

oferta

cateringowa

2025

AiOLI

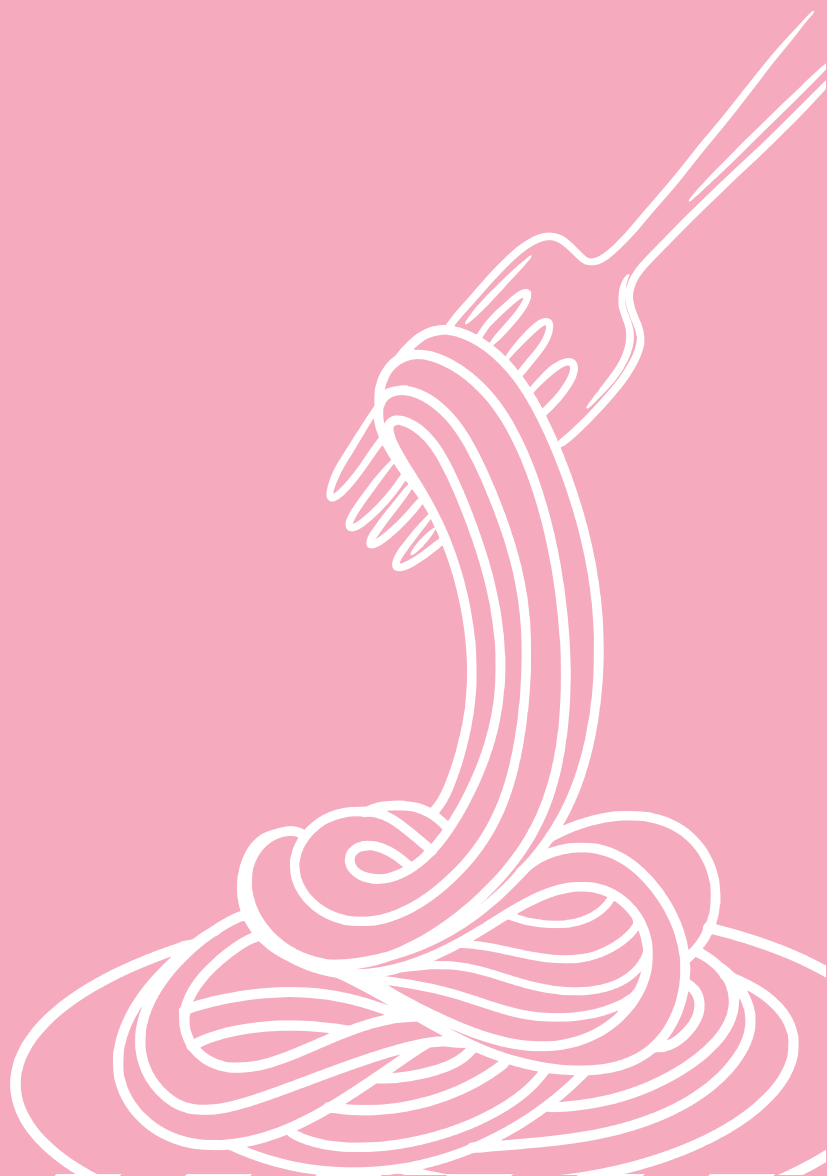
We Are Not Sorry



Chmielna 26
Warszawa



MENU



Przystawki na zimo i ciepło

ANTIPASTI MEAT&CHEESE

Wyjątkowa kompozycja śródziemnomorskich smaków: włoskie sery, szynki i kiełbasy, 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 SHRIMPS

Bruschetta, sałata karbowana, sos AÏOLI, krewetka, chimichurri

CANAPES GORGONZOLA

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

Przystawki na zimo i ciepło

BOREK

Ciasto francuskie ze szpinakiem i sosem z gorgonzoli, kiełki
groszku

WIN WINGS

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

CANAPES PEPPERONI

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

WŁASNE WYPIEKI

Kosz domowego pieczywa: bagietka pszenna, foccacia, grissini

ZUPY

ZUPA KREM Z LEŚNYCH GRZYBÓW z chrustem z pora i puree
ziemniaczanym AROMATYCZNY MIĘSNY BULION z ravioli z
mięsem wołowym

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 Naccola

AÏOLI CAKE MENU BUFET DESEROWY

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

oferta

warunki rezerwacji

2025



Cennik ustalamy indywidualnie - zależy od ilości osób i wybranego menu. Skontaktuj się z nami, żeby poznać ofertę

AÏOLI Bread&Aperitivo

ul. Chmielna 26, Warszawa

(+48) 575 737 760

manager.chmielna@aioli.com.pl



OFERTA 2025

AiOLI

We Are Not Sorry