



AiOLI
GRUPPWE
2026

MENU PRZYSTAWKOWE

119 pln netto / osoba

WELCOME DRINK

PRZYSTAWKI NA ZIMNO

Canapes z tatarem

Bagietka korzenna, rostbef, cebula biała, ogórek kiszony, sos sriracha, sos AiOLI truflowy, kurka marynowana, szczypiorek

Canapes chorizo

Bagietka korzenna, chorizo, cebula karmelizowana, sos AiOLI, sezam biały prażony

Canapes gorgonzola

Bagietka korzenna, sos AiOLI, sałata karbowana, sos gorgonzola, prażone migdały

Antipasti

Prosciutto crudo, prosciutto cotto, peperoni, gorgonzola, cheddar, winogrona, krakersy, karczochy, oliwki zielone, kielki groszku

Carpaccio z łososia

Rukola, łosoś, owoc kaparowca, pomidorki koktajlowe

Wolno pieczony rostbef z chimichuri z ananasa

Rostbef, chimichuri z ananasa, kielki groszku

Hummus z sałatką izraelską

Własne wypieki

PRZYSTAWKI NA CIEPŁO

Skrzydółka karmelizowane

Skrzydółka marynowane w sambalu, sezam biały prażony, szczypiorek

Borek z sosem serowym

Ciasto francuskie nadziewane szpinakiem, sos serowy, kielki groszku

Pinsa z prosciutto cotto bazylią i pomidorkami koktajlowymi

Ciasto, prosciutto coto, bazylią, pesto bazyliowe, pomidorki koktajlowe

AiOLI CAKE MENU (opcjonalnie)

tarta czekoladowa, sernik, brownie, tiramisu lub dostępne ciasta sezonowe

29 pln netto / os.



MENU #1

149 pln netto / osoba

WELCOME DRINK

PRZYSTAWKI NA ZIMNO

Canapes z tatarem

Bagietka korzenna, rostbef, cebula biała, ogórek kiszony, sos sriracha, sos AiOLI truflowy, kurka marynowana, szczypiorek

Canapes chorizo

Bagietka korzenna, chorizo, cebula karmelizowana, sos AiOLI, sezam biały prażony

Canapes gorgonzola

Bagietka korzenna, sos AiOLI, sałata karbowana, sos gorgonzola, prażone migdały

Antipasti

Prosciutto crudo, prosciutto cotto, peperoni, gorgonzola, cheddar, winogrona, krakersy, karczochy, oliwki zielone, kielki groszku

Carpaccio z łososia

Rukola, łosoś, owoc kaparowca, pomidorki koktajlowe

Wolno pieczony rostbef z chimichuri z ananasa

Rostbef, chimichuri z ananasa, kielki groszku

Hummus z sałatką izraelską

Własne wypieki

PRZYSTAWKI NA CIEPŁO

Skrzydółka karmelizowane

Skrzydółka marynowane w sambalu, sezam biały prażony, szczypiorek

Borek z sosem serowym

Ciasto francuskie nadziewane szpinakiem, sos serowy, kielki groszku

Pinsa z cotto bazylią i pomidorkami koktajlowymi

Ciasto, prosciutto coto, bazylią, pesto bazyliowe, pomidorki koktajlowe

DANIA GŁÓWNE

Pierś kurczaka w sosie kaparowym

z purre z batata i colestawem

Gnocchi z polędwiczką wieprzowa i pastą truflową

Ravioli szpinakowe z bawolą ricottą i szpinakiem

pomidorki koktajlowe, sos maślano-winny, czosnek

AiOLI CAKE MENU (opcjonalnie).

tarta czekoladowa, sernik, brownie, tiramisu lub dostępne ciasta sezonowe

29 pln netto / os.

MENU #2

169 pln netto / osoba

WELCOME DRINK

PRZYSTAWKI NA ZIMNO

Canapes z tatarem

Bagietka korzenna, rostbef, cebula, ogórek kiszony, sos sriracha, sos AiOLI truflowy, kurka marynowana, szczypiorek

Canapes chorizo

Bagietka korzenna, chorizo, cebula karmelizowana, sos AiOLI, sezam biały prażony

Canapes gorgonzola

Bagietka korzenna, sos AiOLI, sałata karbowana, sos gorgonzola, prażone migdały

Antipasti

Prosciutto crudo, prosciutto cotto, peperoni, Gorgonzola, cheddar, winogrona, krakersy, karczochy, oliwki zielone, kiełki groszku

Carpaccio z łososia

Rukola, łosoś, owoc kaparowca, pomidorki koktajlowe

Wolno pieczony rostbef z chimichuri z ananasa

Rostbef, chimichuri z ananasa, kiełki groszku

Hummus z sałatką izraelską

Własne wypieki

PRZYSTAWKI NA CIEPŁO

Skrzydółka karmelizowane

Skrzydółka marynowane w sambalu, sezam biały prażony, szczypiorek

Borek z sosem serowym

Ciasto francuskie nadziewane szpinakiem, sos serowy, kiełki groszku

Pinsa z cotto bazylią i pomidorkami koktajlowymi

Ciasto, prosciutto coto, bazylia, pesto bazyliowe, pomidorki koktajlowe

ZUPA

Krem z leśnych grzybów

z chrustem z pora i puree ziemniaczanym

DANIA GŁÓWNE

Pierś kurczaka w sosie kaparowym z purre z batata i colesławem

Gnocchi z polędwiczka wieprzowa i pastą truflową

Ravioli szpinakowe z bawolą ricottą i szpinakiem

pomidorki koktajlowe, sos maślano-winny, czosnek

AiOLI CAKE MENU (opcjonalnie)

tarta czekoladowa, sernik, brownie, tiramisu lub dostępne ciasta sezonowe

29 pln netto / os.

MENU #3

210 pln netto / osoba

WELCOME DRINK

PRZYSTAWKI NA ZIMNO

Canapes z tatarem

Bagietka korzenna, rostbef, cebula, ogórek kiszony, sos sriracha, sos AiOLI truflowy, kurka marynowana, szczypiorek

Canapes chorizo

Bagietka korzenna, chorizo, cebula karmelizowana, sos AiOLI, sezam biały prażony

Canapes gorgonzola

Bagietka korzenna, sos AiOLI, sałata karbowana, sos gorgonzola, prażone migdały

Antipasti

Prosciutto crudo, prosciutto cotto, peperoni, Gorgonzola, cheddar, winogrona, krakersy, karczochy, oliwki zielone, kielki groszku

Carpaccio z łososia

Rukola, łosoś, owoc kaparowca, pomidorki koktajlowe

Wolno pieczony rostbef z chimichuri z ananasa

Rostbef, chimichuri z ananasa, kielki groszku

Hummus z sałatką izraelską

Własne wypieki

PRZYSTAWKI NA CIEPŁO

Skrzydółka karmelizowane

Skrzydółka marynowane w sambalu, sezam biały prażony, szczypiorek

Borek z sosem serowym

Ciasto francuskie nadziewane szpinakiem, sos serowy, kielki groszku

Pinsa z cotto bazylią i pomidorkami koktajlowymi

Ciasto, prosciutto coto, bazylia, pesto bazyliowe, pomidorki koktajlowe

ZUPY

Krem z leśnych grzybów

z chrustem z pora i puree ziemniaczanym

Krem pomidorowy

z sosem gorgonzola i chrustem z cebuli



DANIA GŁÓWNE

Pierś kurczaka w sosie kaparowym

z purre z batata i colesławem

Stek z rostbefu

ziemianki pieczone, sałatka ze świeżymi warzywami i winegretem, sos z zielonego pieprzu

Łosoś na czarnym ravioli

Ravioli szpinakowe z bawołą ricottą i szpinakiem

pomidorki koktajlowe, sos maślano-winny, czosnek

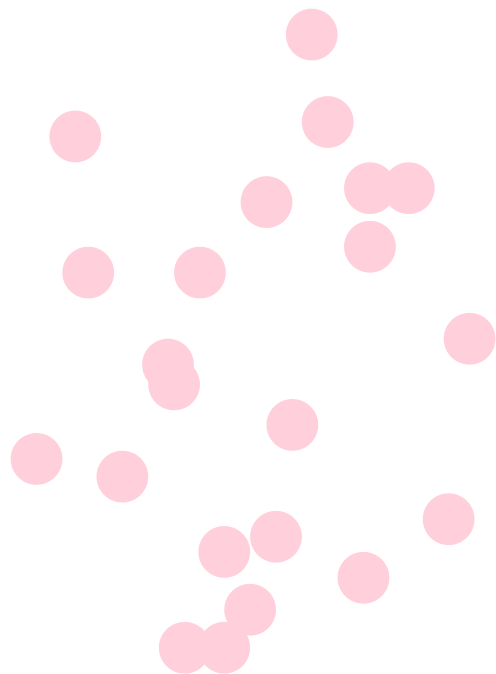
DESER

Tartaletka z tiramisu pistacjowym

AÏOLI CAKE MENU (opcjonalnie).

tarta czekoladowa, sernik, brownie, tiramisu lub dostępne ciasta sezonowe

29 pln netto / os.





Aioli
DRINK SET

SET I

29 PLN NETTO / OSOBA (OPEN BAR - 4H)

woda gazowana i niegazowana
kawa i herbata

SET II

59 PLN NETTO / OSOBA (OPEN BAR - 4H)

woda gazowana i niegazowana
kawa i herbata

SOKI OWOCOWE CAPPY

pomarańczowa / jabłko / czarna porzeczka

NAPOJE

Coca – Cola / Coca – Cola Zero / Fanta / Sprite

CRODINO (KOKTAJL BEZALKOHOLOWY)

Crodino 175 ml, plaster pomarańczy

SET III

149 PLN NETTO / OSOBA (OPEN BAR - 4H)

woda gazowana i niegazowana
kawa i herbata

SOKI OWOCOWE CAPPY

pomarańczowa / jabłko / czarna porzeczka

NAPOJE

Coca – Cola / Coca – Cola Zero / Fanta / Sprite

WINO

czerwone wino domowe / białe wino domowe

PIWO

Żywiec / Żywiec Białe / Żywiec Ciemne

WÓDKA

Żubrówka Czarna

CRODINO (KOKTAJL BEZALKOHOLOWY)

Crodino 175 ml, plaster pomarańczy



SET IV
179 PLN NETTO / OSOBA
(OPEN BAR - 4H)

woda gazowana i niegazowana
kawa i herbata

SOKI OWOCOWE CAPPY

pomarańczowa / jabłko / czarna porzeczka

NAPOJE

Coca – Cola / Coca – Cola Zero / Fanta / Sprite

WINO

czerwone wino domowe / białe wino domowe

PIWO

Żywiec / Żywiec Białe / Żywiec Ciemne

WÓDKA

Żubrówka Czarna

KOKTAJLE

CRODINO (BEZALKOHOLOWY)

Crodino 175 ml, plaster pomarańczy

ŻU SOUR

Żubrówka Bison Grass, sour, sweet, białko

SIDECAR

Metaxa 7* 40 ml, Cointreau 20 ml, sour, sweet, crusta z cukru,
zest z pomarańczy

RASPBERRY SMASH

Tullamore DEW 40 ml, sour, sweet, puree malina, maliny, mięta

JAGERITA

Jagermeister 40ml, Cointreau 20 ml, sour, sweet, cząstka limonki,
crusta z soli

METAXA SOUR

Metaxa 12, sour, sweet, białko



SET V

239 PLN NETTO / OSOBA (OPEN BAR - 4H)

woda gazowana i niegazowana
kawa i herbata

SOKI OWOCOWE CAPPY

pomarańczowa / jabłko / czarna porzeczka

NAPOJE

Coca – Cola / Coca – Cola Zero / Fanta / Sprite

WINO

czerwone wino domowe / białe wino domowe

PIWO

Żywiec / Żywiec Białe / Żywiec Ciemne

WÓDKA

Żubrówka Czarna

WHISKEY

Tullamore DEW

BRANDY

Torres 10

KOKTAJLE

CRODINO (BEZALKOHOLOWY)

Crodino 175 ml, plaster pomarańczy

ŻU SOUR

Żubrówka Bison Grass, sour, sweet, biało

SIDECAR

Metaxa 7* 40 ml, Cointreau 20 ml, sour, sweet, crusta z cukru,
zest z pomarańczy

RASPBERRY SMASH

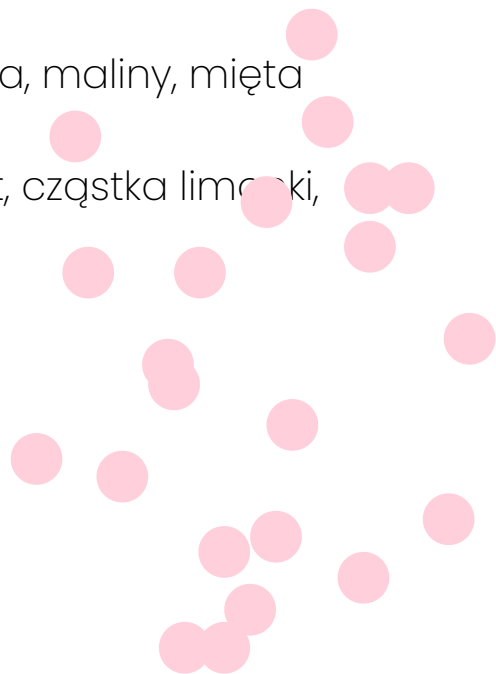
Tullamore DEW 40 ml, sour, sweet, puree malina, maliny, mięta

JAGERITA

Jagermeister 40ml, Cointreau 20ml, sour, sweet, cząstka limonki,
crusta z soli

METAXA SOUR

Metaxa 12, sour, sweet, biało





AiOLI

**WARUNKI
REZERWACJI**

POTWIERDZENIE REZERWACJI

Ostatecznym potwierdzeniem rezerwacji jest wpłata zaliczki w wysokości 40% łącznej wartości usługi. Zaliczkę należy wpłacić najpóźniej na 7 dni przed datą planowanej rezerwacji.

MOŻLIWE FORMY PŁATNOŚCI ZA REZERWACJĘ:

- gotówka
- karta kredytowa (z wyłączeniem American Express)
- przelew tradycyjny (w przypadku wcześniejszych ustaleń)

Pragniemy również poinformować, że do każdego rachunku od 6 osób doliczamy serwis w wysokości 10%.

AiOLI

ul. Chmielna 26, Warszawa

(+48) 575 737 760

manager.chmielna@aioli.com.pl