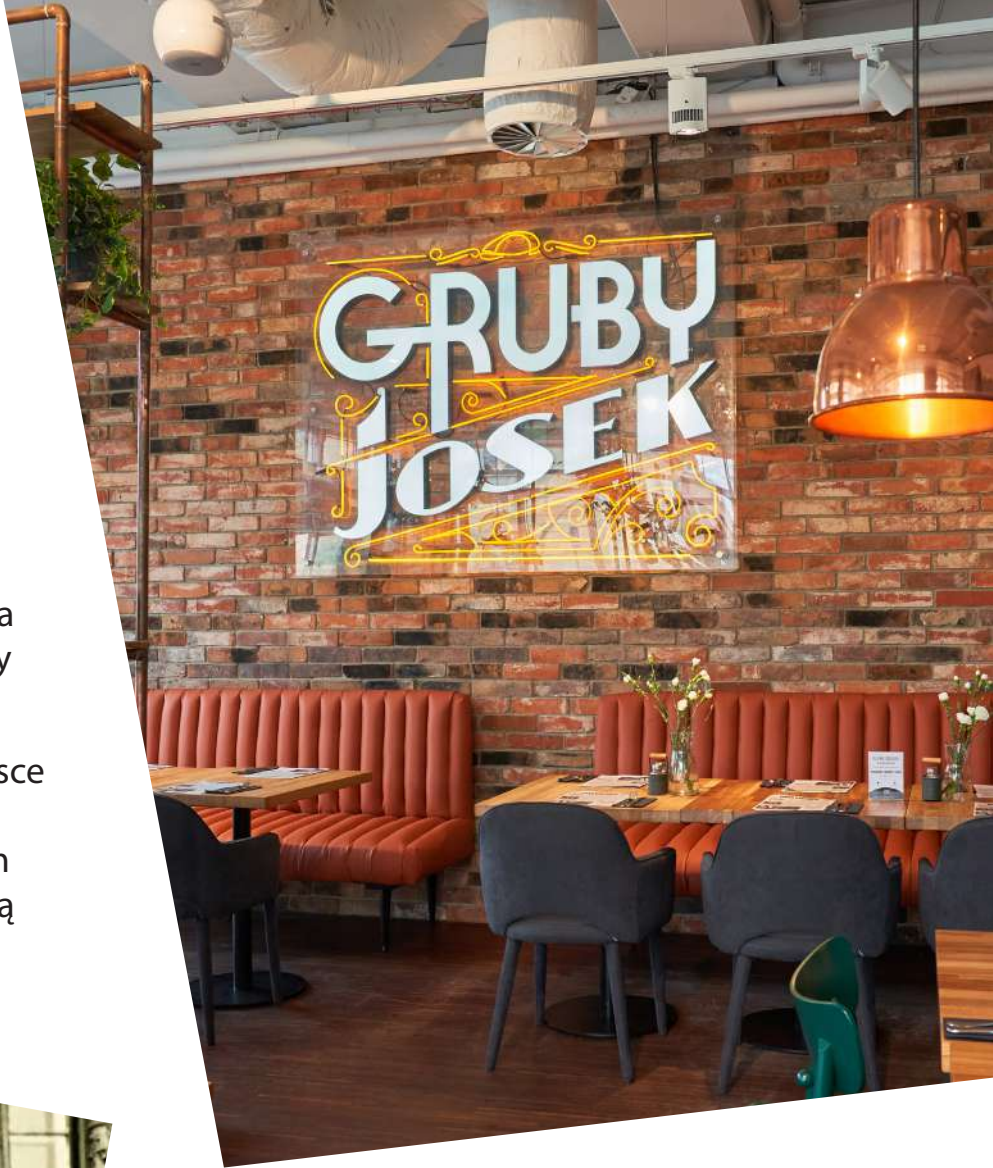


GRUBY JOSEK

Szanowne Państwo,

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

Czy może być znamienitsze miejsce do biesiady z najbliższymi? 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! Upewnicie 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, 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 wzmocnicie więzi ciesząc się wyjątkowym wydaniem kuchni warszawskiej. Niepowtarzalny klimat wprawi 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!

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 spotkań rodzinnych.



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!

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

Sałata szopska z oliwkami i serem feta

Carpaccio z żółtego i czerwonego buraka, rukola, sos balsamiczny

Babeczki nadziane pastą z szynki i cebulką dymką

DANIA GŁÓWNE (1 do wyboru)

Schabowy na smalczyku, ziemniaki z koperkiem, kapustka zasmażana

Dorsz na szpinaku w sosie holenderskim, purée ziemniaczane

Roladka drobiowa ze szpinakiem w sosiku kremowo-winnym, purée ziemniaczane, mix sałat

Kotlet jajeczny w sosie grzybowym, ziemniaczki opiekane,
mix sałat (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

Salata szopska z oliwkami i serem feta

Carpaccio z żółtego i czerwonego buraka, rukola, sos balsamiczny

Babeczki nadziane pastą z szynki i cebulką dymką

Tatar Taty Tasiemki z marynowanymi grzybami

ZUPY (1 do wyboru)

Rosółek z kluseczkami

Żurek na zakwasie kwaśny jak uśmiech teściowej

DANIA GŁÓWNE (1 do wyboru)

Schabowy na smalczyku, ziemniaki z koperkiem, kapustka zasmażana

Dorsz na szpinaku w sosie holenderskim, purée ziemniaczane

Roladka drobiowa ze szpinakiem w sosiku kremowo-winnym, purée ziemniaczane, mix sałat

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

Kotlet jajeczny w sosie grzybowym, ziemniaczki opiekane,
mix sałat (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

Salata szopska z oliwkami i serem feta

Carpaccio z żółtego i czerwonego buraka, rukola, sos balsamiczny

Babeczki nadziane pastą z szynki i cebulką dymką

Tatar Taty Tasiemki z marynowanymi grzybami

Deska serów w towarzystwie winogron

ZUPY (1 do wyboru)

Rosółek z kluseczkami

Żurek na zakwasie kwaśny jak uśmiech teściowej

Flaczki à la Gruby Josek

DANIA GŁÓWNE (1 do wyboru)

Schabowy na smalczyku, ziemniaki z koperkiem, kapustka zasmażana

Dorsz na szpinaku w sosie holenderskim, purée ziemniaczane

Roladka drobiowa ze szpinakiem w sosiku kremowo-winnym, purée ziemniaczane, mix sałat

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

Zraz wołowy z boczkiem, cebulką i ogórkiem kiszonym, kluseczki z dziurką, surówka z kapusty

Kotlet jajeczny w sosie grzybowym, ziemniaczki opiekane,

mix sałat (wege)

DESER (patery)

Sernik z białą czekoladą

Galanty **Jabłecznik**



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





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 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



PROSIMY O ATENCJĘ!

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

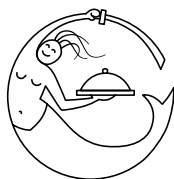
Gruby Josek to :



Doskonała lokalizacja,
rzut beretem od
centrum Warszawy, przy
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 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”