

Η πρότασή μας για ένα αξέχαστο
gala ρεβεγιόν



ARIA
fine catering



Gala Menu I

-min. 9 ATOMA-

Appetizers

Γαρίδες Cocktail σε φύλλα Endives
Blinis με Gorgonzola και μαρμελάδα Σύκο



Starter

Ροζέτες Σολομού Gravlax γεμιστές με Hummus
σε sauce από λευκό Ταραμά αρωματισμένο με Τσίπουρο
και Πέρλες Μπρικ με Λουλούδια



The Salad

Πανδαισία από φρέσκα Λαχανικά
με Prosciutto di Parma, Camembert, Αχλάδι, Καρύδια,
φρέσκα Ρόδια και αφρό Blue Cheese



Sorbet Lime με Αγγούρι & Γλυκάνισο



Main Course

Αγριογούρουνο a la Bourignon
Συνοδεύεται από πουρέ γλυκοπατάτας με κάστανα



Dessert

Mont Blanc

Τιμή: 75 € ανα άτομο
συμπεριλαμβανομένου ΦΠΑ

Gala menu II

-min. 9 ΑΤΟΜΑ-

Appetizers

Tartare μαριναρισμένου Σολομού με πράσινο Μήλο σε φύλλα Endives
Πουγκάκια Bresaola με Mousse από τυρί Chèvre
Wonton με mousse καπνιστής Πέστροφας



Starter

Βελουτέ γλυκιάς Κολοκύθας με αφρό Lime
ή
Παρφέ Αβοκάντο με κρέμα Γαρίδας & Tortilla Chips



The Salad

Πατζαροσαλάτα με Κάστανα και sauce Ταχίνι



Main Course

Φιλέτο Πάπιας με φρέσκια Τρούφα και sauce Perigourdine
Συνοδεύεται από mimi καραμελωμένα φινόκιο, mimi κολοκυθάκια
και πατάτες gratin dauphinois



Dessert

Σπιτικές Μαρέγκες με Lime Curd & Passion Fruit

Τιμή: 90 € ανα άτομο
συμπεριλαμβανομένου ΦΠΑ

Gala menu III

-min. 9 ΑΤΟΜΑ-

Appetizers

Blinis με Balic καπνιστού Σολομού και Sour Cream
Πατατούλες γεμιστές με mousse Παρμεζάνας, και Μπρικ
Πουγκάκια Prosciutto di Parma με mousse από τυρί Chèvre



Starter

Tartare Καραβίδας με Λαδολέμονο γλυκιάς Πιπεριάς
σε Chips κόκκινης Πατάτας



The Salad

Mille Feuilles ψητών Λαχανικών με Tabbouleh,
Μανούρι και λευκή Κρέμα Μπαλσάμικο



Sorbet Φρούτα του Δάσους & Μέντα



Main Course

Μοσχαρίσιο Φιλέτο Wellington
Συνοδεύεται από Πουρέ Κάστανο, Καρότα Vichy
& Πατάτες Ογκρατέν



Dessert

Κυδώνι ψητό με αποξηραμένα Σύκα, Καρύδια και Σταφίδες
Συνοδεύεται με παγωτό Βανίλια Μαδαγασκάρης
και Sauce από Πορτοκάλι με flakes Καραμέλας

Τιμή: 110 € ανα άτομο
συμπεριλαμβανομένου ΦΠΑ