

F E S T I V E M E N U S

2023-24



ARIA  
fine catering

## Η μαγική γεύση των Χριστουγέννων!

Η μαγεία των Χριστουγέννων κρύβεται στις μικρές, γλυκές οικογενειακές στιγμές γύρω από ένα γιορτινό τραπέζι, στα κρυστάλλινα ποτήρια, στην παραδοσιακή γαλοπούλα, στα μελωμένα μελομακάρονα, στους βουτυράτους κουραμπιέδες, σε ένα χιονισμένο βουνό από μαρέγκα, σε όλες αυτές τις λιχουδιές που μας κάνουν να νιώθουμε και πάλι παιδιά...

Σας προσκαλούμε φέτος να ζήσετε την μαγεία των Χριστουγέννων, να απολαύσετε τις στιγμές με τους αγαπημένους σας και να μας αφήσετε να φροντίσουμε όλα τα υπόλοιπα, που με τόση αγάπη επιμελούμαστε από το 1997.

Παναγιώτης Γιαννακός



# Christmas box 2023

-Delivery για 10 άτομα-

Φρέσκα ψωμάκια & κριτσίνια

## Topinambur soup

Βελουτέ σούπα από Αγκινάρες Ιερουσαλήμ  
Γαρνίρεται με involtini bresaola

## Salade de Noël

Baby σαλατικά με κρεμμώδη buratta, ρόδι, παντζάρι ζέβρα,  
φυστίκια Αιγίνης και οξύμελι

## Vintage 70's Christmas Salmon wreath

Καπνιστός και mariné σολομός σε ρυζοσαλάτα, με ραπανάκι,  
wakame, αγγούρι, αυγά bio, cream cheese, ρόδι

## Τάρτα Quiche

Με κίτρινη κολοκύθα, σταφίδες και stilton cheese

## Παραδοσιακή Χριστουγεννιάτικη Γαλοπούλα

Ψημένη σε αργό φούρνο με την παραδοσιακή γέμιση με κιμά, κάστανα,  
κουκουνάρι & σταφίδες. Συνοδεύεται από baby πατατούλες και port gravy sauce

ή

## Μοσχαράκι Bourguignon

Συνοδεύεται από καροτίνια γλασέ και πουρέ πατάτας με παρμεζάνα

\*

## Bûche de Noël

Χριστουγεννιάτικος κορμός αμυγδάλου

Με λευκή σοκολάτα και πραλίνα φουντουκιού

Chef's signature κουραμπιέδες με φυστίκι Ιράν & κλασικά μελομακάρονα

Τιμή: 780 €

Συμπεριλαμβανομένου ΦΠΑ

# New Year's Eve Box 2024

-Delivery για 10 άτομα-

Φρέσκα ψωμάκια & κριτσίνια

Soupe Américaine

Σούπα Bisque με καραβίδες

"Merry Berry" salad

Μικρόφυλλο σπανάκι, φρέσκα μούρα, ψητά αμύγδαλα, ravioli από παντζάρι, gorgonzola dolce latte & vinaigrette μανταρίνι

The Christmas kiss

Τάρτα quiche με την κλασική γέμιση των Χριστουγέννων (μοσχαρίσιο κιμά, κάστανα, κουκουνάρια, σταφίδες) & parmesan custard

Γαρίδες ατμού

Με κινόα, μάγκκο, αβοκάντο & dressing εσπεριδοειδών

Chateaubriand

Καρδιά μοσχαρίσιου φιλέτου Limousin

Συνοδεύεται με πατατούλες σε φασκόμηλο al tartufo, σπαράγγια βουτύρου, καροτίνια & αρακά. Σερβίρεται με bearnaise & Armagnac peppercorn sauce

Πάπια "à l'Orange "

Καραμελωμένη πάπια με πορτοκάλι και Μαυροδάφνη. Συνοδεύεται από πουρέ καρότου, broccolini stir fry & sticky rice αρωματισμένο με wakame

\*

Chef's Signature Mont blanc

Αφράτη μαρέγκα με crèmeux από κάστανο και παλαιωμένο ρούμι, σπιτικά marrons déguisé & φρέσκα μύρτιλα

Η Βασιλόπιτα της ARIA

Με ολόκληρα καρύδια & mix αρωματικών μπαχαρικών

Τιμή: 950 €

Συμπεριλαμβανομένου ΦΠΑ

# Christmas finger food box 2023

-Delivery για 30 άτομα-

## Bar accessories

Chips πατάτας al tartufo & pickle dip

## Finger food menu

Involtini bresaola με κατσικίσιο τυρί, αμύγδαλα, πορτοκάλι και τρούφα

Sandwich cake με ζαμπόν fouantré, cream cheese & αγγούρι πίκλα

Gyoza γαρίδας με spicy mayo

Chicken Katsu Sando με thai coleslaw

Anticucho pork belly Cantonese με dip καραμέλα σόγιας

Mini brisket black angus burger με τυρί cheddar, πίκλες & bacon jam

Peking duck pancakes με λαχανικά & σάλτσα hoisin

Salmon miso yakitori με wasabi mayo dip

\*

Oh Christmas tree, oh Christmas tree!

Choux au craquelin γεμιστά με κρέμα montée vanille

Τιμή: 600 €

Συμπεριλαμβανομένου ΦΠΑ

Στο Christmas Finger food box περιλαμβάνονται Χριστουγεννιάτικα πιατάκια, πιρουνάκια, χαρτοπετσέτες και μικρές λαβίδες bamboo, όλα μιας χρήσης

## ARIA'S GRAZING BOARDS

Μικρές γευστικές μπουκιές τοποθετημένες επιμελώς ατημέλητα σε ξύλινους δίσκους 60X40εκ, συνθέτουν μια απολαυστική γευστική εμπειρία.

### Tuscany Tavola

Premium επιλογές από τυριά & αλλαντικά  
Συνοδεύονται από σπιτικές μαρμελάδες, chutney, κριτσίνια, crackers, ξηρούς καρπούς και οσμωτικά φρούτα

Τιμή: 180 € (12-15 άτομα)

### 3ple Duck board

Peking duck rolls με σάλτσα hoisin, σε λεπτά pancakes ρυζιού με λαχανικά  
Μίνι ταρτάκια με foie gras, πίκλα μάνγκο & καραμέλα από αλατισμένο βούτυρο  
Dumplings πάπιας, με crèmeux φυστίκι & καρότο

Τιμή: 200 € (12-15 άτομα)

### Salmon in love

Τριλογία σολομού: Καρδιά Balik, Gravlax και καπνιστός σολομός  
Συνοδεύονται με blinis & ψωμάκια rumpelnickel, sauce remoulade & cream cheese, carpaccio παντζάρι, αβγά bio, & ταρτάρ αβοκάντο

Τιμή: 350 € (12-15 άτομα)

### Meat me board

Foie gras / Beef tartar / Roast beef  
Συνοδεύονται από chutney σε διάφορες γεύσεις, τρουφάκια σοκολάτας αρωματισμένα με μπαχαρικά, βούτυρο café de Paris & bâtons salés με μαύρη τρούφα

Τιμή: 380 € (12-15 άτομα)

Η κάθε συσκευασία περιλαμβάνει: βιοδιασπώμενα πιατάκια, ξύλινες δίνες, Χαρτοπετσέτες και μικρές λαβίδες bamboo

## Festive menu 2023

### Canapé \* Pintxos \* Mezzé

Για να υποδεχτείτε τους καλεσμένους σας!

Επιλέξτε 3 είδη από τα παρακάτω:

Nigiri ντομάτας confit με gel βασιλικού

*Τιμή: 20 € (10 τεμάχια)*

Baby πατατούλες με guacamole & πέρλες brick

*Τιμή: 25 € (10 τεμάχια)*

Involtni bresaola με κατσικίσιο τυρί, αμύγδαλα, πορτοκάλι και τρούφα

*Τιμή: 25 € (10 τεμάχια)*

Stilton beignets με μαρμελάδα raspberry

*Τιμή: 25 € (10 τεμάχια)*

Bon bon καπνιστού σολομού με παπάγια & burratina

*Τιμή: 30 € (10 τεμάχια)*

Λουλούδια από παντζάρι με καπνιστό χέλι & μασκαρπόνε

*Τιμή: 30 € (10 τεμάχια)*

Foie gras σε αλμυρό sablé, πίκλα μάνγκο & καραμέλα από αλατισμένο βούτυρο

*Τιμή: 35 € (10 τεμάχια)*

\*

## The exclusive Christmas caviar platter

Χαβιάρι Ossetra 100 γρ  
Συνοδεύεται από μωβ πατατούλες Περού, blinis,  
sour cream & σπιτικά πατατάκια pailles  
Τιμή: 350 €

\*

## Bar accessories

Crudités λαχανικών με dip από γιαούρτι & pepper mayo  
Τιμή: 40 € (δίσκος 30x40εκ)

Τραγανά nachos με σπιτική sauce guacamole  
Τιμή: 30 € (δίσκος 30x40εκ)

Chips πατάτας al tartufo  
Τιμή: 25 € (δίσκος 30x40εκ)

Chips γαρίδας με dip ταραμά - παντζάρι  
Τιμή: 30 € (δίσκος 30x40εκ)

\*

## Από τον κρύο buffet μας

Ντολμαδάκια Κασσιώτικα με αβγολέμονο  
Τιμή: 60 € (4 μερίδες)

Παντζάρια Αδριανουπόλεως  
Ψητά παντζάρια με ρόδι, κόλιανδρο, καρύδια και σπιτική μαγιονέζα  
Τιμή: 50 € (4 μερίδες)



### Chef's signature terrine de Foie gras

Τερίνα φρέσκου foie gras ψημένη σε port wine 24 ετών  
Συνοδεύεται από φρυγανισμένα brioche, chutney σύκου & port jelly

Τιμή: 70 € (4 μερίδες)

### Vintage 70's Christmas Salmon wreath

Καπνιστός και mariné σολομός σε ρυζοσαλάτα, με ραπανάκι,  
wakame, αγγούρι, αυγά bio, cream cheese, ρόδι

Τιμή: 90 € (8 μερίδες)

### Roast beef από φιλέτο Limousin

Με ψητά σπαράγγια, φλοίδες παρμεζάνας και chips al tartufo

Τιμή: 90 € (4 μερίδες)

## ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

### Brie en croûte για τους λάτρεις των τυριών

Το παραδοσιακό Γαλλικό τυρί, ψημένο σε σπιτική σφολιάτα  
με χειμωνιάτικη τρούφα και μαρμελάδα βατόμουρο

Τιμή: 70 € / τεμάχιο (1 κιλό)

### Coquillages au gratin

Βασιλικά χτένια, αστακός, γαρίδα και караβίδα σε βελούδινη sauce mornay

Τιμή: 100 € (4 τεμάχια)

### Σούπα bisque караβίδας

Τιμή: 45 € (4 μερίδες)

### Σούπα κολοκύθας βελουτέ

Με κάρδαμο και γάλα καρύδας. Συνοδεύεται με croutons

Τιμή: 40 € (4 μερίδες)

### Σούπα Torinambur

Βελουτέ σούπα από Αγκινάρες Ιερουσαλήμ. Γαρνίρεται με involtini bresaola

Τιμή: 40 € (4 μερίδες)

### Παραδοσιακοί λαχανοντολμάδες με αβγολέμονο

Τιμή: 50 € (4 μερίδες)

## ΤΑΡΤΕΣ – ΠΙΤΕΣ - PASTA

Τάρτα quiche με την κλασική γέμιση των Χριστουγέννων

(μοσχαρίσιο κιμά, κάστανα, κουκουνάρια, σταφίδες)

& parmesan custard

Τιμή: 60 € (8 μερίδες)

Τάρτα quiche με φρέσκο και καπνιστό σολομό & ρόκα

Τιμή: 60 € (8 μερίδες)

Λαζάνια με άγρια μανιτάρια και Ελβετική γραβιέρα

Τιμή: 70 € (8 μερίδες)

Τάρτα quiche με κίτρινη κολοκύθα, σταφίδες και τυρί stilton

Τιμή: 55 € (8 μερίδες)

Quiche Lorraine classic

Τιμή: 50 € (8 μερίδες)

Χορτόπιτα με φύλλο βέργας και Πινακωτύρι Μεσογείων

Τιμή: 40 € (8 μερίδες)

## ΣΑΛΑΤΕΣ

### Salade de Noël

Baby σαλατικά με κρεμώδη buratta, ρόδι, παντζάρι,  
φυστίκια Αιγίνης και οξύμελι

Τιμή: 60 € (4 μερίδες)

### Quinoa timbale

Πολύχρωμη κινόα με γαρίδες ατμού, κόκκινες πιπεριές chili,  
σχοινόπρασο, μάνγκο και αβοκάντο

Τιμή: 60 € (4 μερίδες)

### “Merry Berry”

Μικρόφυλλο σπανάκι, φρέσκα μούρα, ψητά αμύγδαλα, ravioli από παντζάρι με gorgonzola  
dolce latte & vinaigrette μανταρίνι

Τιμή: 50 € (4 μερίδες)

### Mâche Festive

Με ρόκα, βαλεριάνα, τραγανό προσούτο Ευρυτανίας, κυδώνια ψητά, πορτοκάλι, καρύδια και  
vinaigrette εσπεριδοειδών

Τιμή: 45 € (4 μερίδες)

### Christmas in Morocco

Καρότο τριμμένο σε vinaigrette harissa, λάχανο Kale, σταφίδες,  
peanuts, μήλα και μυρωδικά

Τιμή: 45 € (4 μερίδες)

### Waldorf

Με τριλογία μήλων, σέλερι, σελινόριζα, καρύδια, cranberries  
& crème fraîche με άρωμα lime

Τιμή: 45 € (4 μερίδες)

## ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

### Παραδοσιακή Χριστουγεννιάτικη Γαλοπούλα

Ψημένη σε αργό φούρνο με την παραδοσιακή γέμιση με κιμά, κάστανα, κουκουνάρι & σταφίδες. Συνοδεύεται από baby πατατούλες και port gravy sauce

Τιμή: 250 € (5 kg) - Σερβίρει 12 άτομα-

### Chateaubriand

Καρδιά μοσχαρίσιου φιλέτου Limousin

Συνοδεύεται με πατατούλες σε φασκόμηλο ai tartufo, σπαράγγια βουτύρου, καροτίνια & πράσινο αρακά. Σερβίρεται με bearnaise & Armagnac peppercorn sauce

Τιμή: 250 € - Σερβίρει 6 άτομα-

### Ολόκληρο γουρουνόπουλο γάλακτος

Συνοδεύεται με πατατούλες φούρνου και sauce από πετιμέζι και μουστάρδα

Τιμή: 280 € (8-10 kg) - Σερβίρει 12 άτομα-

### Πάπια "à l'Orange "

Καραμελωμένη πάπια με πορτοκάλι και Μαυροδάφνη, πουρέ καρότου, broccolini stir fry & sticky rice με άρωμα wakame

Τιμή: 110 € - 4 μερίδες-

### Gigot d'agneau

Μπούτι από αρνάκι, ψημένο με δενδρολίβανο και μαύρο σκόρδο

Συνοδεύεται από πατάτες hasselback

Τιμή: 80 € - 4 μερίδες-

### Χοιρινό με κυδώνια και δαμάσκηνα

Μαγειρεμένο σε σάλτσα κρασιού Samos.

Συνοδεύεται από πιλάφι μανιταριών με ξηρούς καρπούς

Τιμή: 70 € - 4 μερίδες-

### Μοσχαράκι Bourguignon

Συνοδεύεται από καροτίνια γλασέ και πουρέ πατάτας με παρμεζάνα

Τιμή: 70 € - 4 μερίδες-

### “A Taste from Smyrna”

Μοσχαρίσια short ribs “Hunkar Begendi” style, αργοψημένα με κόκκινο κρασί Συνοδεύονται από πουρέ μελιτζάνας

Τιμή: 90 € - 4 μερίδες-

### Μοσχαρίσιο Brisket black Angus

Ψημένο σε αργό φούρνο με καραμέλα cocoa - hoisin

Συνοδεύεται από πουρέ γλυκοπατάτας & λαχανάκια βρυξελλών σωτέ με κουρμάδες

Τιμή: 120 € - 4 μερίδες-

### Country Ham

Ολόκληρο μπούτι χοιρινό με καραμελωμένο ανανά και γαρύφαλλο.

Συνοδεύεται από baby πατατούλες

Τιμή: 220 € (10 kg) - Σερβίρει 12 άτομα

## ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

### Χριστουγεννιάτικη γέμιση

Με κιμά, κάστανα, κουκουνάρια & σταφίδες

Τιμή: 60 € (4 μερίδες)

### Vegan γέμιση

Ραγού από άγρια μανιτάρια , κάστανα, cranberries, kale & φασκόμηλο

Τιμή: 60 € (4 μερίδες)

### Cake dauphinoise

Εντυπωσιακό cake με layers από πατάτα και μπεσαμέλ, ποικιλία τυριών και μυρωδικά

Τιμή: 50 € / τεμ (8-10 μερίδες)

### Baby πατατούλες Γαλλίας

Με χοντρό αλάτι και βούτυρο φασκόμηλου

Τιμή: 30 € (4 μερίδες)

### Vegan πιλάφι

Με ποικιλία μανιταριών και καβουρδισμένους ξηρούς καρπούς

Τιμή: 40 € (4 μερίδες)

### Πουρές γλυκοπατάτας

Με άρωμα μανταρίνι & φυστικοβούτυρο

Τιμή: 35 € (4 μερίδες)

## “ARIA DeLI” SWEET X-MAS DELICACIES

Από το Ζαχαροπλασείο της ARIA

### Bûche de Noël

Χριστουγεννιάτικος κορμός αμυγδάλου

Με ganache λευκής σοκολάτας, πραλίνα φουντουκιού  
και καραμελωμένα αμύγδαλα

Τιμή: 35 € (1,2 kg)

### Oh Christmas tree, oh Christmas tree!!

Choux au craquelin γεμιστά με κρέμα montée vanille

Τιμή: 120 € (60 -70 τεμάχια)

### Chef's Signature Mont blanc

Αφράτη μαρέγκα με crèmeux από κάστανο και παλαιωμένο ρούμι,  
σπιτικά marron deguises & μύρτιλα

Τιμή: 40 € (1,2 - 1,3 kg)

### The Basque cheesecake

Η μυστική συνταγή της senora Amaya

Σερβίρεται με οσμωτικές φράουλες και γλυκό φράουλα

Τιμή: 50 € (1,3 kg)

### Saint Honoré

Η Γαλλική σπεσιαλιτέ της υψηλής ζαχαροπλαστικής,  
από σπιτική σφολιάτα, με βελούδινη crème pâtissière,  
μικρά choux, Chantilly, και καραμέλα σε 2 υφές

Τιμή: 45 € (1,2 kg)

### Pecan tart

Με σοκολάτα xocolili και αλμυρή καραμέλα

Τιμή: 35 € (1,2 kg)

### Pistachio torta

Τούρτα με υφές από φυστίκι Αιγίνης

Τιμή: 50 € (1,3 kg)

### Black Forest classic edition

Biscuit κακάο με ελαφριά κρέμα σαντιγύ,  
μαυροκέρασα σε kirsch & flakes μαύρης σοκολάτας

Τιμή: 45 € (1,3 kg)

### Crème caramel

Με φρούτα ψημένα σε Armagnac  
& παντεσπάνι μπαχαρικών με φουντούκια

Τιμή: 50 € (1,3 kg)

### Baba au Rum

Σπιτικό σαβαρέν με κόκκινα φρούτα του δάσους  
και χειροποίητη σαντιγύ

Τιμή: 40 € (1,3 kg)

### Meringata "Cipriani"

Σπιτικό biscuit βανίλιας, mousse λεμόνι, crèmeux lime  
& αφράτη καραμελωμένη λευκή σοκολάτα

Τιμή: 40 € (1,3 kg)

### Κουραμπιέδες 0,9 kg

Τιμή: 25 € (σε συσκευασία δώρου)

### Μελομακάρονα 0,9 kg

Τιμή: 25 € (σε συσκευασία δώρου)

### Chef's signature κουραμπιέδες με φυστίκι Ιράν

Τιμή: 30 € (σε συσκευασία δώρου)

### Η Βασιλόπιτα της ARIA για το 2023

Με ολόκληρα καρύδια & mix αρωματικών μπαχαρικών

Τιμή: 35 € (1,8 kg)



## NOTES:

Η Χριστουγεννιάτικη DeLI Food List ισχύει από 06 Δεκεμβρίου 2023 έως 07 Ιανουαρίου 2024

Μin παραγγελία: 350 € Στις παραπάνω τιμές συμπεριλαμβάνεται ο ΦΠΑ.

Όλα τα εδέσματα παραδίδονται στο χώρο σας, με Χριστουγεννιάτικη διακόσμηση, σε σκεύη κατάλληλα για αναθέρμανση.

Οι κρέμες και οι sauce συσκευάζονται σε γυάλινα βάζα ασφαλείας και τα κρεατικά σε inox πιατέλες οι οποίες παραμένουν σε εσάς και μπορείτε να τις επαναχρησιμοποιήσετε. Το ίδιο ισχύει και για τους ξύλινους δίσκους των grazing boards.

### Upgrade for a reason

Με κάθε παραγγελία άνω των 1.000 € Δώρο το Χριστουγεννιάτικο Δέντρο με Choux.

### Extra benefits

Σκεύη γυάλινα, πορσελάνινα & ανοξείδωτα: 20% επί της αναγραφόμενης τιμής. Τα σκεύη παραμένουν στην κατοχή σας.

### Premium service

Με τη νέα μας υπηρεσία "X-mas Ghost kitchen experience" φροντίζουμε τα εδέσματα της παραγγελίας σας να παραδοθούν ζεστά, έτοιμα προς σερβίρισμα, την ώρα που εσείς επιθυμείτε. Τιμή: 800 €

Ενοικίαση εξειδικευμένου εξοπλισμού για οικιακές κουζίνες (φούρνοι τεσσάρων θέσεων, ηλεκτρικά μάτια Induction, ισοθερμικά box, κ.α.).

### Bar service

Διαθέτουμε ανανεωμένο κατάλογο cocktails & bar services, ζητήστε τον κατάλογο μας.



Στην πόρτα σας με ένα τηλεφώνημα με την υπηρεσία Aria DeLi VeRY experience

Follow us on:   [www.aria.gr](http://www.aria.gr)  [events@aria.gr](mailto:events@aria.gr)  210 9656388

