

GRUBY JOSEK

Szanowne Państwo,

niezmiernie nam miło, że rozważacie organizację spotkania rodzinnego w restauracji Gruby Jasek.

Czy może być znamienitsze miejsce do biesiady z najbliższymi? Nie ma lepszego. Pozwólcie się o tym przekonać, zapoznając się z naszą propozycją.



Gruby Jasek 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 Jasek to miejsce zrodzone z miłości do Syreniego Grodu i jego zacnych kulinarnych tradycji. Dania i wnętrza lokalu mieszają się ze wspomnieniami i sentymentem, zacień wspierane wyjątkowym charakterem smaków i jakością oferowanych kulinariów.

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

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

U Joska spędzicie rodzinny czas jak należy: jedząc do syta i pijąc do dna!

U Grubego Joska uczucie ważne wydarzenia rodzinne i wzmocnienie więzi ciesząc się wyjątkowym wydaniem kuchni warszawskiej. Niepowtarzalny klimat wprowi Was w dobry nastrój i zagwarantuje nawiązanie fest relacji. Uśmiech nie zejdzie Wam z twarzy!

To idealne miejsce do spotkań z okazji:

- CHRZCIN
- URODZIN
- ROCZNIC
- ŚWIĄT
- KOMUNII
- IMIENIN
- JUBILEUSZÓW
- ...I WIELU INNYCH!

Dysponujemy salami różnych wielkości, między innymi: dużą salą na pięterku z widokiem na historyczny Plac Mirowski idealną do organizacji większych imprez rodzinnych, a także bardziej kameralnymi zakątkami jak np. „Klawe miejsce dla Ferajny” – idealnym na spotkania w mniejszym gronie.

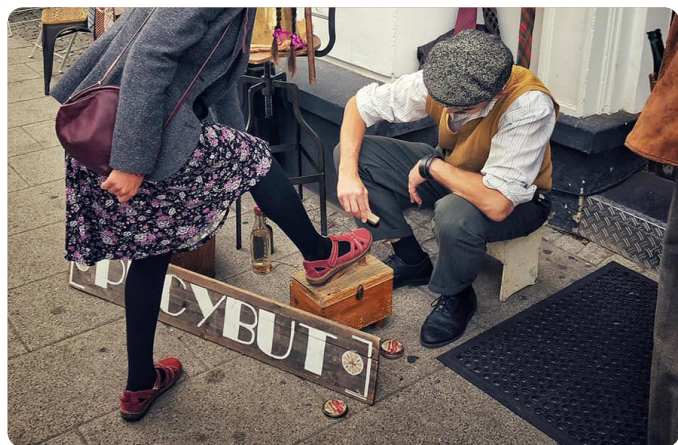
Każdą salę przeznaczoną do spotkań rodzinnych przygotowujemy tak, by była przytulna oraz by zapewnić gościom pełną prywatność.



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



**Zabezpieczycie fachowy glanc obuwiu 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!

Nie zabraknie też atrakcji dla najmłodszych. Specjalnie dla dzieci czekają:

Dziecięce menu



Kącik zabaw



Książki i kolorowanki



Opieka animatorki



Animacje tematyczne

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!

Na dzieci czeka dedykowane menu. Dla wegetarian również przygotujemy osobne dania.



PRZYSTAWKI (patery)

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

Stołeczna Meduza – nóżki wieprzowe w galarecie z tartym chrzanem

Zimna Zagrycha – najprzedniejsze wędzonki i domowe paszteciki z piklami

Sezonowa mieszanka sałat z sosem vinegret

Grillowane warzywa w pesto bazyliowym

Bigos z mięskiem na czerwonym winie

DANIA GŁÓWNE (1 do wyboru)

Medaliony z polędwiczki wieprzowej z duszoną cebulką i świeżym majerankiem z purée ziemniaczanym i buraczkami zasmażanymi

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

Filet z dorsza w sosie kaparowym z ziemniakami opiekаныmi i grillowanymi warzywami

Placuszki z cukinii z warzywnym ratatuj (wege)

DESER (patery)

Sernik z białą czekoladą

Galanty **Jabłecznik**



PRZYSTAWKI (patery)

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

Stołeczna Meduza – nóżki wieprzowe w galarecie z tartym chrzanem

Zimna Zagrycha – najprzedniejsze wędzonki i domowe paszteciki z piklami

Tatar Taty tasiemki z marynowanymi grzybami

Sezonowa mieszanka sałat z sosem vinegret

Grillowane warzywa w pesto bazyliowym

Bigos z mięskiem na czerwonym winie

ZUPY (1 do wyboru)

Rosół z kluseczkami

Żurek na zakwasie kwaśny jak uśmiech teściowej

DANIA GŁÓWNE (1 do wyboru)

Medaliony z polędwiczki wieprzowej z duszoną cebulką i świeżym majerankiem z purée ziemniaczanym i buraczkami zasmażanymi

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

Filet z dorsza w sosie kaparowym z ziemniakami opiekаныmi i grillowanymi warzywami

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

Placuszki z cukinii z warzywnym ratatuj (wege)

DESER (patery)

Sernik z białą czekoladą

Galanty **Jablęcznik**

PRZYSTAWKI (patery)

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

Stołeczna Meduza – nóżki wieprzowe w galarecie z tartym chrzanem

Zimna Zagrycha – najprzedniejsze wędzonki i domowe paszteciki z piklami

Tatar Taty tasiemki z marynowanymi grzybami

Sezonowa mieszanka sałat z sosem vinegret

Grillowane warzywa w pesto bazyliowym

Deska serów w towarzystwie winogron

Bigos z mięskiem na czerwonym winie

ZUPY (1 do wyboru)

Rosółek z kluseczkami

Żurek na zakwasie kwaśny jak uśmiech teściowej

Flaczki à la Gruby Josek

DANIA GŁÓWNE (1 do wyboru)

Medaliony z polędwiczki wieprzowej z duszoną cebulką i świeżym majerankiem z purée ziemniaczanym i buraczkami zasmażanymi

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

Filet z dorsza w sosie kaparowym z ziemniakami opiekаныmi i grillowanymi warzywami

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

Zraz wołowy z boczkiem, cebulką i ogórkiem kiszonym z kluseczkami i surówką z czerwonej kapusty

Placuszki z cukinii z warzywnym ratatuj (wege)

DESER (patery)

Sernik z białą czekoladą

Galanty **Jabłecznik**





MENU DLA KIZIORÓW



ZUPY (1 do wyboru)

Domowy rosółek drobiowo-wołowy z kluseczkami
Pomidorowa zupka bez „zielonego”

DANIA GŁÓWNE (1 do wyboru)

Kotleciki z kurczaka z frytkami i mizerią
Pulpeciki cielęce w sosie z kremowym purée

DESER (1 do wyboru)

Sernik pieczony z białą czekoladą
Lody z owocami



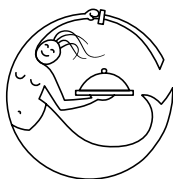
Gruby Josek to :



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



servus@grubyjosek.pl

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