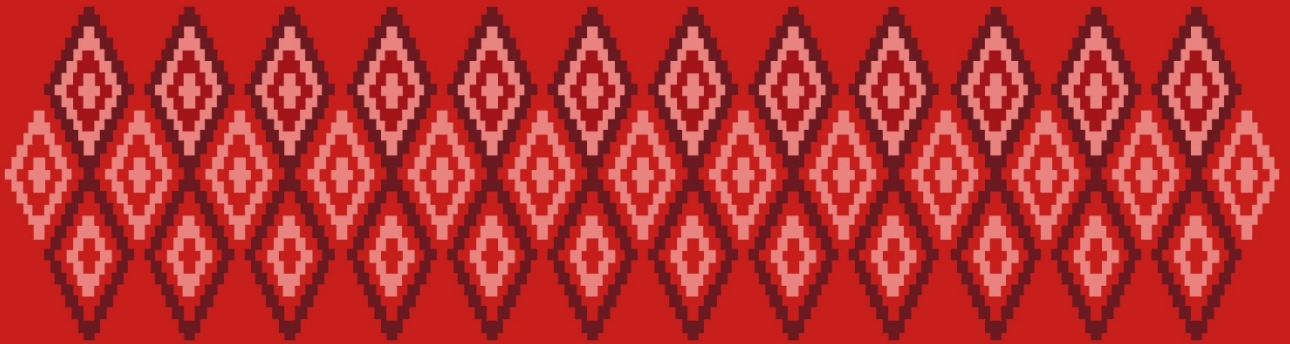




# D E L I F O O D L I S T

XMAS 2024 - 2025



ARIA  
fine catering



## Η Μαγική Γεύση των Χριστουγέννων!

Η μαγεία των Χριστουγέννων κρύβεται στις μικρές, γλυκές οικογενειακές στιγμές γύρω από ένα γιορτινό τραπέζι, στα κρυστάλλινα ποτήρια, στην παραδοσιακή γαλοπούλα, στα μελωμένα μελομακάρονα, στους βουτυράτους κουραμπιέδες, σε ένα χιονισμένο βουνό από μαρέγκα, σε όλες αυτές τις λιχουδιές που μας κάνουν να νιώθουμε και πάλι παιδιά...

Σας προσκαλούμε φέτος να ζήσετε την μαγεία των Χριστουγέννων, να απολαύσετε τις στιγμές με τους αγαπημένους σας και να μας αφήσετε να φροντίσουμε όλα τα υπόλοιπα, που με τόση αγάπη επιμελούμαστε από το 1997.

# Aria's Grazing Boards

Μικρές γευστικές μπουκιές τοποθετημένες επιμελώς  
στημέλητα σε ξύλινους δίσκους 60X40εκ

*Η κάθε συσκευασία  
περιλαμβάνει: βιοδιασπώμενα  
πιτάκια, ξύλινες δίσκους,  
χαρτοπετσέτες και μικρές  
λαβίδες bamboo*

## Tuscany Tavola

Premium επιλογές από τυριά &  
αλλαντικά Συνοδεύονται από σπιτικές  
μαρμελάδες, chutney, κριτσίνια,  
crackers, Ξηρούς καρπούς &  
ωσμωτικά φρούτα  
(12-15 άτομα)

## Bites of the World

Baby πατατούλες με αβοκάντο και  
ρόδι, Peking duck rolls με σάλτσα  
hoisin, Mini club γαριδα νικκει mayo  
& brick, Macarons noir με καπνιστό  
σολομό, Empanadas κοτόπουλου &  
sauce romesco, Τυροπιτάκια με  
ξινομυζήθρα & σύκο, Wagyu  
κεφτεδάκια με νικκει mayo sauce,  
Tuna katsu sando  
(12-15 άτομα)

## Salmon in Love

Τριλογία σολομού: Καρδιά balik,  
Gravlax & καπνιστός σολομός.  
Συνοδεύονται από blinis, ψωμάκια  
rumpnickel, sauce remoulade,  
cream cheese, αβγά bio & ταρτάρ  
αβοκάντο  
(12-15 άτομα)



“Spoil me darling”...  
Festive breakfast box

Κόκκινα φρέσκα φρούτα & ωσμωτικά,  
γιαούρτι με μέλι & granola, φρέσκο  
βούτυρο Κερκύρας, σπιτικές  
μαρμελάδες πραλίνα φουντουκιού,  
pancakes, donuts, monkey bread,  
gingerbread cookies, tramezzini με  
σολομό, φοκάτσια με προσούτο,  
εκλεκτά τυριά & αλλαντικά, Aria's  
Mimosa jar

Για 4 άτομα

# ΠΙΟΡΤΙΝΑ ΕΔΕΣΜΑΤΑ

## Bar Accessories

Crudités λαχανικών με dip από  
γιαούρτι & pepper mayo -VG-  
(δίσκος 30 x 40 εκ)

Τραγανά nachos με sauce  
guacamole -VG-  
(δίσκος 30 x 40 εκ)

Chips γαρίδας με dip  
από χούμους παντζάρι  
(δίσκος 30 x 40 εκ)

Nori crackers & Nikkei mayo  
(δίσκος 30 x 40 εκ)

## Canapé

*Για να υποδεχτείτε τους καλεσμένους σας!  
Επιλέξτε έως 3 είδη από τα παρακάτω  
για να δημιουργήσετε τη γιορτινή σας πιατέλα  
των 30 τεμαχίων*

Nigiri ντομάτας, confit με gel βασιλικού -VG-  
(10 τεμάχια)

Baby πατατούλες με κρέμα αβοκάντο και ρόδι  
(10 τεμάχια)

Cheese bullets & roasted pumpkin skewers -V-  
(10 τεμάχια)

Fake ravioli από παντζάρι με καπνιστό χέλι &  
μασκαρπόνε  
(10 τεμάχια)

Beef tataki & πολέντα saffron  
(10 τεμάχια)

Macaron Evoo & Maldon salt  
(10 τεμάχια)

Mini club γαρίδα nikkei mayo & brick  
(10 τεμάχια)

Macaron noir με παρφέ σολομού  
(10 τεμάχια)

Macaron foie gras με σύκο  
(10 τεμάχια)



## The Exclusive Christmas Caviar Platter

Χαβιάρι Ossetra 100 gr  
Συνοδεύεται από μωβ  
πατατούλες Περού, blinis, sour  
cream & σπιτικά πατατάκια  
pailles

# ΠΙΟΡΤΙΝΑ ΕΔΕΣΜΑΤΑ

## Κρύα Ορεκτικά



### Ντολμαδάκια Γιαλαντζί

Η Κλασική συνταγή με ντιπ γιαούρτι ρόδι -VG- (4 μερίδες)

### Tuna Yuzu Donburi

Avocado, sushi rice, edamame, veggie pickles, wakame, misuna salad, yuzu wafu sauce & nori crackers (8 μερίδες)

### Terrine de Foie Gras

Τερίνα φρέσκου foie gras ψημένη σε port wine 24 ετών. Συνοδεύεται από φρυγανισμένα brioche, chutney σύκου & port jelly (2 μερίδες)

### Sea food platter

Γιορτινό πλάτο με γαρίδες ατμού & ρανέ σολομού μαρινέ. Συνοδεύονται από baby gem μαρουλάκια, blinis, ραπανάκι, sauce cocktail & horseradish (8 μερίδες)

### Christmas Salmon Wreath

Καπνιστός και μαριναρισμένος σολομός σε ρυζοσαλάτα, με ραπανάκι, wakame, αγγούρι, αυγά bio, cream cheese & ρόδι (8 μερίδες)

## Ζεστά Ορεκτικά



### Brie en Croûte

για τους λάτρεις των τυριών Το παραδοσιακό Γαλλικό τυρί, ψημένο σε σπιτική σφολιάτα με χειμωνιάτικη τρούφα & μαρμελάδα βατόμουρο -V- (1 κιλό)

### Soupe Américaine

Σούπα από bisque караβίδας και pretzel croutons (4 μερίδες)

### Σούπα Κολοκύθας Βελουτέ

Με κάρδαμο & γάλα καρύδας. Συνοδεύεται με crouton -VG- (4 μερίδες)

### Σούπα Vichyssoise

Βελουτέ σούπα από πράσο και πατάτα . Γαρνίρεται με bacon granola (4 μερίδες)

### Λαχανοντολμάδες

Παραδοσιακή συνταγή με αβγολέμονο (4 μερίδες)

### The pretzel pudding

Σπιτικό ογκρατέν με pretzels, καπνιστή γκούντα, Emmental, ζαμπόν cotto & αχλάδι (1 πურέξ - 8 μερίδες)



# ΠΙΟΡΤΙΝΑ ΕΔΕΣΜΑΤΑ



## Aria's bakery Τάρτες-Πίτες-Pasta-Άρτος

### Χmas quiche

Με την κλασική γέμιση των Χριστουγέννων με μοσχαρίσιο κιμά, κάστανα, κουκουνάρια, σταφίδες & parmesan custard  
(1 τάρτα - 8 μερίδες)

### Salmon Quiche

Με φρέσκο και καπνιστό σολομό & ρόκα  
(1 τάρτα - 8 μερίδες)

### Quiche με κίτρινη κολοκύθα

Με σταφίδες & τυρί Σαν Μιχάλη -V-  
(1 τάρτα - 8 μερίδες)

### Quiche Lorraine classic

Με γραβιέρα & μπέικον  
(1 τάρτα - 8 μερίδες)

### Λαζάνια

Με άγρια μανιτάρια & Ελβετική γραβιέρα -  
(1 πυρέξ - 8 μερίδες)

### Μετσοβίτικη πρασόπιτα

Με χωριάτικο φύλλο, γιαούρτι και καπνιστό Μετσοβόνη -V-  
(1 τάρτα - 8 μερίδες)

### Bread baked with love

Batton baguette σίτου & χαρούπι, mini brioche & κριτσίνια, αρωματικό βούτυρο  
(6 μερίδες)

## Σαλάτες



### Salade de Noël

Baby σαλατικά με κρεμώδη burrata, ρόδι, ντοματίνια, φιστίκια Αιγίνης & οξύμελι -V-  
(1 μπολ - 4 μερίδες)

### "Merry Berry"

Μικρόφυλλο σπανάκι, φρέσκα μούρα, ψητά αμύγδαλα, παντζάρι, gorgonzola dolce latte & vinaigrette μανταρίνι -V-  
(1 μπολ - 4 μερίδες)

### Mâche Festive

Με ρόκα, βαλεριάνα, τραγανό προσούτο Ευρυτανίας, κυδώνια ψητά, πορτοκάλι, καρύδια & vinaigrette εσπεριδοειδών  
(1 μπολ - 4 μερίδες)

### Christmas in Morocco

Καρότο τριμμένο σε vinaigrette harissa, λάχανο Kale, σταφίδες, peanuts, μήλα & μυρωδικά -VG-  
(1 μπολ - 4 μερίδες)

### Waldorf

Με τριλογία μήλων, σέλερι, σελινόριζα, καρύδια, cranberries & crème fraîche με άρωμα lime -V-  
(1 μπολ - 4 μερίδες)



CHRISTMAS SALMON WREATH



CHRISTMAS SALMON WREATH

# ΠΙΟΡΤΙΝΑ ΕΔΕΣΜΑΤΑ

## Κυρίως εδέσματα



**Χριστουγεννιάτικη Γαλοπούλα**  
Ψημένη σε αργό φούρνο με την παραδοσιακή γέμιση με κιμά, κάστανα, κουκουνάρι & σταφίδες Συνοδεύεται από baby πατατούλες & port gravy sauce.  
(5 kg) - Σερβίρει 12 άτομα-

### Chateaubriand

Καρδιά μοσχαρίσιου φιλέτου Limousin Συνοδεύεται από πατατούλες με φασκόμηλο al tartufo, σπαράγγια βουτύρου, καροτίνια & πράσινο αρακά Σερβίρεται με sauce Béarnaise & Armagnac peppercorn sauce  
(6 μερίδες)



### General Tso's chicken

Καραμελωμένες μπουκιές κοτόπουλου σε σάλτσα ginger-hoisin. Συνοδεύεται από πουρέ καρότου, μπρόκολο stir fry & sticky rice wakame  
(4 μερίδες)

### Γουρουνόπουλο Γάλακτος

Συνοδεύεται από πατατούλες φούρνου, sauce από πετιμέζι & μουστάρδα  
(8-10 kg) - Σερβίρει 12 άτομα

### Roulade d' Agneau

Μπούτι αρνάκι ψήμενο σε αργό φούρνο, σάλτσα Bordelaise, ψητή κολοκύθα & κουσκουσάκι με αποξηραμένα φρούτα  
(4 μερίδες)

**Χοιρινό με Κυδώνια & Δαμάσκηνα**  
Μαγειρεμένο σε σάλτσα κρασιού Samos Συνοδεύεται από πιλάφι μανιταριών με ξηρούς καρπούς  
(4 μερίδες)

### Μοσχαράκι Bourguignon

Συνοδεύεται από καροτίνια γλασέ & πουρέ πατάτας με παρμεζάνα  
(4 μερίδες)

### “Christmas in Chicago”

Παραδοσιακό meatloaf από μοσχαρίσιο κιμά & bacon, ψημένο σε καραμελωμένη bbq sauce. Σερβίρεται με whipped potatoes & πράσινα φασολάκια  
(4 μερίδες)

### Μοσχαρίσιο Brisket Black Angus

Ψημένο σε αργό φούρνο με καραμέλα cocoa - hoisin Συνοδεύεται από πουρέ γλυκοπατάτας & λαχανάκια Βρυξελλών σωτέ με χουρμάδες  
(4 μερίδες)

### Country Ham

Ολόκληρο μπούτι χοιρινό με καραμελωμένο ανανά & γαρύφαλλο Συνοδεύεται από baby πατατούλες  
(10 kg) - Σερβίρει 12 άτομα



# ΠΟΡΤΙΝΑ ΕΔΕΣΜΑΤΑ

## Συνοδευτικά



Χριστουγεννιάτικη Γέμιση  
Παραδοσιακή με κιμά, κάστανα,  
κουκουνάρια & σταφίδες  
(4 μερίδες)

Vegan Γέμιση  
Ραγού από άγρια μανιτάρια,  
κάστανα, cranberries, kale &  
φασκόμηλο -VG-  
(4 μερίδες)

### Cake Dauphinoise

Εντυπωσιακό cake με layers από  
πατάτα, béchamel, ποικιλία τυριών  
& μυρωδικά -V-  
(8-10 μερίδες)

### Baby Πατατούλες Γαλλίας

Με χοντρό αλάτι & βούτυρο  
φασκόμηλου -V-  
(4 μερίδες)

### Κουσκουσάκι

Με αποξηραμένα φρούτα και  
μυρωδικά- V-  
(4 μερίδες)

### Πουρές Γλυκοπατάτας

Με άρωμα μανταρίνι &  
φυστικοβούτυρο -V-  
(4 μερίδες)





# “ARIA DELI” SWEET XMAS DELICACIES

Από το Ζαχαροπλασείο της ARIA



## Buche de Noël

Χριστουγεννιάτικος Κορμός Αμυγδάλου.  
Με ganache λευκής σοκολάτας, πραλίνα  
φουντουκιού & καραμελωμένα αμύγδαλα

## Oh Christmas Tree!

Choux au craquelin γεμιστά  
με κρέμα montée vanille  
(60 -70 τεμάχια)

## Chef's Signature Mont Blanc

Αφράτη μαρέγκα με crèmeux από κάστανο &  
παλαιωμένο ρούμι, σπιτικά marrons déguisé &

## Macaron Collection, Winter '25

Τριαντάφυλλο, κάστανο-ρούμι, μέλι-pecan,  
σοκολάτα guajava, φιστίκι, βατόμουρο  
(30 τεμάχια)

## The Basque Cheesecake

Η μουσική συνταγή της Senora Amaya.  
Σερβίρεται με φρέσκα μούρα

## Saint Honoré

Η Γαλλική σπεσιαλιτέ της υψηλής ζαχαροπλαστικής  
Σπιτική σφολιάτα, με βελουδίνη crème pâtissière,  
μικρά choux, chantilly & καραμέλα σε 2 υφές

## Bon bon gingerman cookies

Μικρά σοκολατάκια από sablé Breton  
με πραλίνα gingerbread  
(24 τεμαχια)



## Miss Ruby

Τούρτα composé από υφές  
βατόμουρου & αμύγδαλου, με  
σοκολάτα ruby raspberry

## Black Forest Classic Edition

Biscuit κακάο με ελαφριά κρέμα  
chantilly, μαυροκέρασα σε kirsch &  
flakes μαύρης σοκολάτας

## 3ple Chocolate terrine

Crèmeux σοκολάτας Valrhona  
Caraibe, mousse Jivara & γλάσο  
guajava σε μαλακό μπισκότο

## Nikkei Chocolate Rhapsody

Υφές από μανταρίνι, πορτοκάλι &  
Ιαπωνικό Yuzu με πραλίνα  
φουντουκιού, σε βάση madeleine



Η Βασιλόπιτα της ARIA  
για το 2025

Με ολόκληρα καρύδια  
& mix αρωματικών  
μπαχαρικών  
(1,8 kg)

Όλες οι τούρτες μας ζυγίζουν 1,2 - 1,3 κιλά

**Η Χριστουγεννιάτικη DeLI Food List  
και το Celebration box ισχύουν από 07 Δεκεμβρίου 2024  
έως 07 Ιανουαρίου 2025.**

Όλα τα εδέσματα παραδίδονται στο χώρο σας με χριστουγεννιάτικη διακόσμηση, σε σκεύη κατάλληλα για αναθέρμανση.

Τα dressing και οι sauce συσκευάζονται σε γυάλινα βάζα ασφαλείας και τα κρεατικά τοποθετούνται σε inox πιατέλες.

Τα σκεύη παραμένουν σε εσάς και μπορείτε να τα επαναχρησιμοποιήσετε όπως και τους ξύλινους δίσκους των Grazing Boards.

Θα χαρούμε να επικοινωνήσετε μαζί μας  
[events@aria.gr](mailto:events@aria.gr) , 210 965 6388

Ακολουθήστε μας στα Social Media

     
[/AriaFineCatering](#)



Στην πόρτα σας με ένα τηλεφώνημα  
με την υπηρεσία Aria DeLI VeRY Experience!

  
**ARIA**  
fine catering