

# Cocktail Party



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

*One*

CLASSIC COCKTAIL

*Two*

PREMIUM COCKTAIL

*Three*

EXCLUSIVE COCKTAIL



FULL OPEN BAR



LIVE STATIONS



ΟΙ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΜΑΣ



Ο ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΜΑΣ



ΣΥΝΕΡΓΑΖΟΜΕΝΟΙ  
ΧΩΡΟΙ



ΤΡΟΠΟΣ ΠΛΗΡΩΜΗΣ

# 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: €8

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: €14

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.

# Cocktail party Classic

Min 50 pax

Τιμή κατ' άτομο: €22

Δεν συμπεριλαμβάνεται ο ΦΠΑ

## PASS AROUND

Ταρτάκια παρφέ με μαριναρισμένο & φρέσκο σολομό

Cheese boulettes με crostini stick

Jicama salad με πράσινο μήλο, καλαμπόκι, αγγούρι, πορτοκάλι, Jicama root, πιπεριά, avocado & τραγανά nachos ή σαλάτα με ντοματίνια, guacamole & nachos

Mini wrap tortilla με prosciutto cotto & emmental

Funky Falafel με guacamole σε stick

Μανιτάρια με χαλούμι, θυμάρι και balsamico

Anticucho pork belly με καραμέλα σόγιας και σησάμι

Μπιφτεκάκια γαλοπούλας με μαρμελάδα ντομάτας

Dumpling σπανακόπιτα με dip γιαούρτι

Mini κοτόπουλο yakitori

Sausage cocktail με bacon και...άντε γειά!

## DESSERTS

Cheesecake με διάφορα toppings

Βραζιλιάνικα τρουφάκια "Brigadeiros"



**ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ**



PASSED APPETIZERS



PASSED APPETIZERS



# Cocktail party Premium

Min 50 pax

Τιμή κατ' άτομο: €28

Δεν συμπεριλαμβάνεται ο ΦΠΑ

## PASS AROUND

New style sashimi σολομού με ελαιόλαδο & soy sauce σε κοχύλια

Mini πατατούλες με sour cream & μπρικ

Mini ποικιλία τυριών με σταφύλι, σε stick

Κροστίνι με ψητό ροδάκινο, κουκουνάρι, σταμνοτύρι και φρέσκο дуόσμο

Gyoza με γαρίδα & spicy mayo

Κροκέτα «Καλτσούνια» με μάραθο και tomato jam

Thai cod κροκέτες με wafu mayo sauce

Mini burger

Peking duck rolls με σάλτσα hoisin

Mini arancini με παντζάρι και κατσικίσιο τυρί

Από το φούρνο μας, mini pinsa a la Romana με φρέσκια mozzarella, ντομάτα και βασιλικό

## DESSERTS

Chef's dessert floating collection (*choux au craquelin, open face éclairs, macarons, bon bon, sweet canapés*)



PASSED APPETIZERS



PASSED APPETIZERS

# Cocktail party Exclusive

Min 50 pax

Τιμή κατ' άτομο: €36

*Δεν συμπεριλαμβάνεται ο ΦΠΑ*

## PASS AROUND

Χταπόδι ψητό σε τσιπς γαρίδας με κρέμα ταραμά

Flat bread beef tartar με pecorino tartufo

Caraccio κολοκύθι με ανθότυρο και κρητικό απάκι

Bon bon καπνιστού σολομού με παπάγια και μασκαρπόνε

Summer in Positano, Πεπόνι / prosciutto / mozzarella / βασιλικός

Aria's Αθηναϊκή σαλάτα με γαρίδες και σπιτική μαγιονέζα σε κοχύλια

Funky falafel με γλυκόξινη σάλτσα

Κολοκυθοκεφτέδες με ντιπ γιαούρτι

*Σε μπωλάκι μικρό:*

Risotto lime με τρούφα και πεκορίνο

Tuna tataki με σαλάτα rice vermicelli σε φύλλα Ιαπωνικού βασιλικού

Tagliata black Angus με πατάτες écrasé και σπαράγγια

## DESSERTS

Chef's dessert floating collection  
(choux au craquelin, open face éclairs, macarons, bon bon, sweet canapés)



“Ξεσηκώστε” τους καλεσμένους σας με ένα premium full open bar, επιλέξτε ένα live station με το αγαπημένο σας έδεσμα, ένα ice cream cart, ή ακόμη κι ένα mobile food truck, και δώστε άλλη διάσταση στην εκδήλωσή σας!

ΔΕΙΤΕ ΕΔΩ ΤΙΣ ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΜΑΣ:



FULL OPEN BAR



LIVE STATIONS



**ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ**



PASSED APPETIZERS



PASSED APPETIZERS



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

**H** 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

**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

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

**550 € / 100 άτομα**









## 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: 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**





## 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 pastry 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**

