

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:



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 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!





DLA SZANOWNYCH

1/3

GRUBY JOSEK

PRZYSTAWKI

- Katolik z Gnojnej - śledź w śmietanie z cebulką, jabłkiem i tartym jajkiem
 - Stołeczna Meduza z tartym chrzanem
- Zimna Zagrycha - najprzedniejsze wędzonki i domowe paszteciki z piklami
 - Sezonowy mix sałat
- Bigos z mięsikiem na czerwonym winie

DANIA GŁÓWNE

- Klasyczny kotlecik schabowy na smalczyku z ziemniaczkami, koperkiem i kapustą zasmażaną lub
- Dorsz na szpinaku z sosikiem holenderskim i z purée ziemniaczanym

DESERY

Patery:

- Galanty Jabłecznik
- Sernik z białą czekoladą

149
ZA

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

- Katolik z Gnojnej - śledź w śmietanie z cebulką, jabłkiem i tartym jajkiem
- Tatar Taty Tasiemki z marynowanymi grzybami
 - Stołeczna Meduza z tartym chrzanem
- Zimna Zagrycha - najprzedniejsze wędzonki i domowe paszteciki z piklami
 - Sezonowy mix sałat
 - Bigos z mięskiem na czerwonym winie

ZUPY

- Rosółek z kluseczkami lub
- Żurek na zakwasie kwaśny jak uśmiech teściowej

DANIA GŁÓWNE

- Klasyczny kotlecik schabowy na smalczyku z ziemniaczkami, koperkiem i kapustą zasmażaną lub
- Dorsz na szpinaku z sosikiem holenderskim i z purée ziemniaczanym lub
- Polędwiczki wieprzowe w sosie tymiankowym z kluseczkami i zasmażanymi buraczkami

DESERY

Patery:

- Galanty Jabłecznik
- Sernik z białą czekoladą

179
ZA

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

POWITALNY KIELONEK WŁASNEJ NALEWKI W CENIE

PRZYSTAWKI

- Katolik z Gnojnej - śledź w śmietanie z cebulką, jabłkiem i tartym jajkiem
- Tatar Taty Tasiemki z marynowanymi grzybami
 - Stołeczna Meduza z tartym chrzanem
- Zimna Zagrycha - najprzedniejsze wędzonki i domowe paszteciki z piklami
- Marzenie Badylarza - sałata z grillowanym kurczakiem zagrodowym, grzankami i serem Emilgrana
 - Deska serów w towarzystwie winogron
 - Bigos z mięskiem na czerwonym winie

ZUPY

- Rosółek z kluseczkami lub
- Żurek na zakwasie kwaśny jak uśmiech teściowej lub
- Flaki a'la Gruby Josek z legularną cegłą

DANIA GŁÓWNE

- Klasyczny kotlecik schabowy na smalczyku z ziemniaczkami, koperkiem i kapustą zasmażaną lub
- Dorsz na szpinaku z sosikiem holenderskim i z purée ziemniaczanym lub
- Polędwiczki wieprzowe w sosie tymiankowym z kluseczkami i zasmażanymi buraczkami lub
- Kaczusia w Ancugu z kluseczkami, sosem wiśniowym i modrą kapustką

DESERY

Patery:

- Galanty Jabłecznik
- Sernik z białą czekoladą

209
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.



NAPITKI BEZANKOHOLOWE – 49 zł/os.

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

NAPITKI ANKOHOLOWE – 99 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**
 - **Whisky Baczewski**

PROSIMY O ATENCJĘ!

Wszystkie opcje dotyczące napitków i alkoholi nie posiadają limity ilościowego, aczkolwiek limit czasowy do korzystania z powyższych dobrodziejstw wynosi 3 godziny!

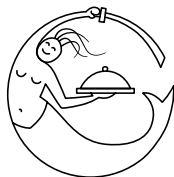
Gruby Josek to :



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 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”