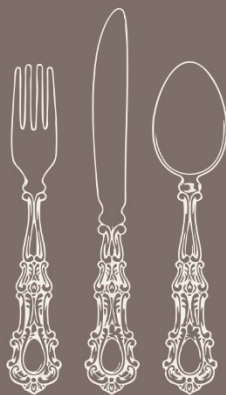


D E L I F O O D L I S T



ΧΕΙΜΩΝΑΣ - ΑΝΟΙΞΗ 2025



ARIA
fine catering

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

Η DELI FOOD LIST είναι μια εποχιακή λίστα εδεσμάτων που αποτελείται από απλές καθημερινές σπιτικές συνταγές, καλομαγειρεμένες και νόστιμες. Εδώ θα βρείτε: Τάρτες, σούπες, ορεκτικά, φρέσκιες σαλάτες, κυρίως πιάτα, συνοδευτικά και γλυκές προτάσεις.

Είναι ιδανική για εσάς που σας αρέσει να καλείτε κόσμο στο σπίτι αλλά δεν θέλετε την ταλαιπωρία του μαγειρέματος, για εσάς που θέλετε να απολαύσετε την παρέα των καλεσμένων σας χωρίς να τρέχετε κάθε τόσο στην κουζίνα.

Το μόνο που έχετε να κάνετε, είναι να επιλέξετε τα εδέσματα που επιθυμείτε και να φτιάξετε το δικό σας μενού για το οικογενειακό σας τραπέζι. Η παραγγελία σας έρχεται στην πόρτα σας σε ειδικά επιλεγμένα σκεύη μιας χρήσης, προσαρμοσμένα για τον φούρνο του σπιτιού σας, με οδηγίες αναθέρμανσης για τη διασφάλιση της ποιότητας των εδεσμάτων σας.

Η DELI FOOD LIST είναι αυστηρά σχεδιασμένη για οικογενειακά τραπέζια 10-20 ατόμων. Εάν έχετε παραπάνω καλεσμένους, συμβουλευτείτε μας για να σας προτείνουμε την κατάλληλη λύση.

Καλή σας απόλαυση!

A R I A ' S G R A Z I N G B O A R D S

T U S C A N Y T A V O L A

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

S A L M O N I N L O V E

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

T U N A Y U Z U D O N B U R I

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

Η καθε συσκευασία περιλαμβάνει ξύλινες δάινες και μικρές λαβίδες bamboo

Κ Ρ Υ Α Ο Ρ Ε Κ Τ Ι Κ Α

Τ Α Ρ Α Μ Ο Σ Α Λ Α Τ Α

(500 gr)

Χ Ο Υ Μ Ο Υ Σ

Παραδοσιακό, με καβουρδισμένο κουκουνάρι

(500 gr)

Ο Λ Ι Β Ι Ε Ρ

Η αγαπημένη Ρωσική σαλάτα με σπιτική μαγιονέζα, λαχανικά & ψητό παστράμι (500 gr)

Τ Α Β Β Ο Υ Λ Ε Η

Αραβικό τάμπουλε με μαϊντανό, κόλιανδρο,

δυόσμο, ντομάτα, αυγό, αγγούρι και πλιγούρι (500 gr)

Χ Τ Α Π Ο Δ Α Κ Ι

Ξιδάτο, με σπιτικές πίκλες λαχανικών

(500gr / 4 μερίδες)

Ν Τ Ο Λ Μ Α Δ Α Κ Ι Α α π ό Σ Π Ι Τ Ι

Γαλαντζί, με ντιπ από γιαούρτι & ρόδι

(32τμχ / 4 μερίδες)

Συνοδεύστε τα παραπάνω εδέσματα με:

Σ Π Ι Τ Ι Κ Α Ν Α C Η Ο Σ (140gr)

Σ Π Ι Τ Ι Κ Α C Η Ι Ρ Σ Π Α Τ Α Τ Α Σ (120gr)



Τ Η Σ Σ Α Ρ Α Κ Ο Σ Τ Η Σ *

Χ Ο Ρ Τ Ο Π Ι Τ Α

Με χειροποίητο φύλλο, ποικιλία από χόρτα & μυρωδικά εποχής
(8 μερίδες)

Ρ Ε Β Υ Θ Ο Κ Ε Φ Τ Ε Δ Ε Σ Π Α Ρ Ι Α Ν Ο Ι

(4 μερίδες)

Γ Ε Μ Ι Σ Τ Α Π Ο Λ Ι Τ Ι Κ Α

Με σταφίδες, κουκουνάρι και μυρωδικά
(8 μερίδες)

Χ Τ Α Π Ο Δ Α Κ Ι Κ Α Τ Σ Α Ρ Ο Λ Α Σ

Με αγκινάρες, μάραθο και πράσινες ελιές
(4 μερίδες)

Σ Ο Υ Π Ι Ε Σ Μ Ε Σ Π Α Ν Α Κ Ι

Κλασικές, με φρέσκια ντομάτα
(6 μερίδες)

* Το μενού της Σαρακοστής ισχύει από 01/03/2025 έως 17/04/2025

Σ Α Λ Α Τ Ε Σ *

CHOP CHOP

Χωριάτικη με ψιλοκομμένα τα υλικά της, crumble χαρουπιού & dressing από βαλσαμικό ξύδι

BELUGA

Με φακές, καπνιστό σολομό & ανθότυρο

KINOA

Με ψητά λαχανικά και φέτα Βυτίνας

MAROKEN

Με καρότο τριμμένο, λάχανο kale, τριλογία μήλων, bio σταφίδες, peanuts & dressing harissa με δυόσμο

BIETNAMEZA

Με rice noodles, μπρόκολο, φύτρες φασολιών, ψητές πιπεριές, κρεμμυδάκι φρέσκο, καβουρδισμένο σουσάμι & wafu dressing

POKA - ΣΠΑΝΑΚΙ

Με gorgonzola dolce latte, καρύδι, παντζάρι & πορτοκάλι

ΟΣΤΡΙΑ

Με γαρίδες ατμού, αβοκάντο, ρόκα, αποφλοιωμένη ντομάτα και ψητά αμύγδαλα

ΜΕ ΣΟΛΟΜΟ

Με καρδιές σαλάτας, σολομό mariné, με ψητά σπαράγγια, αβγό bio, πατάτες baby και dressing γλυκιάς μουστάρδας

ΣΙΣΙΛΙΑΝΑ

Με φρέσκια κρεμμώδη Buratta, mini gem μαρουλάκια, πολύχρωμα ντομάτινια και crostini ελιόψωμου

* Όλες οι σαλάτες μας είναι 6 μερίδες

A R I A ' S B A K E R Y

ΠΙΤΑ ΕΠΟΧΗΣ

Με χόρτα, μυρωδικά και φέτα Βυτίνας
(8 μερίδες)

ΜΕΤΣΟΒΙΤΙΚΗ

Πρασόπιτα με κεφαλοτύρι & γιαούρτι
(8 μερίδες)

ΠΟΛΙΤΙΚΗ

Πίτα με παλαιωμένο κασέρι Ξάνθης και θυμάρι
(8 μερίδες)

ΚΟΤΟΠΙΤΑ

Πίτα με κοτόπουλο, άγρια μανιτάρια & μυρωδικά
(8 μερίδες)

ΤΑΡΤΑ Q U I C H E ΑΓΚΙΝΑΡΑ

Με αγκινάρες, παρμεζάνα & prosciutto alla brace
(8 μερίδες)

ΤΑΡΤΑ C H E V R E

Με κατσικίσιο τυρί, πολύχρωμα ντοματίνια, ελιές
& βασιλικό
(8 μερίδες)



P A S T A L I C I O U S

CANNELLONI BOLOGNESE

Με μοσχαρίσιο κιμά, σάλτσα ντομάτας & κρέμα γάλακτος
(20 τεμ / 5 μερίδες)

Λ Α Ζ Α Ν Ι Α

Με άγρια μανιτάρια κι Ελβετική γραβιέρα
(6 μερίδες)

Λ Α Ζ Α Ν Ι Α Τ Ε Ρ Ρ Ι Ν Α

Με mozzarella fiore di late & ραγού μελιτζάνας
(6 μερίδες)

Κ Ρ Ε Π Ε Σ Κ Λ Α Σ Σ Ι Κ Ε Σ

Με ζαμπόν cotto & τυρί emmental
(12 τεμ / 6 μερίδες)

Κ Ρ Ε Π Ε Σ Μ Ε Σ Ο Λ Ο Μ Ο

Με φρέσκο & καπνιστό σολομό, σπανάκι, ανθότυρο & vodka sauce
(12 τεμ / 6 μερίδες)

I ♥ P O T A T O E S *

Π Α Τ Α Τ Ε Σ Φ Ο Υ Ρ Ν Ο Υ

Με βούτυρο & θυμάρι
(4 μερίδες)

S M A S H E D B A B Y Π Α Τ Α Τ Ε Σ

Με χοντρό αλάτι & καπνιστή πάπρικα la chinata
(4 μερίδες)

D A U P H I N O I S E

Αγαπημένη Γαλλική συνταγή με béchamel, ποικιλία τυριών & μυρωδικά -V-
(4 μερίδες)

* Προσθέστε

C A R P A C C I O Μ Α Υ Ρ Η Σ Τ Ρ Ο Υ Φ Α Σ



ΚΥΡΙΩΣ ΕΔΕΣΜΑΤΑ

BOUILLABAISSE SOUP

Κλασική αγαπημένη συνταγή της Νότιας Γαλλίας, με ζωμό από πετρόψαρα & οστρακοειδή. Σερβίρεται με φοκάτσια και σάλτσα rouille
(4 μερίδες)

ΛΑΧΑΝΟΝΤΟΛΜΑΔΕΣ

Παραδοσιακή συνταγή με αβγολέμονο
(16 τεμ / 4 μερίδες)

PIC-NIC BALLS

Σπιτικά μίνι κεφτεδάκια (μοσχαρίσια ή γαλοπούλας)
(2 κιλά / 100 τεμ)

ΜΟΥΣΑΚΑΣ

Με μοσχάρι κοκκινιστό στο μπαλτά και μελιτζάνες θράκας
(6 μερίδες)

GENERAL TSO'S CHICKEN

Καραμελωμένες μπουκιές κοτόπουλου σε σάλτσα ginger sweet chilli. Συνοδεύονται με μπρόκολο stir fry & sticky rice wakame
(6 μερίδες)

PEKING DUCK DIY PLATTER

Saturday night movie time!

Πάπια ψημένη με την παραδοσιακή συνταγή, λεπτά pancake ρυζιού, λεπτοκομμένα λαχανικά και σπιτική bbq / hoisin sauce.
(24 τεμ / 4 μερίδες)

Κ Υ Ρ Ι Ω Σ Ε Δ Ε Σ Μ Α Τ Α

ΧΟΙΡΙΝΟ ΠΡΑΣΟΣΕΛΙΝΟ

Χοιρινό πρασοσέλινο με κολοκάσι
(6 μερίδες)

PORK BELLY CANTONESE

Με γλασο bbq / hoisin και πουρέ καρότο
(6 μερίδες)

ROULADE D'AGNEAU

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

ΜΠΙΦΤΕΚΑΚΙΑ ΣΟΛΟΜΟΥ

με vinaigrette κάπαρης & chimichurri sauce. Συνοδεύονται από αρωματικό ρύζι jansine
(6 μερίδες)

CHATEAUBRIAND

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

ΓΟΥΡΟΥΝΟΠΟΥΛΟ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

Συνοδεύεται από πατατούλες φούρνου & sauce από πετιμέζι & μουστάρδα
(12 μερίδες / 8-10 kg)



Γ Λ Υ Κ Ι Σ Μ Α Τ Α

Ν Ο Υ Γ Κ Α Τ Ι Ν Α

Με καβουρδισμένα αμύγδαλα
(10-12 μερίδες)

Σ Ο Κ Ο Λ Α Τ Ι Ν Α

Με γαρύφαλλο σοκολάτας
(10-12 μερίδες)

Β L A C K F O R E S T

Με μαυροκέρασο, crème montée vanille &
mousse bitter σοκολάτας
(10-12 μερίδες)

S A I N T H O N O R É

Σπιτική σφολιάτα με βελούδινη crème pâtissière,
μικρά choux, chantilly & καραμέλα από θυμαρίσιο μέλι
(10-12 μερίδες)

M E R I N G A T A “ C I P R I A N I ”

Σπιτικό biscuit βανίλιας, mousse λεμόνι & crèmeux
lime σε πέπλο μαρένγκας στο φλόγιστρο
(10-12 μερίδες)

N I K K E I C H O C O R H A P S O D Y

Υφές από μανταρίνι, πορτοκάλι & Ιαπωνικό Yuzu
με πραλίνα φουντουκιού, σε βάση madeleine
(8-10 μερίδες)

M A C A D A M I A C A R A M E L

Mousse αλμυρής καραμέλας με sanded Macadamia nuts,
σε αφράτη βάση
(8-10 μερίδες)

B L A C K B E R R Y C H E E S E C A K E

Mousse cheesecake & blackberry, crumble αμυγδάλου,
compote blackberry & Joconde sponge
(8-10 μερίδες)

Μ Π Α Κ Λ Α Β Α Σ Τ Ρ Ι Α Ν Τ Α Φ Υ Λ Λ Ο

Semifreddo με καραμελωμένα φύλλα, ξηρούς καρπούς
& Συριανά λουκούμια
(8-10 μερίδες)