

oferta

spotkań grupowych

2025

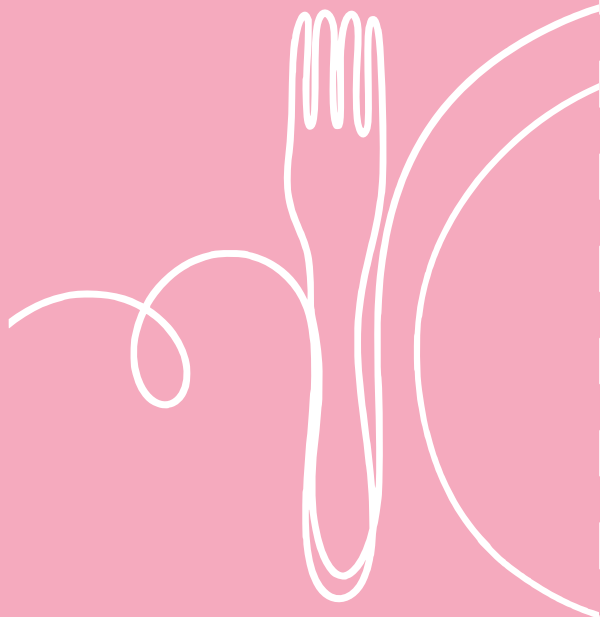
AiOLI

We Are Not Sorry



Rynek 5
Katowice

STARTER MENU



STARTERS MENU #1 - 99 zł netto / osoba

WELCOME DRINK

PRZYSTAWKI NA ZIMNO I CIEPŁO

AİOLI PASTE: DAL

Czerwona soczewica, suszone pomidory, papryka, czosnek

AİOLI PASTE: FIG LABNEH

Labneh, konfitura z fig i herbaty, prażone migdały, kiełki groszku

AİOLI PASTE: SPICY FETA PASTE

Feta, pieczona papryka, chili, czosnek, kapary, rzodkiewka, kiełki groszku

AİOLI TOMATO TATAR

Pomidory, owoc kaparowca, cebula, ogórek kiszony, sos worcestershire, kiełki groszku, marynowane kurki, sos AİOLI truflowy

PALONY POR

Palony por, cytrynowy labneh, karmelizowana dymka w miodzie, czosnek

CANAPES BEEF

Bruschetta, tatar wołowy, kurki marynowane, owoc kaparowca, sos AİOLI truflowy, rukola

CANAPES PEPPERONI

Bruschetta, sałata karbowana, sos AİOLI, pepperoni, cebula karmelizowana

CANAPES GORGONZOLA

Bruschetta, sałata karbowana, marynowana gruszka, sos AİOLI, płatki migdałowe, sos z gorgonzoli

BOREK

Ciasto francuskie ze szpinakiem i sosem z gorgonzoli, kiełki groszku

WIN WINGS

Skrzydełka w sosie Louisiana, miód, szczypiór, sezam, sos AİOLI sriracha

WŁASNE WYPIEKI

Kosz domowego pieczywa: bagietka pszenna, foccacia, grissini

AİOLI CAKE MENU 25 zł netto / osoba (opcjonalnie)

BUFET DESEROWY

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

STARTERS MENU #2 - 129 zł netto / osoba

WELCOME DRINK

PRZYSTAWKI NA ZIMNO I CIEPŁO

ANTIPASTI MEAT&CHEESE

Wyjątkowa kompozycja śródziemnomorskich smaków: włoskie sery, szynki i kielbasy, soczyste karczochy, oliwki, suszone pomidory

AÏOLI PASTE: DAL

Czerwona soczewica, suszone pomidory, papryka, czosnek

AÏOLI PASTE: FIG LABNEH

Labneh, konfitura z fig i herbaty, prażone migdały, kiełki groszku

AÏOLI PASTE: SPICY FETA PASTE

Feta, pieczona papryka, chili, czosnek, kapary, rzodkiewka, kiełki groszku

CARPACCIO WOŁOWE

Carpaccio wołowe z parmezanem, kapary, pomidorki cherry, chilli, rukola, sos winegret

AÏOLI TOMATO TATAR

Pomidory, owoc kaparowca, cebula, ogórek kiszony, sos worcestershire, kiełki groszku, marynowane kurki, sos AÏOLI truflowy

PALONY POR

Palony por, cytrynowy Labneh, karmelizowana dymka w miodzie, czosnek

CANAPES BEEF

Bruschetta, tatar wołowy, kurki marynowane, owoc kaparowca, sos AÏOLI truflowy, rukola

CANAPES PEPPERONI

Bruschetta, sałata karbowana, sos AÏOLI, pepperoni, cebula karmelizowana

CANAPES SHRIMPS

Bruschetta, sałata karbowana, sos AÏOLI, krewetka, chimichurri

CANAPES GORGONZOLA

Bruschetta, sałata karbowana, marynowana gruszka, sos AÏOLI, płatki migdałowe, sos z gorgonzoli

BOREK

Ciasto francuskie ze szpinakiem i sosem z gorgonzoli, kiełki groszku

WIN WINGS

Skrzydełka w sosie Louisiana, miód, szczypior, sezam, sos AÏOLI sriracha

WŁASNE WYPIEKI

Kosz domowego pieczywa: bagietka pszenna, foccacia, grissini

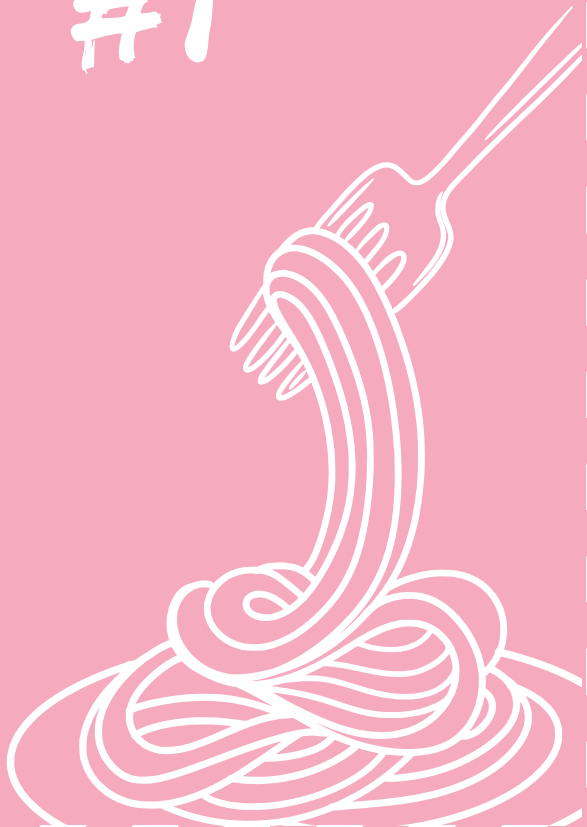
AÏOLI CAKE MENU 25 zł netto / osoba (opcjonalnie)

BUFET DESEROWY

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

MENU

#1



MENU #1 - 139 zł netto / osoba

WELCOME DRINK

PRZYSTAWKI NA ZIMNO I CIEPŁO

AÏOLI TOMATO TATAR

Pomidory, owoc kaparowca, cebula, ogórek kiszony, sos worcestershire, kiełki groszku, marynowane kurki, sos AÏOLI truflowy

PALONY POR

Palony por, cytrynowy labneh, karmelizowana dymka w miodzie, czosnek

CANAPES BEEF

Bruschetta, tatar wołowy, kurki marynowane, owoc kaparowca, sos AÏOLI truflowy, rukola

CANAPES PEPPERONI

Bruschetta, sałata karbowana, sos AÏOLI, pepperoni, cebula karmelizowana

CANAPES GORGONZOLA

Bruschetta, sałata karbowana, marynowana gruszka, sos AÏOLI, płatki migdałowe, sos z gorgonzoli

ANTIPASTI MEAT&CHEESE

Wyjątkowa kompozycja śródziemnomorskich smaków: włoskie sery, szynki i kiełbasy, soczyste karczochy, oliwki, suszone pomidory

WŁASNE WYPIEKI

Kosz domowego pieczywa: bagietka pszenna, foccacia, grissini

DANIA GŁÓWNE

CREAMY LEMON BUTTER CHICKEN

Pieczony udzik z kurczaka w sosie maślano-cytrynowym, ziemniaki konfitowane, sałatka warzywna z sosem winegret

GNOCCHI AL TARTUFO (VEGE lub z ROSTBEFEM)

Gnocchi, pasta truflowa, grzyby, śmietana, cebula, czosnek, chilli, Grana Padano, rukola

HACHE STEAK

Siekana wołowina 100%, chistorra, wędzony ser, brokuł, szpinak, masło, czosnek, chili, białe wino, pomidorki cherry, jajko

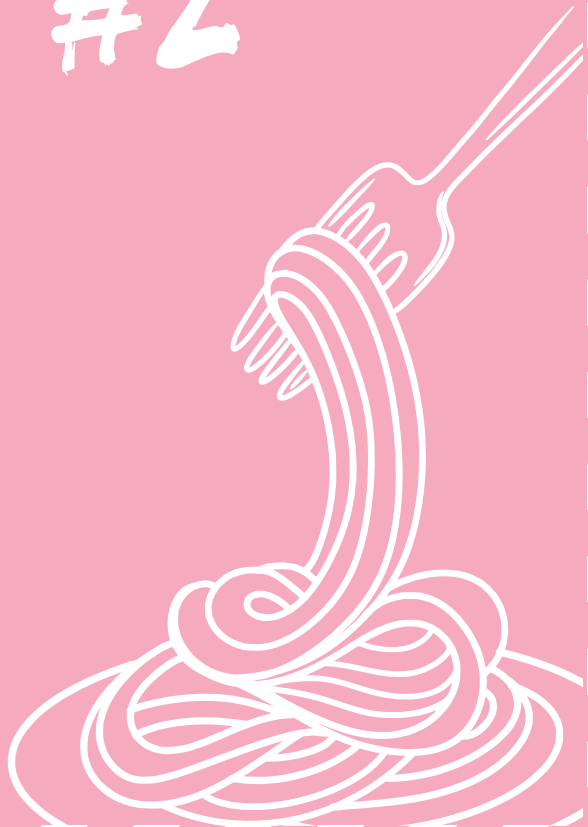
DESER

MONO PORCJA DESEROWA

Tartaletka z kremem Nacciola

MENU

#2



MENU #2 - 159 zł netto / osoba

WELCOME DRINK

PRZYSTAWKI NA ZIMNO I CIEPŁO

AÏOLI TOMATO TATAR

Pomidory, owoc kaparowca, cebula, ogórek kiszony, sos worcestershire, kiełki groszku, marynowane kurki, sos AÏOLI truflowy

PALONY POR

Palony por, cytrynowy labneh, karmelizowana dymka w miodzie, czosnek

CANAPES BEEF

Bruschetta, tatar wołowy, kurki marynowane, owoc kaparowca, sos AÏOLI truflowy, rukola

CANAPES PEPPERONI

Bruschetta, sałata karbowana, sos AÏOLI, pepperoni, cebula karmelizowana

CANAPES SHRIMPS

Bruschetta, sałata karbowana, sos AÏOLI, krewetka, chimichurri

CANAPES GORGONZOLA

Bruschetta, sałata karbowana, marynowana gruszka, sos AÏOLI, płatki migdałowe, sos z gorgonzoli

ANTIPASTI MEAT&CHEESE

Wyjątkowa kompozycja śródziemnomorskich smaków: włoskie sery, szynki i kiełbasy, soczyste karczochy, oliwki, suszone pomidory

WŁASNE WYPIEKI

Kosz domowego pieczywa: bagietka pszenna, foccacia, grissini

ZUPA

KREM Z LEŚNYCH GRZYBÓW

z chrustem z pora i puree ziemniaczanym

DANIA GŁÓWNE

CREAMY LEMON BUTTER CHICKEN

Pieczony udzik z kurczaka w sosie maślano-cytrynowym, ziemniaki konfitowane, sałatka warzywna z sosem winegret

GNOCCHI AL TARTUFO (VEGE lub z ROSTBEFEM)

Gnocchi, pasta truflowa, grzyby, śmietana, cebula, czosnek, chilli, Grana Padano, rukola

HACHE STEAK

Siekana wołowina 100%, chistorra, wędzony ser, brokuł, szpinak, masło, czosnek, chili, białe wino, pomidorki cherry, jajko

SALMON IN TARRAGON SAUCE

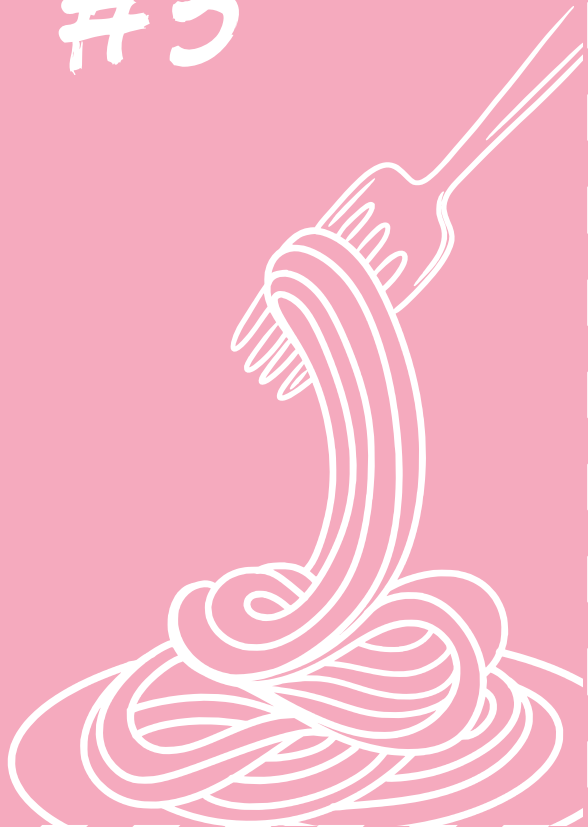
Pieczony łosoś w sosie estragonowym z ziemniakami konfitowanymi, fasolką szparagową lub dzikim brokułem

DESER

MONO PORCJA DESEROWA: Tartalełka z kremem Nacciola

MENU

#3



MENU #3 - 199 zł netto / osoba

WELCOME DRINK

PRZYSTAWKI NA ZIMNO I CIEPŁO

AÏOLI TOMATO TATAR

Pomidory, owoc kaparowca, cebula, ogórek kiszony, sos worcestershire, kiełki groszku, marynowane kurki, sos AÏOLI truflowy

PALONY POR

Palony por, cytrynowy labneh, karmelizowana dymka w miodzie, czosnek

CANAPES BEEF

Bruschetta, tatar wołowy, kurki marynowane, owoc kaparowca, sos AÏOLI truflowy, rukola

CANAPES PEPPERONI

Bruschetta, sałata karbowana, sos AÏOLI, pepperoni, cebula karmelizowana

CANAPES GORGONZOLA

Bruschetta, sałata karbowana, marynowana gruszka, sos AÏOLI, płatki migdałowe, sos z gorgonzoli

ANTIPASTI MEAT&CHEESE

Wyjątkowa kompozycja śródziemnomorskich smaków: włoskie sery, szynki i kiełbasy, soczyste karczochy, oliwki, suszone pomidory

WŁASNE WYPIEKI

Kosz domowego pieczywa: bagietka pszenna, foccacia, grissini

ZUPA

KREM Z LEŚNYCH GRZYBÓW

z chrustem z pora i puree ziemniaczanym

AROMATYCZNY MIĘSNY BULION

z ravioli z mięsem wołowym

MENU #3 - 199 zł netto / osoba

c.d.

DANIA GŁÓWNE

CREAMY LEMON BUTTER CHICKEN

Pieczony udzik z kurczaka w sosie maślano-cytrynowym, ziemniaki konfitowane, sałatka warzywna z sosem winegret

GNOCCHI AL TARTUFO (VEGE lub z ROSTBEFEM)

Gnocchi, pasta truflowa, grzyby, śmietana, cebula, czosnek, chilli, Grana Padano, rukola

HACHE STEAK

Siekana wołowina 100%, chistorra, wędzony ser, brokuł, szpinak, masło, czosnek, chili, białe wino, pomidorki cherry, jajko

ITALIAN STEAK

Stek z rostbefu, cebula, czosnek, śmietana, Grana Padano, brokuł, pangrattato, kapary, ziemniaki konfitowane

SALMON IN TARRAGON SAUCE

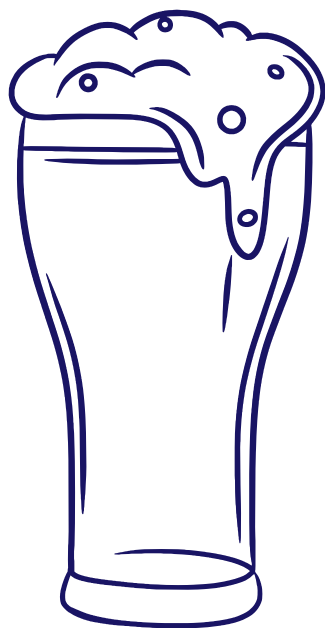
Pieczony łosoś w sosie estragonowym z ziemniakami konfitowanymi, fasolką szparagową lub dzikim brokułem

DESER

MONO PORCJA DESEROWA

Tartaletka z kremem Nacciola

DRINK SET



SET I

29 PLN NETTO / OSOBA

woda gazowana i niegazowana
kawa i herbata

SET II

59 PLN NETTO / OSOBA

woda gazowana i niegazowana
kawa i herbata

SOKI OWOCOWE TOMA

pomarańcza / jabłko / czarna porzeczka

NAPOJE

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

CRODINO (KOKTAJL BEZALKOHOŁOWY)

Crodino 175 ml, plaster pomarańczy

SET III

149 PLN NETTO / OSOBA

woda gazowana i niegazowana
kawa i herbata

SOKI OWOCOWE TOMA

pomarańcza / 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

CRODINO (KOKTAJL BEZALKOHOŁOWY)

Crodino 175 ml, plaster pomarańczy

SET IV

*woda gazowana i niegazowana
kawa i herbata*

SOKI OWOCOWE TOMA
pomarańcza / 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, 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 20 ml, sour, sweet, cząstka limonki,
crusta z soli*

METAXA SOUR
Metaxa 12, sour, sweet, biało

SET V

239 PLN NETTO / OSOBA
OPEN BAR - 4H

woda gazowana i niegazowana
kawa i herbata

SOKI OWOCOWE TOMA
pomarańcza / 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

oferta

warunki rezerwacji

2025



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 inspired by Katowice

Rynek 5, Katowice

(+48) 510 803 329

manager.rynek@aioli.com.pl



OFERTA 2025

AiOLI

We Are Not Sorry