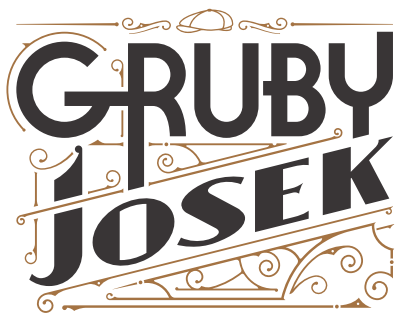




Szanowne Państwo,

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.

2025

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



Kolacja biznesowa



Spotkanie zasiadane



Standing party



Impreza integracyjna

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. Przepierzenia idealnie podkreślą atmosferę oraz dadzą poczucie komfortu podczas kolacji firmowych, biznes lunchów czy imprez integracyjnych mniejszych grup.



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 wesolej zabawie
z gwarą warszawską**



**Dokonacie doznaniowych degustacji unikalnych
domowych nalewek i kraftowych ankoholi**

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

199
zł

PRZYSTAWKI (patery)

Stołeczna Meduza – nóżki wieprzowe w galarecie z tartym chrzanem

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

Zimna Zagrycha – najprzedniejsze wędzonki i domowe paszteciki z piklami

🍴 **Wegetariański Zawijas** – tortilla z warzywami i kremowym serkiem

Sałata z marynowanym burakiem, kozim serem i orzechami włoskimi

Bigos z mięskiem na czerwonym winie

DANIA GŁÓWNE

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

Filet z dorsza w sosiku maślanym z purée ziemniaczanym i surówką z kiszonej kapusty

Polędwiczka wieprzowa w sosie winnym z purée ziemniaczanym i buraczkami

🍴 **Różyczki kalafiora** w chrupiącym cieście z frytkami z batatów i mieszanką sałat

DESER (patery)

Sernik z białą czekoladą

Galanty **Jabłecznik**



SUTO ZASTAWIONY

ZESTAW 2

229
ZŁ

PRZYSTAWKI (patery)

Stołeczna Meduza – nóżki wieprzowe w galarecie z tartym chrzanem

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

Zimna Zagrycha – najprzedniejsze wędzonki i domowe paszteciki z piklami

🍴 **Wegetariański Zawijas** – tortilla z warzywami i kremowym serkiem

Salata z marynowanym burakiem, kozim serem i orzechami włoskimi

Tatar Taty Tasiemki z marynowanymi grzybami

Bigos z mięskiem na czerwonym winie

ZUPY

Domowy rosół z makaronem

Żur na zakwasie z białą kiełbaską i jajkiem



DANIA GŁÓWNE

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

Filet z dorsza w sosiku maślanym z purée ziemniaczanym i surówką z kiszzonej kapusty

Polędwiczka wieprzowa w sosie winnym z purée ziemniaczanym i buraczkami

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

🍴 **Różyczki kalafiora** w chrupiącym cieście z frytkami z batatów i mieszanką sałat

DESER (patery)

Sernik z białą czekoladą

Galanty **Jabłecznik**



OBIADEK FEST

ZESTAW 3

249
zł

PRZYSTAWKI (patery)

Stołeczna Meduza – nóżki wieprzowe w galarecie z tartym chrzanem

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

Zimna Zagrycha – najprzedniejsze wędzonki i domowe paszteciki z piklami

🌿 **Wegetariański Zawijas** – tortilla z warzywami i kremowym serkiem

Sałata z marynowanym burakiem, kozim serem i orzechami włoskimi

Tatar Taty Tasiemki z marynowanymi grzybami

Deska serów w towarzystwie winogron

Bigos z mięskiem na czerwonym winie



ZUPY

Domowy rosół z makaronem

Żur na zakwasie z białą kiełbaską i jajkiem

Szlachetny krem z raków

DANIA GŁÓWNE

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

Filet z dorsza w sosiku maślanym z purée ziemniaczanym i surówką z kiszonej kapusty

Polędwiczka wieprzowa w sosie winnym z purée ziemniaczanym i buraczkami

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

Zraz z musztardą dijon faszerowany boczkiem, cebulką i ogórkiem kiszonym z kluseczkami i surówką z czerwonej kapusty

🌿 **Różyczki kalafiora** w chrupiącym cieście z frytkami z batatów i mieszanką sałat

DESER (patery)

Sernik z białą czekoladą

Galanty **Jabłecznik**

OPEN BAR



NAPITKI BEZANKOHOLOWE – 55 zł/os.

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

NAPITKI ANKOHOLOWE – 125 zł/os.

Woda gazowana i niegazowana
Soki owocowe, domowa lemoniada, kompot
Kawa
Herbata
Piwo lane z beczki
Wino białe - Vivaldi Soave
Wino czerwone - Cantina Falcone 70 Susumaniello Puglia

NAPITKI ANKOHOLOWE – 205 zł/os.

Woda gazowana i niegazowana
Soki owocowe, domowa lemoniada, kompot
Kawa
Herbata
Piwo lane z beczki
Wino białe - Vivaldi Soave
Wino czerwone - Cantina Falcone 70 Susumaniello Puglia
Wódka J.A. 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!

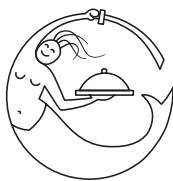
Gruby Josek to:



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 5 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:

Gruby Josek na Woli

☎ 782 242 322

✉ serwus@gruby-josek.pl

📍 Atrium Centrum,
al. Jana Pawła II 27,
00-867 Warszawa

Gruby Josek nad Wisłą

☎ 783 242 322

✉ wisla@gruby-josek.pl

📍 ul. Wioślarska 8,
00-411 Warszawa

Kłaniamy się nisko i z Uszanowaniem!

Ferajna Restauranta „Gruby Josek”