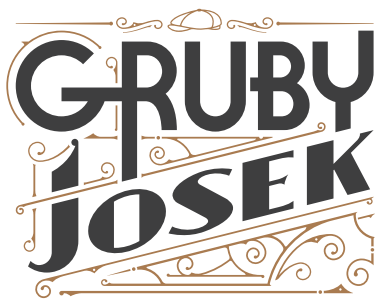




Szanowne Państwo,

niezmiernie nam miło, że rozważacie organizację spotkania świątecznego w restauracji Gruby Josek.

Czy może być znamienitsze miejsce do zorganizowania wigilii firmowej lub świątecznego spotkania z rodziną? 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 kulinarnych tradycji. Dania i wnętrza lokalu mieszają się ze wspomnieniami i sentymentem, zacieśniane wyjątkowym charakterem smaków i jakością oferowanych kulinariów.

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

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



U Joska spotkacie się jak należy: jedząc do syta i pijąc do dna!

U Grubego Joska przeżyjecie wigilię firmową lub świąteczne spotkanie rodzinne ciesząc się wyjątkowym wydaniem kuchni warszawskiej. Niepowtarzalny klimat wprawi Was w dobry nastrój i zagwarantuje nawiązanie fest relacji.



Restauracja Gruby Jasek mieszcząca się w okolicy historycznego Placu Mirowskiego, sprawdzi się zarówno dla małej jak i dużej Ferajny. W nowoczesnym wydaniu, a jednocześnie z zachowaniem wspomnień dawnej Warszawy świetnie zadba zarówno o kulinaria jak i klimat miasta. Zorganizujemy Szanownym każdą imprezkę- nie tylko niewielką, jesteśmy w stanie przyjąć nawet 150 osób. Przy mniejszych okazjach możemy wydzielić prywatne miejsce.

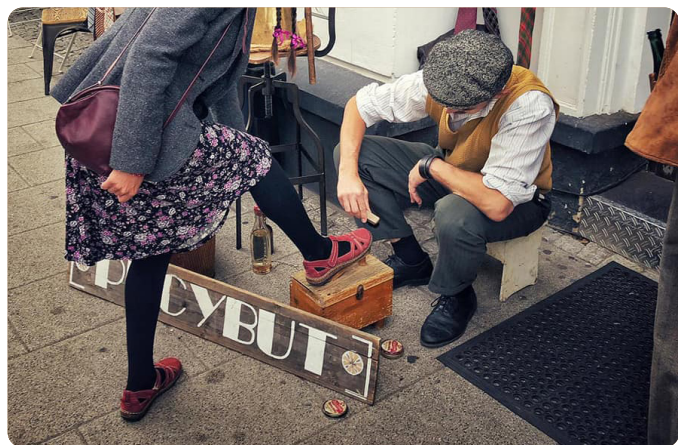


Przepierzenia idealnie podkreślą atmosferę oraz dadzą poczucie komfortu podczas wigilii firmowej lub świątecznego spotkania rodzinnego.

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 świąteczne

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.

Smażony karp królewski w sosie śmietanowo-winnym z ziemniakami z koperkiem, czy też tradycyjne pierogi z kapustą i grzybami...Takie doznania na długo pozostaną w łaskawej pamięci.

Domowe nalewki i insze napitki przygotowujemy samodzielnie, zgodnie z oryginalnymi recepturami.

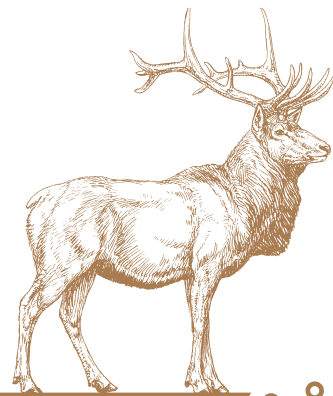
Grzech śmiertelny nie skosztować!





MENU ŚWIĄTECZNE

ZESTAW 1



179 zł/os.

PRZYSTAWKI (patery)

Śledzik w kwaśnej śmietanie z cebulką

Domowej roboty pasztet cielęcy z sosem tatarskim i chrzanem

Sałatka jarzynowa

Ryba po grecku smażona na farszu z marchewki i pomidorów

Kapusta wigilijna z suszoną śliwką i grzybami

ZUPY (1 do wyboru)

Rubinowy barszcz z uszkami nadziewanymi kapustą i grzybami

Flaczki à la Gruby Josek

DANIA GŁÓWNE (1 do wyboru)

Filet z dorsza z konfiturą porową, ziemniaczki opiekane, grillowany mix warzyw z oliwą ziołową

Medaliony z polędwiczki wieprzowej w sosie opieńkowym, purée ziemniaczane, buraczki zasmażane

Kopytka w sosie borowikowym z serem Emilgrana (wege)

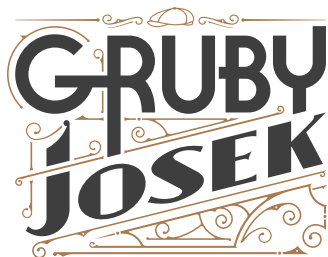
DESER (patery)

Makowiec

Piernik

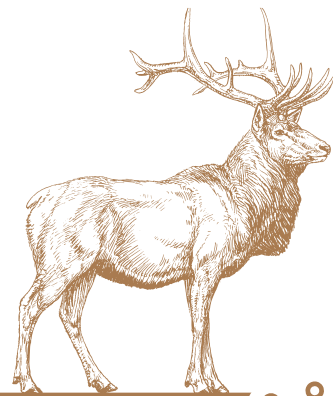
Sernik





MENU ŚWIĄTECZNE

ZESTAW 2



199 zł/os.

PRZYSTAWKI (patery)

Śledzik w kwaśnej śmietanie z cebulką

Domowej roboty pasztet cielęcy z sosem tatarskim i chrzanem

Salatka jarzynowa

Ryba po grecku smażona na farszu z marchewki i pomidorów

Kapusta wigilijna z suszoną śliwką i grzybami

Ręcznie lepione pierożki z kapustą i grzybami

ZUPY (1 do wyboru)

Rubinowy barszcz z uszkami nadziewanymi kapustą i grzybami

Flaczki à la Gruby Josek

Tradycyjna zupa grzybowa z łazankami

DANIA GŁÓWNE (1 do wyboru)

Filet z dorsza z konfiturą porową, ziemniaczki opiekane, grillowany mix warzyw z oliwą ziołową

Medaliony z polędwiczki wieprzowej w sosie opieńkowym, purée ziemniaczane, buraczki zasmażane

Udo z kaczki w sosie żurawinowym, kluseczki z dziurką i modra kapusta

Kopytka w sosie borowikowym z serem Emilgrana (wege)

DESER (patery)

Makowiec

Piernik

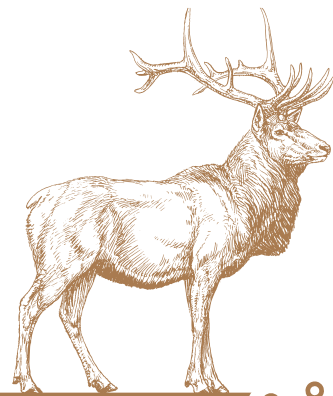
Sernik





MENU ŚWIĄTECZNE

ZESTAW 3



239 zł/os.

PRZYSTAWKI (patery)

Śledzik w kwaśnej śmietanie z cebulką

Domowej roboty paszтет cielęcy z sosem tatarskim i chrzanem

Sałatka jarzynowa

Ryba po grecku smażona na farszu z marchewki i pomidorów

Kapusta wigilijna z suszoną śliwką i grzybami

Ręcznie lepięone pierożki z kapustą i grzybami

Tatar Taty Tasiemki z marynatami

ZUPY (1 do wyboru)

Rubinowy barszcz z uszkami nadziewanymi kapustą i grzybami

Flaczki à la Gruby Josek

Tradycyjna zupa grzybowa z łazankami

DANIA GŁÓWNE (1 do wyboru)

Filet z dorsza z konfiturą porową, ziemniaczki opiekane, grillowany mix warzyw z oliwą ziołową

Medaliony z polędwiczki wieprzowej w sosie opieńkowym, purée ziemniaczane, buraczki zasmażane

Udo z kaczki w sosie żurawinowym, kluseczki z dziurką i modra kapusta

Filet smażony z karpia w sosie holenderskim z purée ziemniaczanym i blanszowanym szpinakiem

Kopytka w sosie borowikowym z serem Emilgrana (wege)

DESER (patery)

Makowiec

Piernik

Sernik

Keks świąteczny



MENU ŚWIĄTECZNE

ZESTAW 4



289 zł/os.

PRZYSTAWKI (patery)

Śledzik w kwaśnej śmietanie z cebulką

Domowej roboty pasztet cielęcy z sosem tatarskim i chrzanem

Salatka jarzynowa

Ryba po grecku smażona na farszu z marchewki i pomidorów

Kapusta wigilijna z suszoną śliwką i grzybami

Ręcznie lepiące pierożki z kapustą i grzybami

Tatar z łososia ze świeżym ogórkiem

Deska wędzonych ryb z Mazur

ZUPY (1 do wyboru)

Rubinowy barszcz z uszkami nadziewanymi kapustą i grzybami

Flaczki à la Gruby Josek

Tradycyjna zupa grzybowa z łazankami

DANIA GŁÓWNE (1 do wyboru)

Udo z gęsi w sosiku żurawinowym, kluseczki z dziurką, surówka z czerwonej kapusty

Medaliony z polędwiczki wieprzowej w sosie opieńkowym, purée ziemniaczane, buraczki zasmażane

Grillowany filet z sandacza w borowikach na białym winie, ziemniaczki z koperkiem, mix sałat

Filet smażony z karpia w sosie holenderskim z purée ziemniaczanym i blanszowanym szpinakiem

Kopytka w sosie borowikowym z serem Emilgrana (wege)

DESER (patery)

Makowiec

Piernik

Sernik

Keks świąteczny



OPEN BAR



NAPITKI BEZANKOHOLOWE – 49 zł/os.

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

NAPITKI ANKOHOLOWE – 109 zł/os.

Woda gazowana i niegazowana
Soki owocowe, domowa lemoniada, kompot
Kawa
Herbata
Piwo beczkowe Żółte 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 Żółte Lwy
Wino białe - Conquesta Chardonnay
Wino czerwone - Conquesta Cabernet Sauvignon
Wódka Baczewski



PROSIMY O ATENCJĘ!

Wszystkie opcje dotyczące napitków i alkoholi nie posiadunkują limytu ilościowego, aczkolwiek limyt czasowy do korzystania z powyższych dobrodziejstw wynosi 3 godziny!

Gruby Josek to :



**Doskonała lokalizacja,
rzut beretem od centrum
Warszawy, przy Aleji
Jana Pawła II 27**



**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 4 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”