

STREET FOOD MENUS



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

ΟΙ ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΜΑΣ



FULL OPEN BAR



LIVE STATIONS



LATE NIGHT STAND



ΟΙ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΜΑΣ



ΣΥΝΕΡΓΑΖΟΜΕΝΟΙ
ΧΩΡΟΙ



Ο ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΜΑΣ



ΤΡΟΠΟΙ ΠΛΗΡΩΜΗΣ

ΤΑ ΜΕΝΟΥ ΜΑΣ


Γκρικς
DO-EAT
better

*Mambo
Italiano*


GOOD MORNING
VIETNAM




USA
STREET
FOOD





Margarita cocktail

Κλασική Μαργαρίτα λεμόνι
Με τεκίλα, triple sec & χυμό lime

Beverages & wines

Σε καρότσια οικοδομής

Μπύρα lager

Μπύρα pilsner

Μπύρα χωρίς αλκοόλ

Αναψυκτικά και εμφιαλωμένο νερό



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)

10€

Απεριόριστη κατανάλωση
καθ' όλη τη διάρκεια της εκδήλωσης

Η τιμή είναι ανά άτομο & δεν περιλαμβάνει ΦΠΑ

MOBILE BAR



MOBILE BAR

ΔΕΙΤΕ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΑ ΕΛΩ



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.

CLASSIC HOT DOG



CLASSIC HOT DOG



Γκρικς DO-EAT better

min 80 pax

ΣΑΛΑΤΕΣ & ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Ντάκος σαλάτα με πολύχρωμα ντοματίνια, ξινομυζήθρα, παξιμάδι χαρουπιού & φρέσκια ρίγανη

Μελιτζανοσαλάτα στον μπαλτά, με κουλούρι Θεσσαλονίκης & οξύμελι

Σπιτική σπανακοτυρόπιτα με φέτα & μυρωδικά

Πατάτες αγγαρείας, τηγανητές με χοντρό αλάτι και ρίγανη

ΓΛΥΚΑ

Λουκουμάδες με μέλι, καρύδια, σοκολάτα & φυστίκι Αιγίνης

Μπουγάτσα με κρέμα & ζάχαρη άχνη



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΚΑΛΑΜΑΚΕΡΙ ΜΕ ΨΩΜΑΚΙ

Λουκάνικο χωριάτικο με τυροκαυτερή & φρέσκια ρόκα



Κοτόπουλο μπούτι με μουστάρδα & πάπρικα

Μανιτάρια με χαλούμι, θυμάρι & βαλσαμικό ξύδι

Χοιρινό "Λιβαδειάς" με λαδορίγανη

SOUVLAKERI ΜΕ ΠΙΤΟΥΛΑ



Γύρος χοιρινός ή κοτόπουλο, με τα συνοδευτικά τους (ντομάτα / τζατζίκι / κρεμμύδι / πατάτες)

Κοντοσούβλι κοτόπουλο ή χοιρινό με φρέσκα μυρωδικά

Μπιφτεκάκια με σάλτσα γιαούρτι & ψιλοκομμένη ντομάτα

28€

Mambo Italiano

min 80 pax



ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ - ΣΑΛΑΤΕΣ

Focaccia a la Romana με το μέτρο.
Με ντοματίνια και mozzarella

Riadina με ψητό μπρόκολο,
παρμεζάνα & μασκαρπόνε

Panini με γνήσια μορταδέλα
bolognese

Σάντουιτς με porchetta,????.

Σαλάτα caprese με ντοματίνια,
φρέσκια mozzarella & φύλλα
βασιλικού



ΖΕΣΤΑ

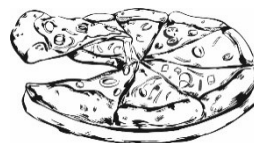
Ποικιλία από arancini

Rigatoni piccolo, Amatriciana &
Carbonara

Pizza με το μέτρο,
σε διάφορες γεύσεις

Agosticini, σουβλάκι καλαμάκι
με χοιρινό και βασιλικό

Italian burger με μπιφτέκια
ζυμωμένα με παρμεζάνα και
βασιλικό



ΓΛΥΚΑ



Gelato Italiano
Canoli με διάφορες γεμίσεις
Tiramisu

3€



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

Η τιμή είναι ανά άτομο & δεν περιλαμβάνει ΦΠΑ

BAO BANS



BAO BANS



GOOD MORNING VIETNAM

min 80 pax



BAO BUN STAND DIY

Αφράτα ψωμάκια bao,
με τα συνοδευτικά τους.

Αξεσουάρ: Pork belly
cantonese, panko Korean
chicken, γαρίδες tempura -
λαχανικά kimchi - thai
coleslaw

Sauce σε μπολάκια
για dipping:
Tofu sauce - spicy mayo -
wasabi mayo



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ



Tom Yum soup με γαρίδα,
kafir lime, γάλα καρύδας,
galangal & μανιτάρια shitake

Rice noodle salad με λαχανικά
& wafu dressing

Dumplings με χοιρινό και γαρίδα

Peking duck rolls με λαχανικά
& hoisin sauce

Egg noodles με μοσχάρι, μπρόκολο,
καρότο, φασολάκια edamame,
peanuts & yakisoba sauce

Chicken yakitori σε μαρινάδα
togarashi

Fried rice με λαχανικά και oyster
sauce

ΓΛΥΚΑ



Tempura μπανάνας με κανέλα
& ζάχαρη

Mango - passion πουτίγκα
με pressed sablé καρύδας

Matcha - misu με μπισκοτάκια tonqa

37€



ΓΛΥΚΑ

Apple crumble pie

Mini donuts

Carrot cake cupcakes

Mini brownies

Cheesecake με διάφορα toppings



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ



Cob chor σαλάτα με γαρίδες piri piri, αβοκάντο, κολοκύθι, ντοματίνια, καλαμπόκι, μπέικον, μάνγκο

Wedge salad με iceberg, blue cheese, μπέικον & ψητά ντοματίνια

Mac and cheese pasta

Corn dogs με κέτσαπ και μουστάρδα

Πατάτες τηγανητές με σάλτσα cheddar

Philly steak sandwich με στήθος μοσχαρίσιο ψημένο σε αργό φουρνο, καραμελωμένα κρεμμύδια, πιπεριές ψητές, provolone & cheddar cheese



Classic hot dogs με κέτσαπ και μουστάρδα σε potato bun

Classic hot dogs



Cheeseburger με US brisket black Angus, cheddar, pickles και bacon jam

36€

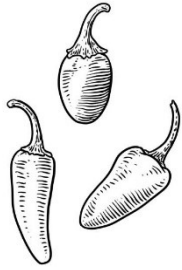
Η τιμή είναι ανά άτομο & δεν περιλαμβάνει ΦΠΑ

STREET FOOD MOBILE STATION



STREET FOOD MOBILE STATION

[ΔΕΙΤΕ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΑ ΕΛΩ](#)



min 80 pax



JICAMA SALAD

Με πράσινο μήλο, καλαμπόκι, αγγούρι, πορτοκάλι, Jicama root, πιπεριά, avocado & τραγανά nachos

CEVICHE BOWL SALAD

Με ψάρι ημέρας, άγριο ρύζι, πεπόνι cantaloupe, γλυκοπατάτα, αβοκάντο, ντομάτα, κόλιανδρο, καρότο, φρέσκια μέντα & dressing εσπεριδοειδών

MAGIC GUA

Με nachos & pico de gallo sauce

EMPANADAS

Με μοσχαρίσιο κιμά, πιπεριές jalapeno, ελιές, κύμινο & γλυκιά καπνιστή πάπρικα "la chinata"

ANTICUCHO

Με μοσχαράκι γάλακτος και sauce romesco

ENCHILADAS

Με pulled chicken, avocado, καραμελωμένο κρεμμύδι, μαύρα φασόλια, queso & cheddar cheese

TACO STAND DIY

Μαλακά και σκληρά taco shells με τα συνοδευτικά τους

Carne asada skirt, panko salmon piri-piri, κουνουπίδι tempura, τραγανό κοτόπουλο, sour cream, pico de gallo, avocado relish, mango-slaw

Sauce σε μπολάκια για dipping: Chipotle mayo, elote bbq sauce, cheddar sauce, lime mole sauce

ΓΛΥΚΑ

Brigadeiros - Βραζιλιάνικα τρουφάκια-

Churros με καστανή ζάχαρη, κανέλα & sauce σοκολάτα

Dulce de leche με φρέσκα φρούτα εποχής



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

28€

Η τιμή είναι ανά άτομο & δεν περιλαμβάνει ΦΠΑ



min 80 pax

SUPPLI A LA ROMANA
Με μανιτάρια & mozzarella

FRITO MISTO
Με καλαμάρι, γαριδάκι & κρέμα
ταραμά

PATATAS BRAVAS
Με paprikana mayo

MINI ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ
Συνοδεύονται από δροσερή σαλάτα
tabbouleh & λιβανέζικο τυράκι
labneh

FALAFEL ΣΕ ΛΕΠΤΕΣ ΠΙΤΟΥΛΕΣ
Με κρέμα από ταχίνι & ανάμεικτη
σαλάτα

PINSA NAPOLITANA
Με ντομάτα, mozzarella, φρέσκια
ρόκα & προσούτο

ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΤΥΛΙΧΤΟ
Με γύρο χοιρινό & τα αξεσουάρ του

PAELLA
Με κοτόπουλο και λαχανικά σε
σάλτσα saffron / chinatta



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ



ΓΛΥΚΑ

Ποικιλία από αυθεντικά
ιταλικά canolli

Chouquettes με κρέμα
& καραμέλα

Churros με καστανή
ζάχαρη, κανέλα & sauce
σοκολάτα

30€

Η τιμή είναι ανά άτομο & δεν περιλαμβάνει ΦΠΑ

STREET FOOD BUFFET



STREET FOOD BUFFET

“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



LIVE STATIONS



LATE NIGHT STAND



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 σεββίρει **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 σεββίρεται 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



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ



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



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

