

ZASMAKUJ
ŚWIĄTECZNEGO
CHILL'U
XMAS GROUP MENU



AiOLI

We Are Not Sorry

MENU

#1



AiOLI

We Are Not Sorry

MENU #1



WELCOME DRINK

wino musujące

PRZYSTAWKI ZIMNE

serwowane w stół

CANAPES Z TATAREM

bagietka korzenna, rostbief, ogórek kiszony, cebula, kurki, musztarda francuska, sos AiOLI truflowy, żółtko

CANAPES Z GORGONZOLĄ I GRUSZKĄ

bagietka korzenna, sos AiOLI, sałata karbowana, gorgonzola, gruszka, prażone migdały

CARPACCIO Z GREJPFRUTA

grejfrut, awokado, cebula czerwona, kolendra, oliwa cytrynowa, nasiona chia

ŚLEDŹ W ŚMIETANIE

śledź, śmietana, jabłko, cebula, musztarda słoneczna, koperek

PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI

DANIE GŁÓWNE

do wyboru

RISOTTO Z POLĘDWICĄ Z DORSZA

kremowy ryż, mascarpone, parmezan, polędwica z dorsza, grzyby, natka pietruszki

INDYK GRILLOWANY Z PUREE Z BATATÓW

indyk grillowany w sosie pieczarkowym, puree z batatów, sałatka z pora

GNOCCHI Z KOZIM SEREM

gnocchi buraczane, kozi ser, śmietana, szpinak, pomidorki koktajlowe, kiełki buraka

135 PLN NETTO / OSOBA

do rachunku końcowego doliczamy 10% serwisu

MENU

#2



AiOLI

We Are Not Sorry

MENU #2



WELCOME DRINK

wino musujące

PRZYSTAWKI ZIMNE

serwowane w stół

CANAPES Z TATAREM

bagietka korzenna, rostbef, ogórek kiszony, cebula, kurki, musztarda francuska, sos AiOLI truflowy, żółtko

CANAPES Z GORGONZOLĄ I GRUSZKĄ

bagietka korzenna, sos AiOLI, sałata karbowana, gorgonzola, gruszka, prażone migdały

CARPACCIO Z GREJPFRUTA

grejpfrut, awokado, cebula czerwona, kolendra, oliwa cytrynowa, nasiona chia

ŚLEDŹ W ŚMIETANIE

śledź, śmietana, jabłko, cebula, musztarda słoneczna, koperek

PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI

DESKA MIĘS I SERÓW

pieczona karkówka, pieczony schab, boczek z czosnkiem niedźwiedzim, taleggio, gorgonzola, parmezan, primosale z pistacjami, świeże owoce

ZUPA

barszcz czerwony z uszkami

DANIE GŁÓWNE

do wyboru

RISOTTO Z POŁĘDWICĄ Z DORSZA

kremowy ryż, mascarpone, parmezan, połędwica z dorsza, grzyby, natka pietruszki

INDYK GRILLOWANY Z PUREE Z BATATÓW

indyk grillowany w sosie pieczarkowym, puree z batatów, sałatka z pora

GNOCCHI Z KOZIM SEREM

gnocchi buraczane, kozi ser, śmietana, szpinak, pomidorki koktajlowe, kiełki buraka

DESERY

bufet

sernik pistacjowy, makowiec, miodownik, korzenne brownie

165 PLN NETTO / OSOBA

do rachunku końcowego doliczamy 10% serwisu

MENU

#3



AiOLI

We Are Not Sorry

MENU #3



WELCOME DRINK

wino musujące

PRZYSTAWKI ZIMNE

serwowane w stół

CANAPES Z TATAREM

bagietka korzenna, rostbef, ogórek kiszony, cebula, kurki, musztarda francuska, sos AiOLI truflowy, żółtko

CANAPES Z GORGONZOLĄ I GRUSZKĄ

bagietka korzenna, sos AiOLI, sałata karbowana, gorgonzola, gruszka, prażone migdały

CARPACCIO Z GREJPFRUTA

grejpfrut, awokado, cebula czerwona, kolendra, oliwa cytrynowa, nasiona chia

ŚLEDŹ W ŚMIETANIE

śledź, śmietana, jabłko, cebula, musztarda słoneczna, koperek

PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI

DESKA MIĘS I SERÓW

pieczona karkówka, pieczony schab, boczek z czosnkiem niedźwiedzim, taleggio, gorgonzola, parmezan, primosale z pistacjami, świeże owoce

CARPACCIO WOŁOWE

rostbef, pomidorki concasse, parmezan, kapary, rukola

ZUPA

barszcz czerwony z uszkami

krem grzybowy z chrustem z pora i oliwą truflową

DANIE GŁÓWNE

do wyboru

RISOTTO Z POLĘDWICĄ Z DORSZA

kremowy ryż, mascarpone, parmezan, polędwica z dorsza, grzyby, natka pietruszki

INDYK GRILLOWANY Z PUREE Z BATATÓW

indyk grillowany w sosie pieczarkowym, puree z batatów, sałatka z pora

GNOCCHI Z KOZIM SEREM

gnocchi buraczane, kozi ser, śmietana, szpinak, pomidorki koktajlowe, kielki buraka

PIERŚ Z KACZKI Z ZIEMNIACZKAMI KONFITOWANYMI

pień z kaczki, ziemniaczki konfitowane, mus wiśniowy, buraczki zasmażane z jabłkiem

DESERY

bufet

sernik pistacjowy, makowiec, miodownik, korzenne brownie

195 PLN NETTO / OSOBA

do rachunku końcowego doliczamy 10% serwisu

DRINK SET



AiOLI

We Are Not Sorry

DRINK SET



SET I

25 PLN NETTO / OSOBA

woda gazowana i niegazowana
kawa i herbata

SET II

50 PLN NETTO / OSOBA

woda gazowana i niegazowana
kawa i herbata

SOKI OWOCOWE TOMA

pomarańcz / jabłko / czarna porzeczka

NAPOJE

Pepsi / Pepsi Max Zero Cukru / Mirinda / 7up / Schweppes

SET III

140 PLN NETTO / OSOBA

woda gazowana i niegazowana
kawa i herbata

SOKI OWOCOWE TOMA

pomarańcz / jabłko / czarna porzeczka

NAPOJE

Pepsi / Pepsi Max Zero Cukru / Mirinda / 7Up / Schweppes

WINO

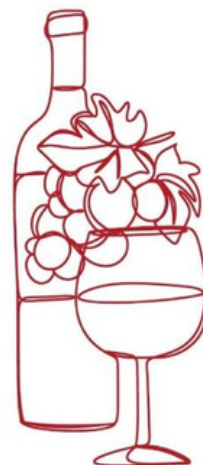
czerwone wino domowe / białe wino domowe

PIWO

Książęce Pszeniczne / Książęce Czerwony Lager / Peroni

WÓDKA

Żubrówka Czarna



AiOLI

We Are Not Sorry

DRINK SET



SET IV

160 NETTO / OSOBA

woda gazowana i niegazowana

kawa i herbata

SOKI OWOCOWE TOMA

pomarańcz / jabłko / czarna porzeczka

NAPOJE

Pepsi / Pepsi Max Zero Cukru / Mirinda / 7Up / Schweppes

WINO

czerwone wino domowe / białe wino domowe

PIWO

Książęce Pszeniczne / Książęce Czerwony Lager / Peroni

WÓDKA

Żubrówka Czarna

KOKTAILE

ŻU SOUR

Żubrówka Bison Grass, syrop cukrowy, sok z cytryny, białko

TULLAMORE PEACH MULE

Tullamore Dew, Lord Ginger Ale, limonka, syrop brzoskwiniowy, brzoskwinia, mięta

STRAWBERRY COINTREAU MARGARITA

Tequila Salitos Silver, Cointreau, sok z limonki, truskawka

ROB ROY

Tullamore Dew, czerwony wermut, angostura pomarańczowa, wisienka maraschino

METAXA SOUR

Metaxa 12, sok z cytryny, syrop cukrowy, białko

AiOLI

We Are Not Sorry

DRINK SET



SET V

210 PLN NETTO / OSOBA

woda gazowana i niegazowana

kawa i herbata

SOKI OWOCOWE TOMA

pomarańcz / jabłko / czarna porzeczka

NAPOJE

Pepsi / Pepsi Max Zero Cukru / Mirinda / 7Up / Schweppes

WINO

czerwone wino domowe / białe wino domowe

PIWO

Książęce Pszeniczne / Książęce Czerwony Lager / Peroni

WÓDKA

Żubrówka Czarna

KOKTAILE

ŻU SOUR

Żubrówka Bison Grass, syrop cukrowy, sok z cytryny, biało

TULLAMORE PEACH MULE

Tullamore Dew, Lord Ginger Ale, limonka, syrop brzoskwiniowy, brzoskwinia, mięta

STRAWBERRY COINTREAU MARGARITA

Tequila Salitos Silver, Cointreau, sok z limonki, truskawka

ROB ROY

Tullamore Dew, czerwony wermut, angostura pomarańczowa, wisienka maraschino

METAXA SOUR

Metaxa 12, sok z cytryny, syrop cukrowy, biało

WHISKEY

TULLAMORE DEW

TEQUILA

SALITOS SILVER

do rachunku doliczamy 10% serwisu

OPEN BAR - 4 godziny



**XMAS GROUP MENU
OFERTA 2024**

AiOLI

We Are Not Sorry