

FAMILY
STYLE
MENU



ARIA
fine catering

Family style menu

Η Πρότασή μας για ένα Οικογενειακό Τραπέζι

-min. 9 ΑΤΟΜΑ-

Appetizers

Blinis με τριαντάφυλλα καπνιστού Σολομού & Horseradish sauce

Γαρίδες Cocktail σε φύλλα Endives

Αλμυρή βάση τάρτας με Gorgonzola και μαρμελάδα Σύκο

Side dishes

Μαριναρισμένος Σολομός Gravlax με βότκα

Ravioli με Ρικότα και σπανάκι

Salads

Σαλάτα με Σπανάκι και Βαλεριάνα, Ρόδι, Καρύδια και Roquefort

Σαλάτα Nicoise με Τατάκι φρέσκου Τόνου

Main dishes

Κόντρα μαύρου Χοίρου με Δαμάσκηνα, Βερίκοκα

& καραμελωμένα Κάστανα

Συνοδεύεται από baby Πατατούλες με Δεντρολίβανο

Μσχαράκι Bourguignonne

Η γνωστή συνταγή με τρυφερό Βοδινό μαγειρεμένο σε κόκκινο κρασί,

καπνιστή Πανσέτα, Μανιτάρια Buttons & Echalots

Desserts

Τάρτα με Pecan & salted caramel

Classic Black Forest Cake

Τιμή: 700 €

για 9 άτομα συμπεριλαμβανομένου ΦΠΑ

Family style menu 2

-min. 9 ATOMA-

Appetizers

Tabouleh με Γαρίδα μαρινέ σε σφηνάκια
Tartar μαριναρισμένου Σολομού με πράσινο Μήλο σε φύλλα Endive
Πουγκάκια Bresaola με Mousse από τυρί Chèvre

Side dishes

Carpaccio άγριας Αγκινάρας Ιερουσαλήμ με Αρσενικό Νάξου
Τάρτα με Chorizo, Gorgonzola, Αχλάδι & Κουκουνάρι
Ravioli γεμιστά με Μανιτάρια του δάσους και φρέσκια τρούφα

Cheese platter

Γραβιέρα Κρήτης, Μετσοβόνη, Roquefort, Καλαθάκι Λήμνου, Σαν Μιχάλη
Συνοδεύονται από φρεσκοψημένα Ψωμάκια, Crackers,
Κριτσίνια και αποξηραμένα Φρούτα

Salads

Σαλάτα με Βαλεριάνα, Ρόκα, Σταφύλι, Mango, Πορτοκάλι,
Κασικίσιο τυρί & Προσούτο Ευρυτανίας
Mille Feuilles Ψητών Λαχανικών

Main dishes

Roast Beef με Gravy και Bearnaise Sauce
Συνοδεύεται από ροδοψημένες baby πατατούλες φούρνου

Ολόκληρη Πάπια με μπράντι & sauce από ρόδι και πορτοκάλι
Συνοδεύεται από καραμελωμένη κίτρινη κολοκύθα, αρωματισμένη με κίμινο

Desserts

Classic Tiramisu με mascarpone

Mont Blanc με κάστανο

Τιμή: 800 €

για 9 άτομα συμπεριλαμβανομένου ΦΠΑ