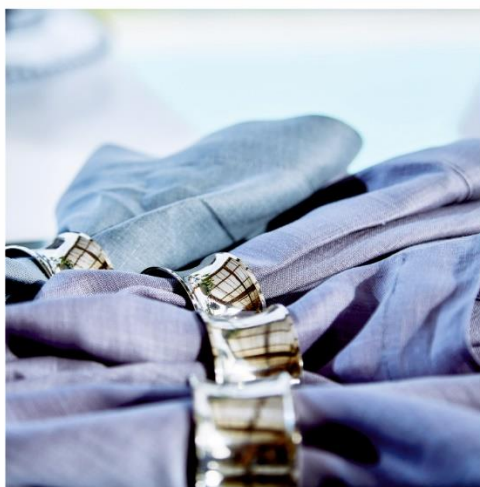


D E L I F O O D L I S T



Άνοιξη-Καλοκαίρι 2022





Aria DeLI VeRY experience

Η υπηρεσία Aria DeLI VeRY experience δημιουργήθηκε
ώστε να απολαμβάνετε τα αγαπημένα μας εδέσματα
αποκλειστικά στο σπίτι σας

Συμβουλευτείτε μας, επιλέγοντας
μέσα από έναν ολοκληρωμένο κατάλογο, και συνθέστε
το δικό σας μενού για το οικογενειακό σας τραπέζι
ή για ένα finger food πάρτι

Τα εδέσματα παραδίδονται σε σκεύη μιας χρήσης,
προσαρμοσμένα για την κουζίνα του σπιτιού σας
και με οδηγίες αναθέρμανσης από τον Executive chef μας
εξασφαλίζοντας τις επιλογές σας



ARIA'S FINGER FOOD MENU

-Για 30 άτομα-

Smoked salmon grazing board

Sandwich cake με ζαμπόν φουέ και Emmental

Bocconcini mozzarella, tomato cherries & φύλλα βασιλικού

Duck pancakes με λαχανικά και plum sauce

Φουριστά σπανακοτυροπιτάκια με ζύμη κουρού

Κοτόπουλο yakitori με σως teriyaki και μπαχαρικά togarashi

Μπιφτεκάκια με μαρμελάδα ντομάτας-βασιλικού

Paccheri pasta με μοσχαράκι ραγού

Sweet Delicacies

Churro rings πασπαλισμένα με καστανή ζάχαρη και κανέλα
Βουτήξτε τα σε αυθεντική σοκολάτα fudge

Mini pavlova με φρούτα του δάσους

Τιμή: 460 €

Συμπεριλαμβανομένου ΦΠΑ

ARIA'S MENU I

- Για 10 άτομα -

Δροσερή σούπα gazpacho με ντοματάκια Σαντορίνης,
μπισκότο τυριού και πάστα ελιάς

Τάρτα με ντομάτα και ανθότυρο

Μεσογειακή σαλάτα με quinoa, λαχανικά, κασικίσιο τυρί
και καπνιστή μελιτζάνα

Σαλάτα με τρυφερό σπανάκι, ρόκα, μαυρομάτικα φασόλια, ελιές,
λιαστές ντομάτες και dressing αρωματισμένο με δυόσμο

Κοτόπουλο churrasco μαριναρισμένο σε μουστάρδα Dijon

Iberico Pork de Belotta French Rack
Μαριναρισμένο καρέ από χοιρινό γάλακτος
Συνοδεύεται με ποικιλία λαχανικών à la parisienne, σως μαντζουράνας,
μουστάρδα & μαύρο σκόρδο με μέλι

Baby πατατούλες φούρνου με χοντρό αλάτι και φρέσκια ρίγανη

Λαχανικά σχάρας με sauce balsamico

Sweet Delicacies

Κλασικό cheesecake με βύσσινο

Τιμή: 360 €

Συμπεριλαμβανομένου ΦΠΑ

ARIA'S MENU II

- Για 10 άτομα -

Δροσερή σούπα με αβοκάντο, αγγούρι, κόλιανδρο και lime

Tarte fine με καραμελωμένα κρεμμύδια και γλυκιά ώριμη γραβιέρα

Φρέσκα χειροποίητα Ravioli με σπανάκι και ανθότυρο

Σαλάτα με βαλεριάνα, ρόκα, σταφύλι, mango,
πορτοκάλι, κατσικίσιο τυρί & prosciutto Ευρυτανίας

Τρίχρωμα ντοματίνια, φρέσκια mozzarella burrata,
ξύδι μπαλσάμικο & φρέσκα φύλλα βασιλικού

Ολόκληρο Φιλέτο φρέσκου σολομού σχάρας,
συνοδεύεται με Cous-Cous

Κοτόπουλο à la churrasco
Μπουτάκια κοτόπουλου ελευθέρας βοσκής,
μαριναρισμένο με μουστάρδα dijon, σε σούβλα churrasco

Barbequed Beef Short Ribs Black Angus
Με σάλτσα κόκκινου γλυκού κρασιού
Συνοδεύονται από πουρέ καρότου & μελιτζάνας

Sweet Delicacies

Charlotte με φρέσκιες φράουλες,
σαβαγιάρ & crème patisserie

Chocolate profiteroles

Τιμή: 440 €

Συμπεριλαμβανομένου ΦΠΑ

DELI FOOD LIST

FINGER FOOD

Smoked salmon board

Τιμή: 60 € / δίσκος 30 τεμαχίων με τα συνοδευτικά του

Sandwich cake με ζαμπόν φουέ και τυρί emmental

Τιμή: 55 € / (1,4 kg)

Sandwich cake με γαλοπούλα φουέ και τυρί emmental

Τιμή: 55 € / (1,4 kg)

Bocconcini mozzarella, tomato cherries & φύλλα βασιλικού

Τιμή: 40 € / Μπολ 1 kg

Duck pancakes με λαχανικά και plum sauce

Τιμή: 60 € / δίσκος 30 τεμαχίων

Φουρνιστά σπανακοτυροπιτάκια με ζύμη κουρού

Τιμή: 35 € / δίσκος 30 τεμαχίων

Κοτόπουλο yakitori με σως teriyaki και μπαχαρικά togarashi

Τιμή: 50 € / δίσκος 30 τεμαχίων

Raccheri pasta με μοσχαράκι ραγού

Τιμή: 70 € / 1,6 kg

Mini whiskey sauce burgers

Μοσχαρίσιο μπιφτέκι black Angus, τραγανό μπέικον, τυρί cheddar & καραμελωμένα κρεμμύδια σε μαύρο ψωμί

Τιμή: 45 € / δίσκος 15 τεμαχίων

Mini vegan burgers

Με μπιφτέκι beyond meat, γλασαρισμένα μανιτάρια και sauce bbq σε ψωμί brioche

Τιμή: 55 € / δίσκος 15 τεμαχίων

GRAZING BOARDS

Sweet, Savory, Crunchy, Fresh

Μικρές γευστικές μπουκιές τοποθετημένες επιμελώς στημέλητα σε μεγάλους δίσκους συνθέτουν μια χρωματική και γευστική εμπειρία.

Smoked Salmon Balik Board

Τρυφερό φιλέτο Καπνιστού Σολομού Balik. Σε ξύλινο δίσκο 60X40εκ.,

Με σπαράγγια, αβοκάντο, βραστά αυγά, baby πατατούλες, baby καροτίνα, φασολάκια string, κόκκινο λάχανο, πολύχρωμα ντοματίνια, ραπανάκια chips λαχανικών, φέτες λεμονιού & grapefruit. Συνοδεύονται με: sauce λευκού ταραμά, horseradish sauce, cream cheese, blinis, melba toasts

Τιμή: 195 € (έως 12 άτομα)

Antipasti Board

Premium επιλογές τυρών και αλλαντικών. Σε ξύλινο δίσκο 60X40εκ.

Parmigiano Reggiano, Camember, Roquefort, hot & spicy Cheddar, Καπνιστό Μετσοβόνη, Γραβιέρα Σαν Μιχάλη, Σαλάμι Negronetto, Prosciutto di Parma, Bresaola, σαλάμι Chorizo, Γαλοπούλα Fougat, Μαρμελάδα σύκο, κάστανο και framboise, επιλεγμένα Κριτσίνια & Crackers, φρούτα και ξηροί καρποί

Τιμή: 195 € (έως 12 άτομα)

Sushi Board

80 τεμάχια sushi με τα συνοδευτικά τους. Σε ξύλινο δίσκο 60X40εκ.

Hosomaki με Αβοκάντο / με Σολομό / με Γαρίδα - Uramaki με Καπνιστό Σολομό / με Τόνο

Special rolls: Χέλι / Γαρίδα & Σπαράγγια - Nigiri: Λαυράκι / Φαγκρί / Τόνος

Συνοδεύονται με: Soy sauce, Wasabi paste, pickled ginger + 12 set chopsticks

Τιμή: 195 € (έως 12 άτομα)

Sea food Board

Σε δίσκο plexiglass 60X40εκ επάνω σε χοντρό αλάτι

Γαρίδες ατμού, Στρέιδια, Κυδώνια, Γαύρος μαρινέ, Ceviche Λαυράκι,

Μύδια με πλιγούρι & μαϊντανό, Χταπόδι & Καλαμάρι σχάρας à la churascco,

Συνοδεύονται με dip από πιπεριά Φλωρίνης & dip Ταρामοσαλάτας

Τιμή: 285 € (έως 12 άτομα)

Pavlova board

Σε μαύρη πέτρα σχιστόλιθου 32X52 εκ.

Ατομικές pavlova, σοκολατένιες μπουκιές, φρέσκιες φράουλες, φρούτα του δάσους σ' ένα πλατό που θα κλέψει την παράσταση και θα κλείσει γλυκά ένα υπέροχο γεύμα.

Συνοδεύονται με ποικιλία από dip σε γυάλινα βαζάκια: Crème patisserie, chantilly, σοκολάτα fudge, salted caramel, coulis από φρούτα του δάσους.

Τιμή: 195 € (έως 9 άτομα)

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Ποικιλία από καναπέ

Πατατούλες γεμιστές με μπρικ και mousse λευκού ταραμά
Φιλετο άγριου καπνιστού σολομού με ρόκα, σε blinis
Πεπόνι Cantaloupe με φρεσκοκομμένο prosciutto Πάρμας
Φρυγανισμένα canapés με mousse avocado και μαριναρισμένο λαβράκι
Τιμή: 50€ (30 τεμάχια)

Smoked Salmon Bombe

Άγριος καπνιστός Σολομός Σκωτίας με σελινόριζα & cream cheese
Συνοδεύεται από melba toast, blinis και κριτσίνια
Τιμή: 70€ (1,3kg)

Carpaccio μοσχαριού με ρόκα, φλοίδες παρμεζάνας και μαύρη τρούφα
Τιμή: 60 € για 2 μερίδες

Carpaccio αγκινάρας με αρσενικό Νάξου
Τιμή: 20 € για 2 μερίδες

Millefeuille μελιτζάνας με γιαούρτι και παρμεζάνα
Τιμή: 20 € για 2 μερίδες

Ντολμαδάκια γιαλαντζί με δυόσμο, άνηθο και ξύσμα
από λεμόνι και λάιμ. Συνοδεύονται με sauce γιαουρτιού
Τιμή: 40 € για 4 μερίδες

Κασιώτικα χειροποίητα ντολμαδάκια με κιμά
Τιμή: 36 € για 4 μερίδες (18 τεμάχια / μερίδα 100 γρ)

ΔΡΟΣΕΡΕΣ ΣΟΥΠΕΣ

Σούπα gazpacho με ντοματάκια Σαντορίνης,
μπισκότο τυριού και πάστα ελιάς
Τιμή: 36 € για 4 μερίδες

Σούπα με αβοκάντο, αγγούρι, κόλιανδρο και lime
Τιμή: 36 €/μερίδα (min 4 μερίδες)

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

Millefeuille λαχανικών σχάρας

Μανιτάρια portobello, μελιτζάνες, κολοκύθια,
πολύχρωμες πιπεριές και sauce balsamico

Τιμή: 32 € για 4 μερίδες

Ratatouille

με πατάτες, μελιτζάνες, κολοκυθάκια, πιπεριές,
και μυρωδικά της ελληνικής γης

Τιμή: 32 € για 4 μερίδες

Baby πατατούλες φούρνου

με χοντρό αλάτι και κλωνάρια φρέσκιας ρίγανης

Τιμή: 24 € για 4 μερίδες

Ρύζι Basmati με saffron & Ξηρούς καρπούς

Τιμή: 36 € για 4 μερίδες

Τάρτες με χειροποίητη ζύμη (Pâte Brisée)

Tarte fine με καραμελωμένα κρεμμύδια και γλυκιά ώριμη γραβιέρα

Τιμή: 40 € (8 μερίδες)

Τάρτα με ντομάτα και ανθότυρο

Τιμή: 35€ (8 μερίδες)

Φρέσκα χειροποίητα Ravioli

Με μανιτάρια και κρέμα παρμεζάνα

Με ricotta, τομάτα και βασιλικό

Με σπανάκι και ανθότυρο

Τιμή: 56 € για 4 μερίδες

ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

Tataki φρέσκου τόνου με soy sauce, σε julienne λαχανικών

Τιμή: 72 € για 4 μερίδες

Ceviche λαβράκι με φρέσκο κρεμμυδάκι, κόλιανδρο,
καυτερή πιπεριά, μαριναρισμένο με 4 εσπεριδοειδή

Τιμή: 46 € για 4 μερίδες

Ολόκληρο φιλέτο φρέσκου σολομού σχάρας με cous-cous

Τιμή: 64 € για 4 μερίδες

Σολομός teriyaki με baby bok choy και miso dressing

Τιμή: 72 € για 4 μερίδες

Γαρίδες με βουτυράτη σως λεμονιού και εστραγκόν

Τιμή: 72 € για 4 μερίδες

Πλοκάμι από χταπόδι σχάρας à la churrasco
μαριναρισμένο σε κρασί Λημνιό και δάφνη

Τιμή: 56 € για 4 μερίδες

Φρέσκο καλαμάρι à la churrasco
μαριναρισμένο σε μουστάρδα και μυρωδικά

Τιμή: 56 € για 4 μερίδες

Σφυρίδα Αθηναϊκή

Το πιάτο-θρύλος της ελληνικής κοσμικής Αθήνας
Ολόκληρα κομμάτια σφυρίδας, γαρίδες Αμβρακικού,
σπιτική μαγιονέζα & λαχανικά

Τιμή κιλού: 80 € (min 2 κιλά)

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ ΑΠΟ ΕΚΛΕΚΤΕΣ ΦΑΡΜΕΣ

Τournedos από Φιλέτο Γάλακτος

Με sauce από μανιτάρια morille & sauce με πιπέρι Μαδαγασκάρης
Συνοδεύεται από πατάτες fontand, σπαράγγια σχάρας, ντοματίνια & φινόκιο braisé
Τιμή: 37 € / μερίδα (min 4 μερίδες)

Barbequed Beef Short Ribs Black Angus

Με σάλτσα κόκκινου γλυκού κρασιού
Συνοδεύονται από πουρέ καρότου & μελιτζάνας
Τιμή: 180 € (2,5 kg)

Αρνίσιος ώμος με σελινόριζα και χόρτα τσιγαριστά

Αρνάκι φρικασέ μαγειρεμένο με άγρια χόρτα εποχής
Τιμή: 29 € /μερίδα (min 4 μερίδες)

Κότσι Χοιρινό

Αργοψημένο στο φούρνο με μαύρη μπύρα,
σκόρδο, ξύσμα και χυμό πορτοκαλιού, μέλι και μουστάρδα
Συνοδεύεται από κυπριακές πίτες και πατατούλες φούρνου με δεντρολίβανο.
Τιμή: 30 € (1,5 kg) για 2 άτομα

Iberico Pork de Belotta French Rack

Καρέ από χοιρινό γάλακτος
Συνοδεύεται με ποικιλία λαχανικών à la parisienne, σως μαντζουράνας,
μουστάρδα & μαύρο σκόρδο με μέλι
Τιμή: 70 € (0,60 kg - για 2 άτομα)

Γουρουνόπουλο Ψητό

Ολόκληρο γουρουνόπουλο γάλακτος
Συνοδεύεται από πατατούλες φούρνου με λεμόνι και φρέσκια ρίγανη
Τιμή: 240 € /10 - 11 kg

Country Ham

Ολόκληρο μπούτι χοιρινό (12-13 kg)
αργοψημένο σε χυμό από φρέσκο ανανά και άρωμα γαρύφαλλο
Τιμή: 180 €

Stuffed Chicken Roulade

Στήθος από κοτόπουλο ελευθέρως βοσκής, γεμιστό με ποικιλία άγριων μανιταριών
και γραβιέρα Κρήτης. Συνοδεύεται από πουρέ πατάτας με capraccio φρέσκιας τρούφας
Τιμή: 18 € / μερίδα (min 4 μερίδες)

Κοτόπουλο à la churrasco

Φιλέτο κοτόπουλο μπούτι ελευθέρως βοσκής,
μαριναρισμένο με μουστάρδα Dijon, σε σούβλα churrasco
Συνοδεύεται από κυπριακές πίτες και πατατούλες φούρνου με φρέσκο δεντρολίβανο.

Τιμή: 15 € /μερίδα (min 4 μερίδες)

ΣΑΛΑΤΕΣ

Τιμή: 30 € / μπωλ 4 μερίδων

Μεσογειακή σαλάτα με ραπανάκι, λαχανικά σχάρας,
κατσικίσιο τυρί και καπνιστή μελιτζάνα

Τρίχρωμα ντοματίνια, φρέσκια mozzarella burrata,
sauce balsamico & φρέσκα φύλλα βασιλικού

Σαλάτα με βαλεριάνα, ρόκα, σταφύλι, mango,
πορτοκάλι, κατσικίσιο τυρί & prosciutto Ευρυτανίας

Κρητική τούρτα με κριθαροκούλουρο, ντομάτα και ανθότυρο

Πατατοσαλάτα με κάπαρη, ελιές, μαϊντανό και bacon

Σαλάτα με τρυφερό σπανάκι, ρόκα, μαυρομάτικα φασόλια, ελιές,
λιαστές ντομάτες και dressing αρωματισμένο με δυόσμο

Σαλάτα με baby potatoes, tataki τόνου, φασολάκια,
αυγά και ελαφριά sauce μαγιονέζας

Tabouleh με ψιλοκομμένη ντομάτα, μαϊντανό και πλιγούρι

VEGAN OPTIONS

Σωταρισμένα μανιτάρια pleurotus με ρύζι basmati
& ξηρούς καρπούς
Τιμή: 36 € για 4 μερίδες

Κανελόνια με μανιτάρια και πράσο
Τιμή: 48 € για 4 μερίδες

Μελωμένα μανιτάρια portobello με πατάτες & πορτοκάλι
Τιμή: 40 € για 4 μερίδες

Κανελόνια με κιμά σόγιας
Τιμή: 48 € για 4 μερίδες

Γλυκοπατάτες ογκρατέν με κρέμα από κάσιους
και καραμελωμένα κρεμμυδάκια
Τιμή: 36 € για 4 μερίδες

ΓΛΥΚΙΣΜΑΤΑ

Αυθεντικά χειροποίητα γλυκά από το Ζαχαροπλασείο μας

Πύργος με Choux au Craquelin

Με αυθεντική κρέμα patisserie & mousse σοκολάτα
Τιμή: 90 € (60 τεμάχια)

Αυθεντικό Ιταλικό Tiramisu

Με mascarpone & σαβαγιάρ ποτισμένα σε Amaretto
Τιμή: 30 € (1,2 kg)

Classic Black Forest

Τιμή: 30 € (1,2 kg)

Ρανίονα με φρούτα του δάσους

Τιμή: 30 € (1,2 kg)

Travel Cake με κόκκινα φρούτα

Τιμή: 30 € (1,2 kg)

Charlotte

Με *crème bananoise*, σαβαγιάρ και φρέσκιες φράουλες

Τιμή: 30 € (1,2 kg)

Lemon tart

Sablés bretons με κρέμα λεμόνι και Ιταλική μαρέγκα

Τιμή: 30 € (1,2 kg)

Κλασικό cheesecake με βύσσινο

Τιμή: 30 € (1,2 kg)

Oreo cake με cream cheese

Τιμή: 30 € (1,2 kg)

Trifle με φρέσκα εποχιακά φρούτα

Τιμή: 30 € (1,2 kg)

Churro rings πασπαλισμένα με καστανή ζάχαρη και κανέλα

Βουτήξτε τα σε αυθεντική σοκολάτα fudge

Τιμή: 28 € (50 τεμ)

Σε όλες τις παραπάνω τιμές συμπεριλαμβάνεται ο ΦΠΑ

Για παραγγελίες άνω των 300 € δωρεάν τα έξοδα αποστολής

Για παραγγελίες αξίας λιγότερο των 300 € υπάρχει επιβάρυνση 30€ για έξοδα αποστολής



Η υπηρεσία Chef in a box δημιουργήθηκε για εσάς που δεν έχετε χρόνο, αλλά αγαπάτε την καλή κουζίνα. Ένα κουτί με φρεσκομαγειρεμένες πρώτες ύλες και όλα τα απαραίτητα υλικά και σκεύη, έρχεται στο σπίτι σας. Ανάψτε το φούρνο σας, βάλτε το μεράκι σας και απολαύστε τα αγαπημένα σας εδέσματα εύκολα, γρήγορα και χωρίς κόπο.

Παραδοσιακή raeella (για 6 άτομα)

Περιλαμβάνει:

Θαλασσινά (γαρίδες, χτένια, μύδια, καλαμαράκια, κυδώνια)
μαγειρεμένα με saffron και αρωματικά
Ρύζι parboiled σωταρισμένο με κρεμμύδι και σκόρδο
Ζωμό bisque μαγειρεμένος με saffron
Extra saffron
Μαϊντανό frisee
Αλάτι - πιπέρι
Τηγάνι raeella 46εκ
Ξύλινη σπάτουλα
Καρτέλα με οδηγίες μαγειρέματος

Τιμή: 190 €

Μύδια αχνιστά (για 4 άτομα)

Περιλαμβάνει:

2 κιλά μύδια, ωμά, καθαρισμένα
Ζωμός με κρεμμύδι, σκόρδο & saffron
Αφρό αλατιού
Φρέσκο μαϊντανό
Λεμόνι
Αλάτι - πιπέρι
Εμαγιέ κατσαρόλα με καπάκι
Ξύλινη σπάτουλα
Καρτέλα με οδηγίες μαγειρέματος

Τιμή: 130 €

Αρνάκι γιουβέτσι (για 6 άτομα)

Περιλαμβάνει:

Αρνίσιο μπουτάκι γάλακτος (3 kg)
μαγειρεμένο
Κριθαράκι 0,7 kg από σιμιγδάλι βιολογικής γεωργίας σωταρισμένο και σβησμένο με λευκό κρασί
Ζωμός με φρέσκια σάλτσα ντομάτας
Αλάτι - πιπέρι
Κλωνάρια φρέσκο θυμάρι για γαρνίρισμα
Ταψί αλουμινίου 47X31X7εκ
Ξύλινη σπάτουλα
Καρτέλα με οδηγίες μαγειρέματος

Τιμή: 170 €

Coq au vin με φρέσκιες παπαρδέλες (για 6 άτομα)

Περιλαμβάνει:

Κόκορα ελευθέρας βοσκής (2,5 kg)
μαγειρεμένο
Φρέσκιες χειροποίητες παπαρδέλες (1 kg)
Ζωμός με μπαχάρια και φρέσκια σάλτσα ντομάτας
Αλάτι - πιπέρι
Κεφαλοτύρι Ελασσώνας
Τηγάνι 46εκ
Ξύλινη σπάτουλα
Καρτέλα με οδηγίες μαγειρέματος

Τιμή: 170 €



Για παραγγελίες άνω των 300 € δώρο κουτί με ποικιλία από μπισκότα

Για παραγγελίες άνω των 500 € δώρο Travel cake με κόκκινα φρούτα

Για παραγγελίες άνω των 700 € δώρο πύργος με Choux au Craquelin

Extra παροχές

- Σκεύη γυάλινα ή ανοξείδωτα: 20% επί της αναγραφόμενης τιμής. Τα σκεύη παραμένουν στην κατοχή σας.
- Ghost kitchen truck: Ζεστά εδέσματα, έτοιμα προς σερβίρισμα. Εσείς απλά ορίστε μας την ώρα που θέλετε να καθίσετε στο τραπέζι. Τιμή: 600 €
- Ενοικίαση εξειδικευμένου εξοπλισμού κουζίνας για σπίτια (φούρνοι τεσσάρων θέσεων, ηλεκτρικά μάτια Induction, ισοθερμικά box, κ.α.)
- Ζητήστε μας τη λίστα κρασιών και αλκοολούχων ποτών
- Ζητήστε μας τη λίστα με τις τούρτες για οποιαδήποτε ειδική περίπτωση (γενέθλια, επέτειο, κ.α.)



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

Follow us on:   www.aria.gr  events@aria.gr  210 9656388