



**AiOLI**  
**GRUPPWE**  
**2026**

# MENU PRZYSTAWKOWE

119 pln netto / osoba

## WELCOME DRINK

### PRZYSTAWKI NA ZIMNO

#### **Canapes z tatarem**

Bagietka korzenna, rostbief, 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, kiełki groszku

#### **Carpaccio z łososia**

Rukola, łosoś, owoc kaparowca, pomidorki koktajlowe

#### **Wolno pieczony rostbief z chimichuri z ananasa**

Rostbief, 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 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

99 pln netto / osoba

## WELCOME DRINK

### PRZYSTAWKI NA ZIMNO

#### **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

#### **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

### DANIA GŁÓWNE

#### **Pierś kurczaka w sosie kaparowym**

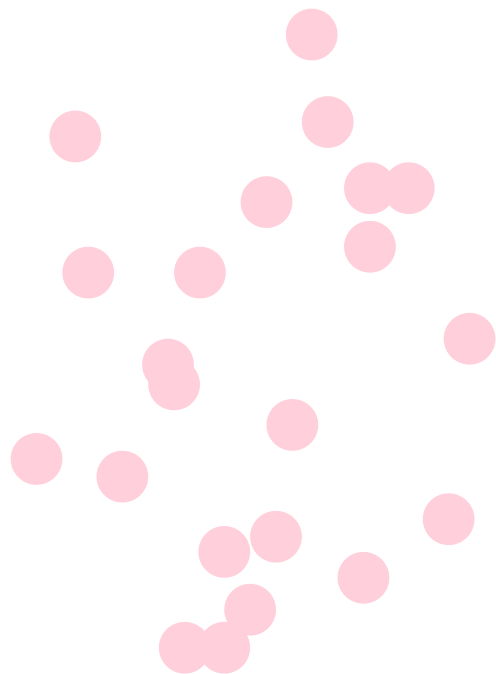
z purre z batata i colesławem

#### **Gnocchi z polędwiczką wieprzowa i pastą truflową**

### AiOLI CAKE MENU (opcjonalnie).

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

**29 pln netto / os.**



# MENU #2

149 pln netto / osoba

## WELCOME DRINK

### PRZYSTAWKI NA ZIMNO

#### **Canapes z tatarem**

Bagietka korzenna, rostbief, 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 rostbief z chimichuri z ananasa**

Rostbief, 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 #3

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, 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

### 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 #4

210 pln netto / osoba

## WELCOME DRINK

### PRZYSTAWKI NA ZIMNO

#### **Canapes z tatar**

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

### 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

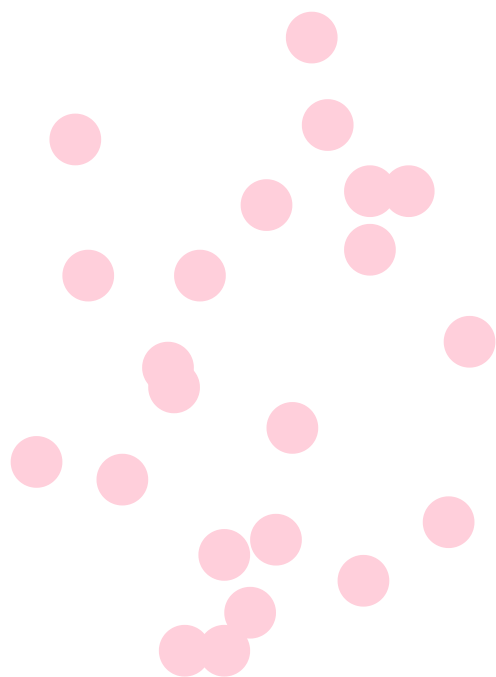
## **DESER**

### **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 TOMA**

pomarańczowa / jabłko / czarna porzeczka

#### **NAPOJE**

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

#### **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 TOMA**

pomarańczowa / jabłko / czarna porzeczka

#### **NAPOJE**

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

#### **WINO**

czzerwone 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 TOMA**

pomarańczowa / jabłko / czarna porzeczka

**NAPOJE**

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

**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 TOMA**

pomarańczowa / jabłko / czarna porzeczka

#### **NAPOJE**

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

#### **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**

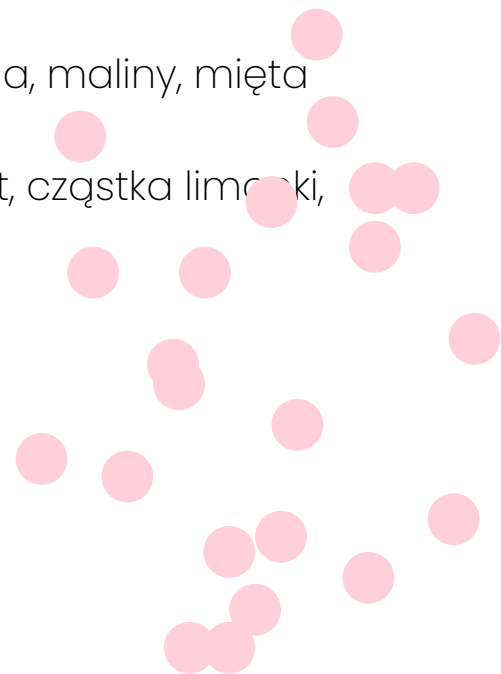
Tullamore DEW 40 ml, sour, sweet, puree malina, maliny, mięta

#### **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 Gdańsk**

ul. Partyzantów 6, Gdańsk  
(+48) 511 277 667  
partyzantow@aioli.com.pl

