

# GRUBY JOSEK

## Szanowne Państwo,

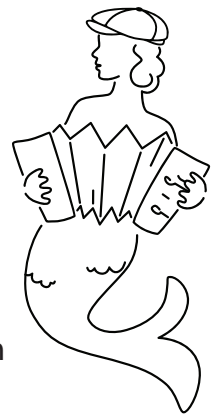
niezmiernie nam miło, że rozważacie organizację wydarzenia firmowego w restauracji Gruby Josek.

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! 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**



**Prezentacja**



**Kolacja biznesowa**



**Spotkanie zasiadane**



**Standing party**



**Impreza integracyjna**

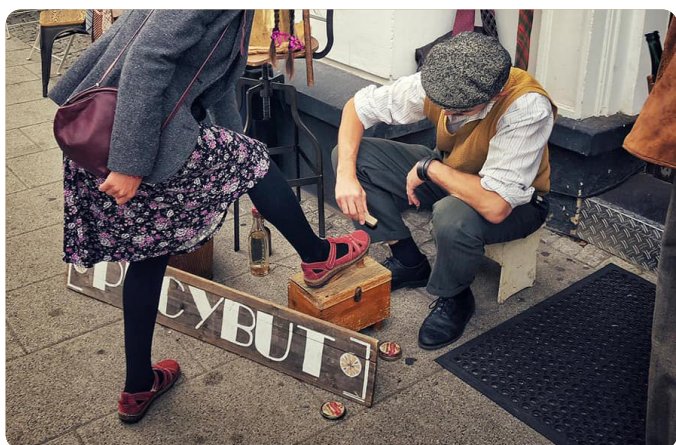
Dysponujemy salami różnych wielkości, między innymi: dużą salą na pięterku z widokiem na historyczny Plac Mirowski, zaopatrzoną w projektor do organizacji prezentacji, a także bardziej kameralnymi zakątkami, jak np. „Klawe miejsce dla Ferajny” – idealnym na biznes lunch, kolację biznesową lub imprezę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



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



**Posłuchacie charakternej 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
- Sałata ze śliweczkami w boczku, serem lazur i świeżym ogórkiem
- Bigos z mięskiem 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  
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

- 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
- Sałata ze śliweczkami w boczku, serem lazur i świeżym ogórkiem
- Bigos z mięsiem 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

219  
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 limytu ilościowego, aczkolwiek limyt czasowy do korzystania z powyższych dobrodziejstw wynosi 3 godziny!

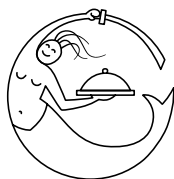
## Gruby Josek to :



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](mailto:serwus@grubyjosek.pl)

Kłaniamy się nisko i z Uszanowaniem!  
Ferajna Restauranta „Gruby Josek”