

Buffet style (menus)

F O R W E D D I N G



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

Μπύρα (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 εμπυκλώνει 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

Involtni 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

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 panko 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



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



1

Desserts

UPGRADE YOUR EVENT:



DESSERT LIST



LIVE STATIONS



LATE NIGHT STAND



WEDDING CAKE

Italian Wedding 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 καϊμάκι ή βανίλια Μαδαγασκάρης και sorbet mango.

Τιμή κατ' άτομο: €44

Δεν συμπεριλαμβάνεται ο ΦΠΑ



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ITALIAN WEDDING CAKE



ITALIAN WEDDING 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





BBQ STAND

Παραδοσιακό μπιφτέκι ψημένο σε σπαθιά "Shish".

Σερβίζεται 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 ανοιχτή 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 κατσικίσιο τυρί chevre, σταφίδες, κουκουνάρι & дуόσμο



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

2

Desserts



WEDDING CAKE

Italian Wedding 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](#)

UPGRADE YOUR EVENT:



DESSERT LIST



LIVE STATIONS



LATE NIGHT STAND

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



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

Buffet style 3

Min 150 pax

WELCOME BITES

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

BAR ACCESORIES

Cruditites λαχανικών με dip γιαούρτι & 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
καρπάτσιο 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



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ



PASTALICIOUS

by Aria

Pasta trofie με κολοκυθάκι, ματζουράνα & απάκι κοτόπουλο

Κριθαρώτο με θαλασσινά, ζωμό караβίδας 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



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ



BBQ

Tex Mex Shish Kebab

Μοσχαρίσιο kebab brisket black Angus σε σπαθιά, ψημένο σε ξύλο και κάρβουνα.

Σερβίρεται με κοντοσούβλι από μανιτάρια portobello με χαλούμι & θυμάρι

Chicken Piccata

Κοτόπουλο ψητό με κάπαρη και λεμόνι.

Σερβίρεται με πατάτες smashed & σπανάκι

Pork belly Cantonese

Χοιρινό ψημένο σε γλάσο βατόμουρου & hoisin sauce.

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



CARVING STATION

Μοσχαρίσια 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

Μυλοκόπι, ολόκληρα φιλέτα, ψημένα σε καραμέλα miso

Σερβίρονται με custard ψητής σελινόριζας & τηγανιτό ρύζι

Desserts



WEDDING CAKE

Italian Wedding 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 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.

UPGRADE YOUR EVENT:



DESSERT LIST



LIVE STATIONS



LATE NIGHT STAND

Τιμή κατ' άτομο: €65

Δεν συμπεριλαμβάνεται ο ΦΠΑ



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ





Buffet α λα 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



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ



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



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

Γλυκά & άρτια νόστιμα

UPGRADE YOUR EVENT:



DESSERT LIST



LIVE STATIONS



LATE NIGHT STAND



Νυφιάτικη τούρτα

Νυφιάτικη τούρτα 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



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

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 señoora 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 φράουλες

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



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ





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

Premium 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 cornichon, κάπαρη. Συνοδεύεται με horseradish & cream cheese sauce

550 € / 100 άτομα

CHEESE STATION

Parmigiano 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

Χώμα από παντζάρι & χαρούπι, φύκια nori, cruditees, εικονικές ντοματούλες, plant based tapas veggies nigiri, αυγά ορτυκιού σε φωλιές, στραγγιστό γιανούρι

550 € / 100 άτομα







ARIA'S FOOD TRUCK

Το 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: 12m²
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



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

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 караμέλας. 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 eclaire 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 καϊμάκι 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



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ



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



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

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

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



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ