

# GRUBY JOSEK

## Szanowne Państwo,

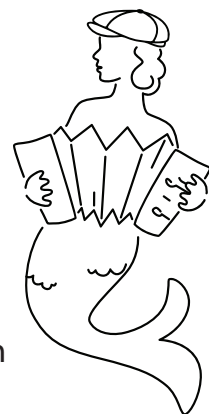
niezmiernie nam miło, że rozważacie organizację wydarzenia firmowego w restauracji Gruby Josek.

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**

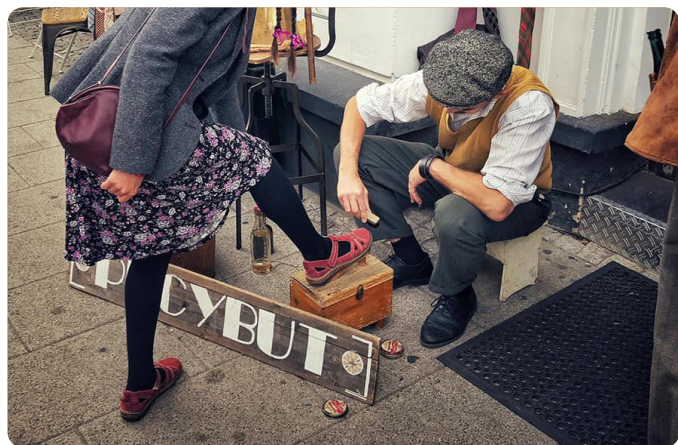
Dysponujemy salami różnych wielkości, między innymi: dużą salą na pięterku z widokiem na historyczny Plac Mirowski, zaopatrzoną w projektor do organizacji prezentacji, a także bardziej kameralnymi zakątkami, jak np. „Klawe miejsce dla Ferajny” – idealnym na biznes lunch, kolację biznesową lub imprezę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



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



**Posłuchacie charakternej muzycki granej na żywo przez zaprzyjaźnione kapele warszawskie**



**Zabezpieczycie 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

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

ZESTAW 1



### 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 opiekanymi 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**



## 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”