka
- Sernik pieczony z białą czekoladą
- Galanty jabłecznik garkotłuka

141
ZŁ

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.



OBIADEK FEST

3/3

**GRUBY
JOSEK**

PRZYSTAWKI

- Tatar Taty Tasiemki z marynatami
- Stołeczna Meduza ze świeżo tartym chrzanem
- Katolik z Gnojnej - śledź w śmietanie z jabłkiem, cebulą i tartym jajkiem
 - Marzenia Badylarza z kurczakiem
- Deska wędzonych mięs z Biebrzy
- Pasztet cielęcy z domowymi marynatami
- Bigos z mięskiem na czerwonym winie

ZUPY

- Flaczki a'la Gruby Josek - z pulpetami i parmezanem lub
- Rosółek drobiowo - wołowy z kluseczkami lub
- Żurek kwaśny jak uśmiech teściowej z białą kiełbasą i jajkiem

DANIA GŁÓWNE

- Polędwiczki wieprzowe w sosie tymiankowym z tartymi buraczkami lub
- Kaczusia w ancugu z kluseczkami śląskimi i modrą kapustą lub
- Sandacz w szuwarach ze szpinaku z sosem maślano-winnym

DESERY

Patery:

- Klasyczna WZ-tka
- Sernik pieczony z białą czekoladą
- Galanty jabłecznik garkotłuka

**171
ZŁ**

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



NAPITKI BEZANKOHOLOWE – 41 zł/os.

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

NAPITKI ANKOHOLOWE – 91 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 – 189 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**
 - **Whisky Baczewski**

PROSIMY O ATENCJĘ!

Wszystkie opcje dotyczące napitków i alkoholi nie posiadunkują limytu ilościowego, aczkolwiek limyt czasowy do korzystania z powyższych dobrodziejstw wynosi 2,5 godziny!

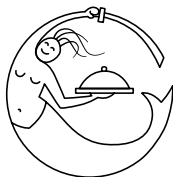
Gruby Josek to :



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”