

Festive menus 2022-23



## Η μαγική γεύση των Χριστουγέννων!

Το πνεύμα και η μαγεία των Χριστουγέννων κρύβονται 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 όλα αυτά που μας θυμίζουν πως είμαστε ακόμη παιδιά κι εκεί έξω υπάρχει ακόμα... μαγεία!

Η μαγεία των Χριστουγέννων.

Δημιουργήστε το δικό σας μαγικό Χριστουγεννιάτικο τραπέζι επιλέγοντας γιορτινά εδέσματα από τον κατάλογο της ARIA.

Νιώστε τη μαγεία των Χριστουγέννων και όλα τα υπόλοιπα, αφήστε τα πάνω μας.

## Christmas menu 2022

-Για 10 άτομα-

### Smoked Salmon millefeuille

Άγριος καπνιστός σολομός με σελινόριζα rapé και χαβιάρι Ossetra σε μαύρο Γερμανικό ψωμί rampen nikel

### Χειμωνιάτικη Τάρτα

Με κίτρινη γλυκιά κολοκύθα, gorgonzola & chorizo

### Salade de Noël

Με ρόκα, σπανάκι, βαλεριάνα, φρέσκια βουβαλίσια mozzarella, λωτό, πέρλες ροδιού & φυστίκια Αιγίνης.  
Συνοδεύεται με κρέμα ροδιού, κάρδαμο και κύμινο

### Παραδοσιακή Γαλοπούλα

Από την Αμερικάνικη Γεωργική Σχολή Θεσσαλονίκης  
Με την παραδοσιακή γέμιση με κιμά, κάστανα, κουκουνάρια & σταφίδες  
Συνοδεύεται από baby πατατούλες και sauce bigarade\*  
ή

### Iberico Pork de Belotta French cut

Μαριναρισμένο καρέ από χοιρινό γάλακτος  
Συνοδεύεται με ποικιλία λαχανικών à la parisienne,  
σως μαντζουράνας, μουστάρδα & μαύρο σκόρδο με μέλι

### Bûche de Noël

Χριστουγεννιάτικος κορμός με ganache λευκής σοκολάτας,  
πραλίνα φουντουκιού και καβουρδισμένα αμύγδαλα

Τιμή: 700 €

Συμπεριλαμβανομένου ΦΠΑ

# New Year's Eve 2023

-Για 10 άτομα-

## Starters

Πατατούλες Περού με αυγοτάραχο Μεσσολογγίου  
Bonbon καπνιστού σολομού με αγριοράπανο garé & χαβιάρι Ossetra σε macaron  
Foie Gras με φρέσκο λωτό & μαρμελάδα σύκο σε ψωμάκι brioché  
Camembert με μαρμελάδα από κόκκινα φρούτα του δάσους σε ψωμάκι με καρύδι

## The 1st course

Ατομικά mille-feuilles άγριου καπνιστού Σολομού με σελινόριζα garé και χαβιάρι Ossetra. Συνοδεύονται από μπουκέτα τρυφερών πράσινων σαλατικών

## Salade Composé de fête

Μίχ πράσινων σαλατικών με αβοκάντο, γαρίδες, αυγοτάραχο Μεσσολογγίου, αυγά ορτυκιού & dressing εσπεριδοειδών

## The Main Course

### Chateaubriand

Ολόκληρο μοσχαρίσιο φιλέτο Γαλλικής κοπής με τα 7 παραδοσιακά συνοδευτικά του: Πατατούλες château, σπαράγγια, καροτίνια, φασολάκια string, καλαμπόκι, ψητές πιπεριές & λαχανάκια Βρυξελλών.  
Συνοδεύεται με sauce béarnaise\* & sauce perigourdine.\*

ή

### Magret de Canard

Στήθος πάπιας\* με sauce από φρούτα του δάσους. Συνοδεύεται από ψητά κυδώνια, πουρέ γλυκοπατάτας & καραμελωμένα κρεμμυδάκια  
\* Ο κλασικός τρόπος ψησίματος της πάπιας είναι medium rare

## The dessert

Mont Blanc με τραγανή μαρέγκα και κάστανο

## Η Βασιλόπιτα της ARIA

Με ολόκληρα καρύδια & μίχ αρωματικών μπαχαρικών

Τιμή: 900 €

Συμπεριλαμβανομένου ΦΠΑ

## GRAZING BOARDS

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

Η κάθε συσκευασία περιλαμβάνει: βιοδιασπώμενα πιστάκια, ξύλινες δίσκους, Χαρτοπετσέτες και μικρές λαβίδες bamboo

### Smoked Salmon Balic Board

Η καρδιά του καπνιστού σολομού με blinis, σπαράγγια, cherry τοματίνια, βραστά αυγά, ραπανάκια, baby καροτίνια, φασολάκια string, κόκκινο λάχανο, avocados, αγγουράκια cornichon, κάρπαρη. Συνοδεύεται με horseradish & cream cheese sauce

Τιμή: 320 € (12-15 άτομα)

### Antipasti Board

Premium επιλογές, μοναδικά Gourmet τυριά και αλλαντικά από Γαλλία, Ιταλία & Ισπανία

Σπιτικές Μαρμελάδες, Chutney, επιλεγμένα Κριτσίνια, Crackers, αποξηραμένα και φρέσκα φρούτα, ξηροί καρποί

Τιμή: 280 € (12-15 άτομα)

### Sushi Board

80 τεμάχια sushi με τα συνοδευτικά τους

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

Special rolls: Χέλι - Γαρίδα - Σπαράγγια / Nigiri: Λαβράκι - Φαγκρί – Τόνο

Συνοδεύονται από: Soy sauce – Wasabi – Pickled ginger

Τιμή: 320 € (12-15 άτομα)

### Pavlova Board

Αποδομημένη φανίνα: 18 τεμάχια ατομικές τραγανές μαρένγκες, φρέσκιες φράουλες και φρούτα του δάσους, μικρά σοκολατάκια και μπουκίτσες brownies. Συνοδεύονται από γυάλινα βάζα με crème pâtissière, chantilly, sauce από πρλίνα σοκολάτα, μαρμελάδα βατόμουρο & caramel toffee sauce. Σε μαύρη πέτρα από σχιστόλιθο 53X32 εκ

Τιμή: 160 € (10-12 άτομα)

## ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

### Terrine de Foie Gras

Συνοδεύεται από φρέσκο λωτό, ψωμάκι brioche & μαρμελάδα σύκο

Τιμή κिलού: 150 € (min 0.5 κιλó)

### Smoked Salmon mille-feuille

Άγριος καπνιστός σολομός με σελινόριζα garé  
και χαβιάρι Ossetra σε μαύρο Γερμανικό ψωμί ramper nickel

Τιμή: 120 € (1,3 kg)

### Γιορτινές Μπουκιές

Πατατούλες Περού με αυγοτάραχο Μεσσολογγίου  
Bonbon καπνιστού σολομού με αγριοράπανο garé & χαβιάρι Ossetra σε αλμυρό macaron  
Foie Gras με φρέσκο λωτό & μαρμελάδα σύκο σε ψωμάκι brioche  
Camembert με μαρμελάδα από κόκκινα φρούτα του δάσους σε ψωμάκι με καρύδι

Τιμή: 45 € (32 τεμάχια)

## ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

### Brie en croûte

Με ελληνική χειμωνιάτικη τρούφα & μαρμελάδα σύκο σε σφολιάτα  
Το παραδοσιακό Γαλλικό τυρί τυλιγμένο σε σφολιάτα, για τους λάτρεις των τυριών

Τιμή: 70 € / τεμάχιο (1 κιλó)

### Coquillages au gratin

Scallops, γαρίδες, αστακός & караβιδοουρές με mornay sauce\*

Τιμή: 20 € / τεμάχιο (min 6 τεμάχια)

### Σούπα κίτρινης κολοκύθας με Stilton cream cheese

Συνοδεύεται με croutons

Τιμή: 7 € / μερίδα (min 4 μερίδες)

## TAPTES

### **Quiche Lorrain**

Τιμή: 50 € (8 μερίδες)

### **Με κίτρινη γλυκιά κολοκύθα, gorgonzola & chorizo**

Τιμή: 70 € (8 μερίδες)

### **Με σπαράγγια και φρέσκο σολομό**

Τιμή: 70 € (8 μερίδες)

### **Με λιαστή ντομάτα, σπαράγγια & κατσικίσιο τυρί Γαλλίας**

Τιμή: 60 € (8 μερίδες)

## **ΣΑΛΑΤΕΣ**

### **Salade de Noël**

Με ρόκα, σπανάκι, βαλεριάνα, φρέσκια βουβαλίσια mozzarella, λωτό, ρόδι & φυστίκια Αιγίνης. Συνοδεύεται με κρέμα ροδιού, κάρδαμο και κύμινο

Τιμή: 18 € / μερίδα (μην 4 μερίδες)

### **Waldorf**

Με πράσινο μήλο, celery, σελινόριζα, καρύδια, cranberries & crème fraîche με άρωμα λεμόνι

Τιμή: 12 € / μερίδα (μην 4 μερίδες)

### **Composé de fête**

Μίχ πράσινων σαλατικών με αβοκάντο, γαρίδες, αυγοτάραχο Μεσολογγίου, αυγά ορτυκιού & dressing εσπεριδοειδών

Τιμή: 15 € / μερίδα (μην 4 μερίδες)

### **Mâche Festive**

Με βαλεριάνα, ρόκα, τραγανό prosciutto Ευρυτανίας, φρέσκους κύβους μάνγκο, φιλέτα πορτοκαλιού, πέρλες ροδιού, αχλάδι ποσέ, καρύδια & dressing εσπεριδοειδών

Τιμή: 13 € / μερίδα (μην 4 μερίδες)

### **Asian**

Καπνιστός σολομός μαρινέ, πράσινα λαχανικά, παπαρδέλες από καρότα & κολοκυθάκια, φύκια wakame, σουσάμι & spicy Asian sauce

Τιμή: 18 € / μερίδα (μην 4 μερίδες)

## **ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ ΑΠΟ ΕΚΛΕΚΤΕΣ ΦΑΡΜΕΣ**

Το βάρος των κρεάτων υπολογίζεται νωπό

### **Παραδοσιακή Χριστουγεννιάτικη Γαλοπούλα**

Από την Αμερικάνικη Γεωργική Σχολή Θεσσαλονίκης  
Με την παραδοσιακή γέμιση με κιμά, κάστανα, κουκουνάρι & σταφίδες  
Συνοδεύεται από baby πατατούλες και *sauce bigarade\**

Τιμή: 270 € (5 kg) - Σερβίρει 12 άτομα

### **Chateaubriand**

Ολόκληρο μοσχαρίσιο φιλέτο με πατάτες chateau, σπαράγγια,  
καροτίνια & φασολάκια με αρωματικά. Συνοδεύεται με σως béarnaise  
& *sauce aux trois poivres*

Τιμή: 320 € (3 kg) - Σερβίρει 8-10 άτομα

### **Beef Wellington**

Τυλιχτό φιλέτο μοσχαριού σε σφολιάτα με prosciutto μείγμα μανιταριών  
Συνοδεύεται από πατατούλες duchesse, καροτίνια, λαχανάκια Βρυξελλών  
και *sauce Perigourdine*

Τιμή: 390 € (2,6 kg) - Σερβίρει 8-10 άτομα

### **Tournedos από Φιλέτο Γάλακτος**

Με *sauce* από μανιτάρια morille & *sauce* με πιπέρι Μαδαγασκάρης.  
Συνοδεύεται από πατάτες fontand, σπαράγγια σχάρας, ντοματίνια & φινόκιο braisé

Τιμή: 40 € / μερίδα - (για 4 μερίδες)

### **Beef Short Ribs Black Angus**

Με σάλτσα κόκκινου γλυκού κρασιού  
Συνοδεύονται από πουρέ καρότου & μελιτζάνας

Τιμή: 200 € (3 kg) - Σερβίρει 8-10 άτομα

### **Côte de boeuf Γαλλίας**

Με φρέσκο θυμάρι και κόκκους από πολύχρωμα πιπέρια.  
Συνοδεύεται από baby πατατούλες au gratin & *sauce* Béarnaise

Τιμή: 110 € 1,3 kg - Σερβίρει 4 άτομα

### **Iberico Pork de Belotta French cut**

Καρέ από χοιρινό της Ιβηρικής Χερσονήσου. Συνοδεύεται με ποικιλία λαχανικών  
à la parisienne, σως μαντζουράνας, μουστάρδα & μαύρο σκόρδο με μέλι

Τιμή: 75 € (0,60 kg - για 2 άτομα)

### **Magret de Canard**

Στήθος πάπιας\* με *sauce* από φρούτα του δάσους. Συνοδεύεται από



ψητά κυδώνια, πουρέ γλυκοπατάτας & καραμελωμένα κρεμμυδάκια

Τιμή: 30 € / μερίδα (min 4 μερίδες)

\* Ο κλασικός τρόπος ψησίματος της πάπιας είναι medium rare

### **Country Ham**

Ολόκληρο μπούτι χοιρινό, αργοψημένο σε χυμό από φρέσκο ανανά  
και άρωμα γαρύφαλλο

Τιμή: 210 € (10 kg) - Σερβίρει 12 άτομα

## **ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ**

### **Χριστουγεννιάτικη γέμιση**

Με κιμά, κάστανα, κουκουνάρια & σταφίδες

Τιμή: 18 € / μερίδα (min 4 μερίδες)

### **Χριστουγεννιάτικη vegan γέμιση**

Με ποικιλία από μανιτάρια, κάστανα, cranberries,  
σέλερι, kale, μοσχοκάρυδο & φασκόμηλο

Τιμή: 20 € / μερίδα (min 4 μερίδες)

### **Jardinière de légumes**

Ποικιλία από baby λαχανικά à la vapeur:

Καροτίνια, κολοκυθάκια tyrapara, mini φινόκιο, κουνουπίδιάκια,  
αγκιναρίτσες Ιερουσαλήμ. Συνοδεύονται με sauce choron

Τιμή: 20 € / μερίδα (min 4 μερίδες)

### **Cake dauphinoise**

Εντυπωσιακό cake με layers από πατάτα, & bechamel  
με ποικιλία τυριών, αγριοράπανο & μοσχοκάρυδο

Τιμή: 70 € / τεμ (8-10 μερίδες)

### **Baby πατατούλες Γαλλίας με χοντρό αλάτι & φρέσκια ρίγανη**

Τιμή: 9 € / μερίδα (min 4 μερίδες)

### **Ρύζι basmati με ποικιλία από μανιτάρια και ξηρούς καρπούς (vegan)**

Τιμή: 10 € / μερίδα (min 4 μερίδες)

### **Κανελόνια με κιμά από ποικιλία μανιταριών (vegan)**

Τιμή: 15 € / μερίδα (min 4 μερίδες)

### **“ARIA DeLI” SWEET X-MAS DELICACIES**

Από το Ζαχαροπλαστείο της ARIA

### **Bûche de Noël**

#### **Χριστουγεννιάτικος κορμός αμυγδάλου**

Με ganache λευκής σοκολάτας, πραλίνα φουντουκιού  
και καβουρδισμένα αμύγδαλα

Τιμή: 30 € (1,2 kg)

#### **Χριστουγεννιάτικο Δέντρο με Choux**

Choux au craquelin με crème pâtissière

Τιμή: 120 € (60 -70 τεμάχια)

### **Mont Blanc**

Με τραγανή μαρέγκα & mousse κάστανο

Τιμή: 30 € (1,2 kg)

#### **Τάρτα με pecan & αλμυρή καραμέλα**

Τιμή: 35 € (1,2 kg)

### **Αυθεντικό Ιταλικό Tiramisu**

Με mascarpone & σαβαγιάρ  
ποτισμένα σε Amaretto & grappa

Τιμή: 40 € (1,2 kg)

### **Classic Black Forest**

Τιμή: 40 € (1,2 kg)

### **Κουραμπιέδες 0,9 kg**

Τιμή: 30 € (σε συσκευασία δώρου)

### **Μελομακάρονα 0,9 kg**

Τιμή: 30 € (σε συσκευασία δώρου)

### **Κουραμπιέδες με σοκολάτα 1,3 kg**

Τιμή: 35 € (σε συσκευασία δώρου)

### Μελομακάρονα με σοκολάτα 1,4 kg

Τιμή: 35 € (σε συσκευασία δώρου)

### Η Βασιλόπιτα της ARIA για το 2023

Με ολόκληρα καρύδια & μίξ αρωματικών μπαχαρικών

Τιμή: 35 € (1,2 kg)

Όλα τα παραπάνω 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

Min παραγγελία: 350 €

Στις παραπάνω τιμές συμπεριλαμβάνεται ο ΦΠΑ

\* Sauces:

Sauce Bigarade: Παραδοσιακή demi glass sauce με καραμέλα, χυμό πορτοκάλι & αρωματικό ξύδι

Sauce Perigourdine: Παραδοσιακή demi glass sauce, με eshalots, κόκκινο κρασί, χειμωνιάτικη τρούφα & foie grass

Sauce Béarnaise: Βούτυρο clarifié, κρόκοι αυγών, λευκό ξύδι, κόκκοι πιπεριού & estragon

Sauce Choron: Sauce Béarnaise με ντομάτα

Mornay sauce: Sauce bechamel με προσθήκη τυριών

Sauce Ματζουράνας: Demi glass sauce με μουστάρδα Dijon και φρέσκια ματζουράνα

Cranberry sauce: Πουρές από cranberries με λεμόνι, lime & αστεροειδή γλυκάνισο

Asian sauce: Soy sauce με sriracha, lime, wasabi, pepperoncino

**Upgrade with reason**

Με κάθε παραγγελία άνω των 700 €  
Δώρο το σοκολατένιο δέντρο της Aria

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

### 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.)

Ζητήστε μας τη λίστα κρασιών και αλκοολούχων ποτών

Δείτε τις Χριστουγεννιάτικες προτάσεις δώρων της Aria εδώ:

[Christmas Shop - Aria Catering](#)



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