



Served menus



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



WELCOME BITES

Greek
SERVED MENU

2

SERVED MENU

3

SERVED MENU

4

SERVED MENU

5

SERVED MENU



PLANT-BASED



FISH LOVERS

R



FULL OPEN BAR



ΟΙ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΜΑΣ



DESSERT LIST



Ο ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΜΑΣ



LIVE STATIONS



ΣΥΝΕΡΓΑΖΟΜΕΝΟΙ
ΧΩΡΟΙ



LATE NIGHT STAND



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: €10

Δεν συμπεριλαμβάνεται ο ΦΠΑ



Wine bar 2

ΛΕΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ

Αβαντίς, Historia
(Viognier - Ασύρτικο)

ή
Μιχαηλίδη, Πύλη
(Sauvignon blanc – Ασύρτικο - Chardonnay)

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

THE FIRST COURSE



THE FIRST COURSE

Welcome bites

Ζεστές μπουκιές

CLASSIC

Κροκέτα «καλτσούνια» με μάρθο 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 κεφτεδάκι 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



Greek menu

Welcome bites

Επιλέξτε 3 welcome bites, δύο κρύα & ένα ζεστό
από τις κατηγορίες classic

Salad

Summer in Greece

Χταπόδι sous vide σε pancake φάβας, μαρουλάκια gem,
κρέμα ταραμά, πίκλες λαχανικών & crostini ελαιόψωμου

First Course

Risotto “Σαν γεμιστά” με κουκουνάρι, βασιλικό, σταφίδες bio
και custard Σαν Μιχάλη

Main Course

Toumedos από αρνάκι, ψημένο σε κρούστα μυρωδικών και
jus καλοκαιρινής ντομάτας. Σερβίρεται με πουρέ μελιτζάνας
και τραγανή τερίνα πατάτας

Dessert

Ρανίονα “α λα Σπετσιώτα”

Αφράτη μαρέγκα, crème legere, αμυγδαλωτά Σπετσών,
φρέσκα κόκκινα φρούτα και παγωτό καϊμάκι

Τιμή κατ' άτομο: €45

Δεν συμπεριλαμβάνεται ο ΦΠΑ



Menu 2

Welcome bites

Επιλέξτε 3 welcome bites, δύο κρύα & ένα ζεστό
από τις κατηγορίες classic

First course

Σολομός balik style με υφές παντζαριού, γρανίτα μανταρίνι
και χύμα χαρούπι

Second course

Κριθαρότο με άγρια μανιτάρια και espuma porcini

Main Course

Us prime flat iron steak με jus port.

Σερβίρεται με baby λαχανικά σωτέ, πατατούλες hasselback &
πουρε κάρτο

Dessert

Cheesecake exotic με κρασι sake και λευκή σοκολατα dulcey.
Σερβίρεται με φρέσκα blueberries, pressed sable Macadamia
& sorbet mango

Τιμή κατ' άτομο: €50

Δεν συμπεριλαμβάνεται ο ΦΠΑ



Menu 3

Welcome bites

Επιλέξτε 3 τεμάχια, δύο κρύα & ένα ζεστό
από τις κατηγορίες Classic

First course

Timbale quinoa με ψητές γαρίδες, avocado tartar, μικρη
σακλατα και βινεγκρέτ lemongrass

Second course

Risotto Milanese με tuna tataki, lime, ρόκα και παρμεζάνα

Main Course

Χοιρινό Iberico ψημενο σε αργο φουρνο με κρασι
ξινομαυρο.. σερβιρισμενο με crema ξινοχοντρο/mascarpone,
φωλιά λαχανικων & ντοματινια confit

Dessert

Tirami-choux..
Κρεμα mascarpone/καρύδας, σουδάκια κρακέλε με σοκολάτα
Xocopili, amaretti & sorbet μανταρίνι

Τιμή κατ' άτομο: €58

Δεν συμπεριλαμβάνεται ο ΦΠΑ



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

Menu 4

Welcome bites

Επιλέξτε 3 welcome bites, δύο κρύα & ένα ζεστό
από τις κατηγορίες classic

First course

Νικκει ceviche λαβράκι σε ζωμό mango - passion με
κουκουνάρι, ξινόμηλο & black rock focaccia

Second course

Σπιτικά gnocchetti bouillabaisse με καραβίδα και αβγοτάραχο,
σε lemon dashi με βλίτα

Main Course

Φιλέτο γάλακτος με jus Αγιωργίτικο. Συνοδεύεται με πατάτα
"emmental", baby καρότα & custard πεκορίνο Σαν Μιχάλη

Dessert

Saint - honoré, με κρέμα ganache montée à la vanille, mini
scoops sorbet και караμέλα σε υφές

Τιμή κατ' άτομο: €64

Δεν συμπεριλαμβάνεται ο ΦΠΑ



Menu 5

Welcome bites

Επιλέξτε 3 welcome bites, δύο κρύα & ένα ζεστό
από τις κατηγορίες classic

First course

Crab timbale με brick, αβοκάντο, φρέσκο μάνγκο &
espruma αγγούρι

Second course

Fregolotto di Sarda με γαρίδες relish από ντομάτες San
Marzano, κρέμα ψητής σελινόριζας & βασιλικό

Main Course

Γαλλικό φιλέτο Limousin με jus port. Σερβίρεται με baby
λαχανικά, & πατάτες paillassons

Dessert

The Jackson Pollock project. Υφές, χρώματα και αρώματα
με την υπογραφή του chef

Τιμή κατ' άτομο: €72

Δεν συμπεριλαμβάνεται ο ΦΠΑ



Plant based

Welcome bites

Rice paper roll με χούμους, ρόκα, & λιαστή ντομάτα

Funky falafel με γλυκόξινη σάλτσα

Nigiri με confit ντομάτας και fluid gel βασιλικού

Επιλέξτε ένα πιάτο από την κάθε παρακάτω κατηγορία:

Salads

1. Timbale quinoa με τάρτα αβοκάντο, dukkah nuts και μικρή σαλάτα
2. Ταρτάρ από φακές beluga με μανιτάρια & lime mole sauce
3. Παντζάρια πολύχρωμα σε υφές, τυρί chevre, κάσιους και μαρουλάκια gem

Second Courses

1. Falafel από superfoods, με εποχικό ρατατούιγ και μαρμελάδα ντομάτας
2. Arancini από παντζάρι και τυρί tofu, crèmeux φιστίκι
3. Dumpling λαχανικών με demi glace μανιταριών και πουρέ καρότο



Plant based

Main Courses

1. Steak από μανιτάρι King oyster με miso caramel sauce & φρέσκια τρούφα. Σερβίρεται με πατάτα hash-brown
2. Ριζότο κλωροφύλλης με ταρτάρ αβοκάντο, φρέσκια γύρη & τρούφα
3. Μελιτζάνα “ιμάμ” με ραγού από φακές & λαχανικά πίκλες

Desserts

1. Millefeuille από φλωρεντίνες και φρούτα εποχής, ψημένα σε αλατισμένη καραμέλα. Σερβίρεται με παγωτό βανίλια
2. Go-go banana split
Tempura μπανάνας με σάλτσα σοκολάτας, φυτική σαντιγί & καραμελωμένους ξηρούς καρπούς
Σερβίρεται με παγωτό
3. Panacotta καρύδας με ψητό ανανά σε σιρόπι chilli - lime

Τιμή κατ' άτομο: €45

Δεν συμπεριλαμβάνεται ο ΦΠΑ



Fish lovers

Για όλους εσάς που αγαπάτε το ψάρι, μπορείτε να αντικαταστήσετε το κυρίως, με ένα από τα παρακάτω πιάτα:

Main Courses

Φιλέτο Μυλοκόπι

Με ζεστό λαδολέμονο σαφράν, custard σελινόριζα.
Σερβίρεται με καροτίνια και σπαράγγια

Φιλέτο Γλώσσας

Σε κρούστα αβγοτάραχου. Σερβίρεται με σπιτικά gnocchetti
σε σάλτσα bouillabaisse, με σπανάκι και lime

Φιλέτο Σφυρίδας

Με σάλτσα herbe, baby λαχανικά. Σερβίρεται με πουρέ
καρότου και χόρτα εποχής γιαχνί

Banana fish / φιλέτο Black Cod

Μαύρος μπακαλιάρος, ψημενος σε φύλλα μπανανιάς με
καραμέλα miso. Σερβίρεται με sticky rice wakame & broccolini
stir fry



“Ξεσηκώστε” τους καλεσμένους σας με ένα premium full open bar, δημιουργήστε ένα θεματικό μπουφέ γλυκών, επιλέξτε μέσα από 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! “Κλείστε” τη βραδιά σας με ένα street food late night stand, για όλους εσάς, που θα χορεύετε μέχρι το πρωί!

ΔΕΙΤΕ ΕΔΩ ΤΙΣ ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΜΑΣ:



FULL OPEN BAR



DESSERT LIST



LIVE STATIONS



LATE NIGHT STAND



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ



Dessert list

Macedoine des fruits

Φρουτοσαλάτα εποχής σε χυμό ανανά & Moscato d'Asti

Τ' Ανατολίτικα 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 φρούουλές

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
& καρμελωμένους 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 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

Χώμα 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

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 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 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 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



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

★
★
**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

