

# Buffet style menus



F O R B A P T I S M



ARIA  
fine catering

Αγαπητέ κύριε / Αγαπητή κυρία

Με αρχή την δημιουργική αισθητική, εκτός από την ποιότητα που μας χαρακτηρίζει πάντα, δημιουργούμε τέχνη.

Τέχνη στην κουζίνα μας, στην παρουσίασή μας, στην εξυπηρέτηση.

Η δημιουργικότητα είναι η ταυτότητά μας.

Εδώ και 27 χρόνια, ως λάτρεις της Haute Cuisine & του Luxury Hospitality φροντίζουμε για τις εκατοντάδες στιγμές χαράς, σημαντικών προσωπικοτήτων και οργανισμών του επιχειρηματικού και κοινωνικού στερεώματος με απaráμιλλη αφοσίωση και συνέπεια.

Στόχος μας, να ενθουσιάσουμε εσάς και τους καλεσμένους σας!

Με εκτίμηση,



# ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΔΕΙΤΕ ΕΔΩ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΜΑΣ:

1

BUFFET 1



DESSERT LIST



FULL OPEN BAR

2

BUFFET 2



LIVE STATIONS



ΟΙ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΜΑΣ

3

BUFFET 3



LATE NIGHT STAND



Ο ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΜΑΣ



BUFFET Α ΛΑ  
ΕΛΛΗΝΙΚΑ



ΤΡΟΠΟΣ ΠΛΗΡΩΜΗΣ



ΣΥΝΕΡΓΑΖΟΜΕΝΟΙ  
ΧΩΡΟΙ

## Welcome drink

Από την Αυθεντική Ιταλική Spritzeria με τα παρακάτω ποτά -τα οποία θα σερβίρονται σε μεγάλα ποτήρια κόκκινου κρασιού- μπορείτε να επιλέξετε ένα από τα παρακάτω:



### APEROL SPRITZ

Prosecco, aperol aperitif, club soda

### MASTIC SPRITZ

Aperol, λικέρ μαστίχα, χυμός λεμόνι, bitter lemon schweppes.  
Γαρνίρεται με λεμόνι & φύλλα μέντας

### CAMPARI SPRITZ

Prosecco, Campari & σόδα

### LEMON SPRITZ

Limoncello λικέρ, λεμονάδα, αφρώδης οίνος

### MARTINI SPRITZ

Martini Bianco, Prosecco, σόδα. Γαρνίρεται με grapefruit

### PINK GRAPEFRUIT SODA

Γαρνίρεται με φύλλα δυόσμου –mocktail-

## Beverages

Απεριόριστη κατανάλωση καθ' όλη τη διάρκεια της εκδήλωσης

Αναψυκτικά coca cola και εμφιαλωμένο νερό

Μπίρα (Lager)



## Wine Bar 1

### ΛΕΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ

Σεμέλη, Αρμονία  
(Μοσχοφίλερο, Μαλαγουζιά)

ή

Clio, η Λευκή Μούσα, κτήμα Μουσών  
(Ασύρτικο, Ροδίτης, Σαββατιανό)

### ΚΟΚΚΙΝΑ ΚΑΙ ΡΟΖΕ

Σεμέλη, Αρμονία  
(Merlot, Αγιωργίτικο)

ή

Clio, η Ερυθρή Μούσα, κτήμα Μουσών  
(Merlot, Αγιωργίτικο)

ή

Σεμέλη Αρμονία ροζέ  
(Merlot / Grenache Rouge)

ή

Clio, η Ροζέ Μούσα, κτήμα Μουσών  
(Ροδίτης Αλεπού / Grenache Rouge)

Τιμή κατ' άτομο: €10

Δεν συμπεριλαμβάνεται ο ΦΠΑ

## Wine Bar 2

### ΛΕΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ

Αβαντίς, Historia  
(Viognier - Ασύρτικο)

ή

Μιχαηλίδη, Πύλη  
(Sauvignon blanc – Ασύρτικο - Chardonay)

### ΚΟΚΚΙΝΑ ΚΑΙ ΡΟΖΕ

Ονειροπαγίδα, κτήμα Κανιάρη, κόκκινο  
(Merlot)

ή

Αβαντίς, Syrah, κόκκινο  
(Syrah)

ή

Αβαντίς, Αμυγδαλιές, ροζέ  
(Merlot / Grenache Rouge)

ή

Κυρ-Γιάννη, Ακακίες, ροζέ  
(Ξινόμαυρο)

Τιμή κατ' άτομο: €16

Δεν συμπεριλαμβάνεται ο ΦΠΑ

Στις παραπάνω τιμές συμπεριλαμβάνεται ένα welcome drink, εμφιαλωμένο νερό, αναψυκτικά & μπύρες σε απεριόριστη κατανάλωση





Δημήτρης  
Παναγιωτόπουλος

Executive Chef

*"Do it with passion  
or not at all"*

Ένας leader στον τομέα του, πολλαπλώς αναγνωρισμένος, τόσο για τη δημιουργική του προσέγγιση στην ελληνική κουζίνα όσο και για τον χαρισματικό τρόπο που καθοδηγεί, εμπνέει κι εμπυχώνει τις ομάδες του.

Η ομαδικότητα, η συνέπεια, το μεράκι, η επιμονή, η δημιουργικότητα και το πάθος, είναι η επιτομή της φιλοσοφίας του.

Ο σχεδιασμός καθώς και η εκτέλεση όλων των πιάτων που θα δείτε παρακάτω, είναι έμπνευση & δημιουργία του Δημήτρη Παναγιωτόπουλου.

Είναι ο άνθρωπος που θα σχεδιάσει μαζί σας με πάθος, το δικό σας αποκλειστικό μενού, βασισμένο στις δικές σας ανάγκες και στη δική σας αισθητική.

# Welcome bites

## Κρύες μπουκιές

### CLASSIC

Mini ποικιλία τυριών με σταφύλι, σε σουβλάκι -V-

Mini πατατούλες με guacamole & μπρικ

Mini stick με φράουλα, brie, βασιλικό, balsamic -V-

Nigiri με confit ντομάτας και fluid gel βασιλικού -VG-

Summer in Greece.. καρδιά από καρπούζι και φέτα σε στικ -V-

Dol-maki.. ντολμαδάκι γιαλαντζί με γαύρο μαρινέ & πικάντικη φάβα

Carpaccio κολοκύθι με ανθότυρο και Κρητικό απάκι

Rice paper roll με χούμους, ρόκα, κάπαρη και λιαστή ντομάτα -VG-

Crostini με μαύρα μούρα και κατσικίσιο τυρί -V-

Crostini με ψητό ροδάκινο, κουκουνάρι, σταμνοτύρι & δυόσμο -V-

### PREMIUM

Ροδίτικο flat bread με beef tartar & pecorino tartufo

Involtini bresaola με κατσικίσιο τυρί, αμύγδαλα, πορτοκάλι και τρούφα

Summer in Positano: πεπόνι Cantaloupe / prosciutto / mozzarella / βασιλικός

Ταρτάρ τόνου σε τραγανό nachos με guacamole

Bon bon καπνιστού σολομού με παπάγια και mascarpone

Σολ-ωμός sashimi.. μαρινέ σε enoo & soy sauce

Nikkei ceviche λαβράκι με mango και γιασεμί

Crispy rice με ταρτάρ σολομού & yuzu tobico

Blinis με αβγοτάραχο & σύκο

Χταποδι λιαστό με οξύμελι, τραγανό puff γαρίδας και μους ταραμά

Λουλούδι από παντζάρι με καπνιστό χέλι & sour cream

Lollipop γαρίδας σε yuzu με μάραθο και σταφύλι

WELCOME BITES



WELCOME BITES



# Welcome bites

## Ζεστές μπουκιές

### CLASSIC

Κροκέτα «καλτσούνια» με μάραθο και μαρμελάδα ντομάτας -V-

Dumpling spanakorita με ντιπ γιαούρτι -V-

Thai cod κροκέτες με wafu mayo sauce

Funky falafel με γλυκόξινη σάλτσα -VG-

Arancini με παντζάρι και φιστίκι Αιγίνης -V-

Κολοκυθοκεφτέδες με ντιπ γιαούρτι -V-

Mini κερτεδάκι ranko με σαλάμι n'duja

Moussaka spring rolls με μοσχάρι, μελιτζάνα και béchamel γραβιέρας

### PREMIUM

Oyster tempura με λάδι chorizo & espuma αγγούρι

Crispy καλαμάρι με ταμπουλέ λαχανικών και pico de gallo

Beignet λουκουμαδάκι γαρίδας με yuzu tobico

Beluga arancini με μανιτάρι, παρμεζάνα και τρούφα

Maryland crab cake με curry mayo

Gyoza με γαρίδα & spicy mayo

Beef tataki σε τραγανή πίτα με μαγιονέζα wasabi

Pecking duck rolls με σάλτσα hoisin



**GO BACK**

# Buffet style 1

Min 100 pax

## WELCOME BITES

Επιλέξτε 3 τεμάχια. Δύο κρύα & ένα ζεστό από τις κατηγορίες Classic

## BAR ACCESORIES

Σπιτικά nachos με guacamole dip

## THE BREAD STATION

Ποικιλία από μικρά και μεγάλα καρβέλια ψωμί. Συνοδεύονται από extra παρθένο ελαιόλαδο

## THE SALAD BAR

Κορμάτος Κρητικός ντάκος με τοματίνια, ξινομυζήθρα & ρόκα

Ανάμικτη σαλάτα mesclun με φρέσκα ροδάκινα, παλαιωμένη γραβιέρα και βαλσαμικό ξύδι

Panzanella με καρδιές μαρουλιών, ντομάτα, αγγουράκι, mozzarella, crouton από focaccia & φύλλα φρέσκου βασιλικού

## APPETIZERS

Carpaccio κολοκυθάκια και ρέβα, ψητή γλυκιά πιπεριά & vinaigrette λεμόνι-δυόσμου

## ARIA'S BAKERY

Τάρτα mozzarella, μελιτζάνα & ντομάτα confit



## ROTISSERIE

Brazilian picanha χοιρινή σε κρούστα μπαχαρικών Αμαζονίου  
Σερβίρεται με σάλτσα chimichurri & romesco



## BBQ

Μοσχαράκι ψημένο σε αργό φούρνο με κρασί ξινόμαυρο.

Συνοδεύεται από πουρέ καπνιστής μελιτζάνας

Κοτόπουλο κοντοσούβλι tika masala με πιτούλες & vinaigrette κάπαρης.

Συνοδεύεται με ratatouille λαχανικών εποχής -vegan-

Μπιφτεκάκια κλασικά με σάλτσα παρμεζάνας

Συνοδεύονται από πατάτες roti



## PASTALICIOUS

by Aria

Strozzapretti με pesto βασιλικού, πεκορίνο & λιαστή ντομάτα

Cacio e pepe a la Romana με πεκορίνο & παρμεζάνα



**GO BACK**

# 1 Desserts

Θεματική τούρτα βάπτισης,  
κατόπιν συνεννόησης  
& με extra χρέωση

UPGRADE YOUR EVENT:



DESSERT LIST



LIVE STATIONS



LATE NIGHT STAND



## DESSERTS

Italian cake 3ple cream

**Millefeuille** με τραγανά φύλλα σφολιάτας, αφράτη crème pâtissière σε τρεις γεύσεις.

Γαρνίρεται με φρέσκιες φράουλες & κόκκινα φρούτα. Στήνεται από τους pastry chefs μας, παρουσία των καλεσμένων σας, σε μεγάλη ξύλινη τάβλα.

## FRUIT STATION

**Ποικιλία** από φρεσκοκομμένα φρούτα εποχής. Κόβονται παρουσία των καλεσμένων σας. Συνοδεύονται από παγωτό καιμάκι ή βανίλια Μαδαγασκάρης και sorbet mango.

Τιμή κατ' άτομο: €44

Δεν συμπεριλαμβάνεται ο ΦΠΑ



**GO BACK**

ITALIAN CAKE



ITALIAN CAKE

ITALIAN CAKE



# Buffet style 2

Min 100 pax

## WELCOME BITES

Επιλέξτε τρία welcome bites. Ένα κρύο από την κατηγορία classic, ένα κρύο & ένα ζεστό από την κατηγορία premium

## BAR ACCESORIES

Σπιτικά chips πατάτας al tartufo

## THE BREAD STATION

Ποικιλία από μικρά και μεγάλα καρβέλια ψωμί. Συνοδεύονται από extra παρθένο ελαιόλαδο

## THE SALAD BAR

Τοματίνια βελανίδια με καπαρόφυλλα, ξινομυζήθρα, παξιμάδι από χαρούπι & vinaigrette σόγια με μέλι

Σαλάτα κινόα με αβοκάντο, παντζάρι, edamame & dressing εσπεριδοειδών

Caesar's salad με ρόκα, iceberg, crouton & παρμεζάνα

Ταμπουλέ σαλάτα με τραγανό καλαμάρι & lime

Μικρόφυλλα σαλατικά με τόνο, πράσινα φασολάκια, αυγό bio, ελιές, ντομάτα, καλαμπόκι & nachos croutons

## ARIA'S BAKERY

Κολοκυθόπιτα με φύλλο βέργας, δούσμο & μανούρι



## ASIAN LIVE STATIONS

### Peking duck

Πάπια ψητή με την παραδοσιακή συνταγή του Πεκίνου τυλιγμένη σε λεπτά pancakes ρυζιού με λαχανικά & sauce hoisin

### Japanese style Roast Beef

“Yakiniku”

Μοσχαρίσια picanha με sauce wafu

Σερβίρεται με sticky rice και λαχανικά stir fry



**GO BACK**



## BBQ STAND

Παραδοσιακό μπιφτέκι ψημένο σε σπαθιά "Shish".

Σερβίρεται επάνω σε Ροδίτικη λαδόπιτα με σάλτσα γιαούρτι, ντομάτες φουρνιστές και δροσερή πίκλα λαχανοσαλάτας

Χοιρινό κότσι ψημένο σε καραμέλα μαύρης μπύρας με σύκα και δενδρολίβανο

Συνοδεύεται από baby πατάτες φούρνου

Churrasco κοτόπουλο σε ανοικτή φωτιά με πιτούλες, sauce guacamole, και σάλτσα μουστάρδα - εστραγκόν

Συνοδεύεται από λαχανικά θράκας



## FISH STATION

Μυλοκόπι ψημένο στα κάρβουνα με ζεστό λαδολέμονο

Συνοδεύεται από λαχανικά και χόρτα εποχής



## PASTALICIOUS

*by Aria*

Amatriciana rigatoni piccolino με guanciale και φρέσκο πιπέρι

Risotto «Γεμιστά» με κασικίσιο τυρί chevre, σταφίδες, κουκουνάρι & δυόσμο



**GO BACK**

# 2 Desserts

Θεματική τούρτα βάπτισης,  
κατόπιν συνεννόησης  
& με extra χρέωση

UPGRADE YOUR EVENT:



DESSERT LIST



LIVE STATIONS



LATE NIGHT STAND



## DESSERT

Italian cake 3ple cream

Millefeuille με τραγανά φύλλα σφολιάτας,  
αφράτη crème pâtissière σε τρεις γεύσεις.

Γαρνίρεται με φρέσκιες φράουλες &  
κόκκινα φρούτα. Στήνεται από τους pastry  
chefs μας, παρουσία των καλεσμένων σας,  
σε μεγάλη ξύλινη τάβλα - τραπέζι.

## DESSERT BUFFET

Επιλέξτε 3 από τα προτεινόμενα γλυκά  
μας. Δείτε εδώ: [Dessert list](#)

## FRUIT STATION

Ποικιλία από φρεσκοκομμένα φρούτα  
εποχής. Κόβονται παρουσία των  
καλεσμένων σας. Συνοδεύονται από  
παγωτό καϊμάκι ή βανίλια Μαδαγασκάρης  
και sorbet mango

Τιμή κατ' άτομο: €52

Δεν συμπεριλαμβάνεται ο ΦΠΑ



[GO BACK](#)

# Buffet style 3

Min 150 pax

## WELCOME BITES

Επιλέξτε 4 welcome bites. 2 κρύα & δύο ζεστά από τις κατηγορίες Premium

## BAR ACCESORIES

Crudities λαχανικών με dip γιασούρτι & curry mayo  
Chips γαρίδας με κρέμα ταραμά

## THE BREAD STATION

Ποικιλία από μικρά και μεγάλα καρβέλια ψωμί, κράκερς & κριτσίνια.  
Συνοδεύονται από βούτυρο Νορμανδίας & extra παρθένο ελαιόλαδο

## ARIA'S BAKERY

Σπιτική τάρτα quiche με ψητά λαχανικά & τυρί chevre

## THE SALAD BAR

Οι "Χωριάτικες" του κόσμου

### Χωριάτικη, η Ελληνική

Ντοματίνια με καπαρόφυλλα, ντακάκια  
χαρουπιού, αγγουράκι, ελιές Χαλκιδικής και  
χλωρό τυρί Βυτίνας

### Caprese, η Ιταλική

Πολύχρωμες αποφλοιωμένες ντομάτες  
καρπάσιο με φρέσκια Burrattina, κουκουνάρι,  
φύλλα βασιλικού και focaccia με δενδρολίβανο

### Southern potato salad, η Αμερικάνικη

Baby πατάτες με crispy bacon, αβγά bio και  
Monterey Jack flakes

### Buddha bowl, η Ασιατική

Φρέσκα λαχανικά και μικρόφυλλα  
σαλατικά, γαρίδες ατμού, edamame, soba  
noodles, φρέσκα φρούτα, κάσιους,  
φαγόπυρο, sticky rice, ποικιλία από  
dressings: σόγια, μέλι, σχοινόπρασο,  
raspberry

### Jicama, η Μεξικάνικη

Φύλλα μαρουλιού baby gem με  
κοτόπουλο Jerk, avocado, καλαμπόκι,  
ξινόμηλο, μαύρα φασόλια, cactus, nachos  
crouton & Jicama root





PASTALICIOUS  
*by Aria*

**P**asta trofie με κολοκυθάκι,  
ματζουράνα & απάκι κοτόπουλο

**Κ**ριθαρώτο με θαλασσινά, ζυμό  
καραβίδας και φρέσκια ντομάτα

## SALMON STATION

Θεματικό τραπέζι με καπνιστό σολομό  
και τα συνοδευτικά του.

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

Στήνεται σε μεγάλη ξύλινη επιφάνεια.  
Παρουσία ενός chef απαραίτητη.  
Μικρά πιατάκια / πιρουνάκια και  
λαβιδάκια bamboo συμπεριλαμβάνονται



**GO BACK**



## BBQ

### Tex Mex Shish Kebab

**Μ**οσχαρίσιο kebab brisket black Angus σε  
σπαθιά, ψημένο σε ξύλο και κάρβουνα.

Σερβίρεται με κοντοσούβλι από μανιτάρια  
portobello με χαλούμι & θυμάρι

### Chicken Piccata

**Κ**οτόπουλο ψητό με κάπαρη και λεμόνι.

Σερβίρεται με πατάτες smashed & σπανάκι

### Pork belly Cantonese

**Χ**οιρινό ψημένο σε γλάσο βατόμουρου &  
hoisin sauce.

Σερβίρεται με λεπτά pancake ρυζιού και  
συνοδεύεται από λαχανικά ζουλιέν & σπιδικά  
pop-pork



## CARVING STATION

**Μ**οσχαρίσια tagliata Black Angus flat iron  
steak.

Σερβίρεται με sauce από φουρνιστή  
ντομάτα & truffle mayo και συνοδεύεται από  
πατάτες τηγανητές, φρέσκα φύλλα ρόκας &  
παρμεζάνα reggiano



## FISH STATION

**Μ**υλοκόπι, ολόκληρα φιλέτα, ψημένα σε  
καραμέλα miso

Σερβίρονται με custard ψητής σελινόριζας  
& τηγανιτό ρύζι

# Desserts



## DESSERT

### Italian cake 3ple cream

**Millefeuille** με τραγανά φύλλα σφολιάτας, αφράτη crème pâtissière σε τρεις γεύσεις.

Γαρνίρεται με φρέσκιες φράουλες & κόκκινα φρούτα. Στήνεται από τους pastry chefs μας, παρουσία των καλεσμένων σας, σε μεγάλη ξύλινη τάβλα - τραπέζι.

## DESSERT BUFFET

Επιλέξτε 3 από τα προτεινόμενα γλυκά μας.

Δείτε εδώ: [Dessert list](#)

Επιλέξτε ένα dessert live station από τις προτεινόμενες επιλογές μας.

Δείτε εδώ: [Live station](#)

## ICE CREAM CART

**Καρότσι** του παγωτατζή με τρεις γεύσεις: Βανίλια Μαδαγασκάρης, bitter σοκολάτα, & sorbet mango

Σερβίρονται με τρία toppings: σοκολάτα γάλακτος, crumble μπισκότου, βύσσινο σιρόπι

## FRUIT STATION

**Ποικιλία** από φρεσκοκομμένα φρούτα εποχής. Κόβονται παρουσία των καλεσμένων σας.

Θεματική τούρτα βάπτισης,  
κατόπιν συνεννόησης  
& με extra χρέωση

UPGRADE YOUR EVENT:



DESSERT LIST



LIVE STATIONS



LATE NIGHT STAND

Τιμή κατ' άτομο: €65

Δεν συμπεριλαμβάνεται ο ΦΠΑ



GO BACK





# Buffet αλα ελληνικά

Min 150 pax

Μπουκιές με άρωμα Ελλάδας για  
το καλοσώρισμα

**Καρδιά** από καρπούζι και φέτα σε stick  
**Ντολμαδάκι** γιαλαντζί με γαύρο μαρινέ &  
πικάντικη φάβα Σαντορίνης  
**Spring roll** μουσακά με μοσχάρι,  
μελιτζάνα και béchamel γραβιέρας

**Επάνω στο μπαρ**  
**Crudities** λαχανικών με dip γιαούρτι &  
κρέμα ταραμά

**Τα ψωμάκια μας**  
**Ποικιλία** από μικρά και μεγάλα καρβέλια  
ψωμί, κράκερς & κριτσίνια.  
Συνοδεύονται από extra παρθένο  
ελαιόλαδο

**Οι σαλάτες μας**

**Σαλάτα** Ελληνική με ντομάτα,  
ξινομυζήθρα, κάπαρη, αγγούρι,  
πιπεριά και μαϊντανό

**Πατατοσαλάτα** με κρίταμο,  
κρεμμυδάκι φρέσκο, αγγούρι και  
μουστάρδα

**Πράσινη σαλάτα** με πεκορίνο Άρτας,  
ντοματίνια, ελιές, κρουτόν από  
κουλούρι Θεσσαλονίκης και  
βαλσαμικό ξύδι

**Αμπελοφάσουλα** με φρέσκια ντομάτα  
και απάκι Κρήτης

**Μικρόφυλλα** πράσινα σαλατικά με  
φρέσκα σταφύλια, φέτα, ψητή πιπεριά  
και οξύμελι



**GO BACK**





Από το αρτοποιείο μας  
**Τηγανόψωμο σπιτικό με φέτα**  
και δυόσμο, μέλι και σουσάμι

**Κολοκυθόπιτα με φύλλο**  
βέργας, λιαστή ντομάτα και  
μυρωδικά της ελληνικής γης



**Σουβλακερί...**

**Γουρουνόπουλο** στη σούβλα με γλάσο  
από πετιμέζι, μουστάρδα και θυμάρι.  
Συνοδεύεται από πατάτες οφτές με  
χοντρό αλάτι και δενδρολίβανο

**Κοντοσούβλι κοτόπουλο** με λαχανικά.

Συνοδεύεται με σάλτσα γιαουρτιού  
και πιτούλες ψητές

**Μπιφτεκάκια μοσχαρίσια** με ντιπ γλυκιάς  
μουστάρδας

**Αρνάκι "Μπογάνα"** στη λαδόκολλα.

Συνοδεύεται με πατάτες φούρνου  
και μυρωδικά



Από τον φούρνο μας

**Χυλοπίτες χωριάτικες** με κόκορα και  
τυράκι τριμμένο

**Μουσακάς** με ραγού από μοσχάρι στο  
μπαλτά



**GO BACK**

# Γλυκά & άλφα νόσιμα

Θεματική τούρτα βάπτισης,  
κατόπιν συνεννόησης  
& extra χρέωση

UPGRADE YOUR EVENT:



DESSERT LIST



LIVE STATIONS



LATE NIGHT STAND



Νουγκατίνα αμυγδάλου

Παραδοσιακή με αφράτη σαντιγύ και  
καβουρδισμένο αμύγδαλο φιλέ. Γαρνίρεται  
με κερασάκια!

Τ' Ανατολίτικα μας

Ποικιλία από μικρά, σιροπιαστά γλυκά με  
ξηρούς καρπούς

Λουκουμάδες παραδοσιακοί

Γαρνίρονται με μέλι, κανέλα & καρύδια

Μαστιχωτό παγωτό καϊμάκι

Συνοδεύεται από σπιτικό γλυκό βύσσινο

Φρέσκα φρούτα

Ποικιλία από φρεσκοκομμένα φρούτα  
εποχής. Κόβονται παρουσία των  
καλεσμένων σας.

Τιμή κατ' άτομο: €44

Δεν συμπεριλαμβάνεται ο ΦΠΑ



GO BACK

# Dessert list

## Macedoine des fruits

Φρουτοσαλάτα εποχής σε χυμό ανανά & Moscato d'Asti

## Τ' Ανατολίτικά μας

Ποικιλία από mini σιροπιαστά γλυκά με ποικιλία ξηρών καρπών

## Profiteroles

Με μαύρη και λευκή σοκολάτα

## Λουκουμάδες παραδοσιακοί

Γαρνίρονται με μέλι, κανέλα & καρύδια

## “Chicago 70's”

Παγωτό σοκολάτα με σαντιγί, σιρόπι σοκολάτας, καραμελωμένα αμύγδαλα & μπισκότα γλώσσες

## Passion Cheesecake

Cheesecake λευκής σοκολάτας dulcey με κρασί sake, passion fruit, pressed sable καρύδας & φρέσκα blueberries

## The Basque cheesecake

Η μυστική τέλεια συνταγή της señora Amaya  
Σερβίρεται με οσμωτικές φράουλες και γλυκό φράουλας

## Pistachio torta

Τούρτα με υφές από φιστίκι Αιγίνης

## Black Forest classic edition

Biscuit κακάο με crème légère, μαυροκέρασα σε kirsch & φλοίδες σοκολάτας

## Baba au Rum

Σπιτικό σαβαρέν με κόκκινα φρούτα του δάσους και σαντιγί

## Baked Alaska Giant

Biscuit βανίλιας με παγωτό βατόμουρο, σοκολάτα γάλακτος & καμένη μαρέγκα

## Tiramisu à la grecque

Με ελληνικό καφέ, κρέμα μασκαρπόνε, bitter choco & Π.Ο.Π μουστοκούλουρα Δαρεμά

## Torta di Estivo

Sponge cake βανίλιας με κρέμα γιαούρτι, καβουρδισμένα αμύγδαλα, φρέσκιες & σιροπιαστές φρούλες

## Marengata Cipriani

Το διάσημο γλυκό από τη Βενετία με crèmeux lime, mousse λεμόνι, καραμελωμένη λευκή σοκολάτα & biscuit vanilla με πέπλο μαρέγκας στο φλόγιστρο

## Pavlova

Αφράτες μαρέγκες με φρούτα του δάσους, παγωτό βανίλια & καραμελωμένους ξηρούς καρπούς





Live performance από τους έμπειρους chef της Aria. Αναβαθμίστε την εκδήλωσή σας με μια διαδραστική live εμπειρία για εσάς και τους καλεσμένους σας. Όλα τα παρακάτω stations στήνονται σε ξύλινες τάβλες- τραπέζια, διάστασης περίπου 2,00x1,00m Το κάθε station περιλαμβάνει πιατάκια, πιρουνάκια, χαρτοπετσέτες & bamboo λαβιδάκια για σερβίρισμα, καθώς και το απαιτούμενο προσωπικό -chef, σερβιτόρους & βοηθούς-

### ANTIPASTI STATION

**P**remium τυριά και αλλαντικά: Parmigiano reggiano, camembert, roquefort, πικάντικο cheddar, καπνιστό Μετσοβόνη, γραβιέρα Νάξου, σαλάμι negronetto, prosciutto di Parma, bresaola, chorizo, καπνιστή γαλοπούλα, κριτσίνια, melba toasts, μαρμελάδες, αποξηραμένα φρούτα, ξηροί καρποί, σταφύλια

**700 € / 100 άτομα**

### SMOKED SALMON STATION

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

**550 € / 100 άτομα**

### CHEESE STATION

**P**armigiano reggiano, camembert, roquefort, πικάντικο cheddar, καπνιστό Μετσοβόνη, γραβιέρα Νάξου, ανθότυρο Κρήτης, κριτσίνια, melba toasts, μαρμελάδες, αποξηραμένα φρούτα, ξηροί καρποί, σταφύλια

**450 € / 100 άτομα**

### ICONIC GARDEN STATION

**Χ**ώμα από παντζάρι & χαρούπι, φύκια nori, cruditees, εικονικές ντοματούλες, plant based tapas veggies nigiri, αυγά ορτυκιού σε φωλιές, στραγγιστό γιαούρτι

**550 € / 100 άτομα**



**GO BACK**







## ARIA'S FOOD TRUCK

**To Food truck της Aria**  
“παρκάρει» στο χώρο σας και  
σερβίρει **black Angus burgers,**  
**tacos & hot-dogs** με ποικιλία από  
διάφορα “αξεσουάρ” όπως sauce,  
μουστάρδες, κλπ. Περιλαμβάνει  
κραφτ σκαφάκια, ξύλινα πιρουνάκια  
και χαρτοπετσέτες, 2 chefs και έναν  
βοηθό.

Διάσταση food truck: 4,50 x 1,50m  
Απαιτούμενος χώρος: 12m<sup>2</sup>  
Ανάγκες σε ρεύμα: 220 W/ 10 amp

**1.950 € / 100 άτομα**

## THE OYSTER STATION

**Fresh Venus, Callista, Fin de Claire**  
**Oysters, Salmon evoo sashimi, seabass**  
**Nikkei ceviche**

Συνοδεύονται από λεμόνια, λάιμ, μίνι  
tabasco, mignonette vinaigrette  
Η παρουσίασή τους γίνεται σε ειδικό ψυγείο  
- βιτρίνα.

**650 € / 50 άτομα**

## THE RAW STATION

**Beef tartar & carpaccio di manzo**

Σερβίρονται επάνω σε φρυγανισμένα  
ψωμάκια brioche, μουστάρδα dijon,  
spicy mayo & tartar sauce.

**550 € / 50 άτομα**

## JAMON SERRANO STATION

**Χοιρινό μπούτι jamon serrano**

Κόβεται παρουσία των καλεσμένων σας και  
σερβίρεται με relish ντομάτας & ποικιλία  
από προζυμμένα ψωμάκια

**450 € / 50 άτομα**

## SUSHI ROLL STATION

**Ποικιλία από sushi**

California uramaki roll / Rainbow uramaki  
roll / Salmon & avocado maki roll / Spicy  
tuna maki roll / Shrimp tempura maki roll /  
Tiger maki roll με τα απαραίτητα  
“αξεσουάρ” τους: σόγια sauce, wasabi  
pickled ginger, κ.α.

**1.000 € / 80 άτομα**





## CROQUEMBOUCHE TOWER

### Θεματικό τραπέζι με πύργους από choux au craquelin

5 κώνοι σε διάφορες διαστάσεις (από 35 έως 70 εκ ύψος). Κάθε κώνος είναι “ντυμένος” με σουδάκια γεμιστά με τρεις διαφορετικές γεύσεις: κρέμα montée vanille – crèmeux πραλίνας φουντουκιού – crèmeux σοκολάτας γάλακτος με υφές καραμέλας. Το τραπέζι θα είναι «χιονισμένο» με τρίμμα καρύδας.

**200 άτομα / 700 euro**

## FRENCH PASTRY LAB

### Θεματικό τραπέζι με ποικιλία από γαλλικά αρτοποιήματα:

Paris breast, eclairs, macarons, choux au craquelin. Συνοδεύονται με ποικιλία από κρέμες ζαχαροπλαστικής, μαρμελάδες και διάφορα “accessories” από την συλλογή του chef όπως καραμελωμένους ξηρούς καρπούς, flakes σοκολάτας, κ.α. Το eclair με το... μέτρο, τα σουδάκια θα γεμίζουν με φρέσκιες κρέμες από τους pasty chefs μας, τα macarons & τα Paris breasts θα είναι στημένα σε πύργους.

**100 άτομα / 900 euro**



## BOOZA ICE CREAM

### Χειροποίητο παγωτό καιμάκι του Ανατολικού Λεβάντε

Παρασκευάζεται με φρέσκο γάλα, κρέμα γάλακτος, ζάχαρη, μαστίχα & σαλέπι. Η προετοιμασία και το πάγωμά του παγωτού γίνεται μπροστά στους καλεσμένους σας με τον παραδοσιακό τρόπο, μέσα σε γανωμένες μπασίνες -σε ξύλινα βαρέλια παρουσίασης- από τους έμπειρους ζαχαροπλάστες μας. Η διακόσμηση περιλαμβάνει Πέρσικα χαλιά, μαροκινά φανάρια, Ανατολίτικα διακοσμητικά

**100 άτομα / 900 euro**





## ICE CREAM STATION

**Το καρότσι του παγωτατζή**

Σερβίρει τρεις γεύσεις παγωτό:  
Βανίλια Μαδαγασκάρης, bitter  
σοκολάτα, & sorbet mango

Γαρνίρει με τρία toppings:  
σοκολάτα γάλακτος, crumble  
μπισκότου, βύσσινο σιρόπι

**800 € / 100 άτομα**

## LIVE PAVLOVA STATION

**Αφράτες μαρέγκες με φρούτα του  
δάσους, παγωτό βανίλια &  
καραμελωμένους ξηρούς καρπούς**

**500 € / 100 άτομα**

## CHOCO BLOCK STATION

**Τούβλα από σοκολάτα Valrhona: ruby,  
manjari με αφρό mango & αλμυρή  
καραμέλα**

**500 € / 100 άτομα**

## PERSIAN KUNEFE STATION

**Παραδοσιακό Πέρσικο κιουνεφέ με  
βουβαλίσιο τυρί, σιρόπι λουίζας και  
τριμμένο φιστίκι Ιράν**

**550 € / 100 άτομα**

## HALVA STATION

**Παραδοσιακός σιμιγδαλένιος χαλβάς.  
Γαρνίρεται με bitter σοκολάτα, κανέλα,  
καραμελωμένους ξηρούς καρπούς &  
αποξηραμένα φρούτα**

**400 € / 100 άτομα**

## CHURRO STATION

**Φρεσκοτηγανισμένα churros σε χωνάκι  
Σερβίρονται με crème pâtissière  
και topping από σοκολάτα ganache**

**700 € / 100 άτομα**



Επιλέξτε μέσα από τις παρακάτω πρωτότυπες γλυκές προτάσεις της Aria: Μια τούρτα διαφορετική από τις υπόλοιπες, ή μια διαδραστική εμπειρία, αποκλειστικά για τους μικρούς καλεσμένους σας. Όλα τα stations περιλαμβάνουν τον απαραίτητο εξοπλισμό καθώς και το έμπειρο προσωπικό.

## Funfetti board cake

[Δείτε εδώ](#)

Ενθουσιάστε τους μικρούς καλεσμένους σας με αυτή την πολύχρωμη, διαφορετική, τούρτα! Στημένη σε ξύλινο στρογγυλό πλάτο διαμέτρου 80 εκ και καλυμμένη με ότι "γλυκονοστιμιά" μπορείτε να φανταστείτε...

Τρουφάκια, marshmallows βουτυγμένα σε πολύχρωμη τρούφα, λευκά πουράκια, macarons, μπισκοτάκια oreo, mini brownies, m&m's, φρέσκιες φράουλες βουτηγμένες σε ruby σοκολάτα, mini donuts, καραμελωμένα ποπ κορν, fruit loop pops, pretzel sticks με σοκολάτα, πολύχρωμα sprinkles, και στη μέση, η πιο γλυκιά τούρτα, με απίθανη καραμελομπισκοτένια γεύση!!!

250€

Σερβίρει  
50-60 παιδάκια





FUNFETTI CAKE



FUNFETTI CAKE



## Choco block station

“Τούβλα” από ruby σοκολάτα, λευκή σοκολάτα & σοκολάτα γάλακτος. Πάρτε τα καλέμια & τα σφυριά σας και ξεκινήστε το... σπάσιμο!

**180€ / 30 παιδάκια**



## Iconic garden station

Χώμα από τριμμένο μπισκότο, βρώσιμο χορτάρι & λουλούδια, σοκολατένιοι φράκτες, λαχανικά μινιατούρες από αμυγδαλόπαστα, φρέσκιες φράουλες βουτηγμένες σε ruby σοκολάτα, ποτιστήρια με ζεστή σοκολάτα & σιρόπι φράουλα, κουβαδάκια με “λίπασμα” από mousse σοκολάτα & φτυάρια κηπουρικής για το σερβίρισμα!

**230€ / 30 παιδάκια**



## Under.. construction station

Χώμα από τριμμένο μπισκότο, σοκολατένιοι σωλήνες, κουβάδες με βρώσιμο “τσιμέντο” από κρέμα ζαχαροπλαστικής, “βότσαλα” γεμιστά με σοκολάτα, μπουλντόζες & γερανοί ανύψωσης για διακόσμηση.

**200€ / 30 παιδάκια**

*Τα παραπάνω θεματικά τραπέζια, στήνονται σε ξύλινες τάβλες (σκάφες) μήκους 1,60μ*



## POP CORN STATION

Ποπ κορν από την κλασική “ποπκορνομηχανή” Με extra γαρνίρισμα από ruby σοκολάτα & dulce de leche (καραμέλα γάλακτος)

**280 € / 80 άτομα**



**GO BACK**

★  
★  
**LATE  
NIGHT  
STAND**  
*by Aria*



### GYROS STATION

Γύρος χοιρινός & κοτόπουλο. Συνοδεύεται από πίτες, τζατζίκι & ντομάτες. Τυλίξτε το μόνοι σας ή αφήστε τους έμπειρους chef μας να το κάνουν για εσάς

**550 € / 100 άτομα**



### PIZZA & BURGER STATION

Φρεσκοψημένες πίτσες -μαργαρίτα & σπέσιαλ- από τον φούρνο μας. Μοσχαρίσιο burger με αγγουράκι cornichon και κλασική κέτσαπ – μουστάρδα

**600 € / 100 άτομα**



### HOT DOG STATION

Κλασικό hot dog με τα “αξεσουάρ” του: Κέτσαπ, μουστάρδα, μαγιονέζα, bbq sauce, καραμελωμένα κρεμμύδια

**550 € / 100 άτομα**



### SOUP STATION

Επιλέξτε μία από τις τρεις γεύσεις: Κρεμμυδόσουπα, κολοκυθόσουπα & κρεατόσουπα με μοσχάρι & τραχανά

**450 € / 100 άτομα**



**GO BACK**