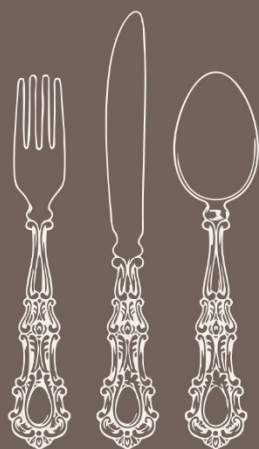


D E L I F O O D L I S T



WINTER 2025 - 26



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 σχεδιασμένη για οικογενειακά τραπέζια 10-20 ατόμων. Εάν έχετε παραπάνω καλεσμένους, συμβουλευτείτε μας για να σας προτείνουμε την κατάλληλη λύση.

Καλή σας απόλαυση!



ARIA'S GRAZING BOARDS

Μικρές γευστικές μπουκιές τοποθετημένες επιμελώς
στημέλητα σε ξύλινους δίσκους 60X40εκ

TUSCANY TAVOLA

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

SALMON IN LOVE

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

ARIA'S SECRET GARDEN

Το εικονικό μας περιβόλι με φρέσκα &
εικονικά λαχανικά "φυτεμένα" σε βρώσιμο
χώμα από τριμμένο παξιμάδι -VG-
(12-15 άτομα)

Η κάθε συσκευασία περιλαμβάνει ξύλινες δάινες και μικρές λαβίδες bamboo

BAR ACCESSORIES

Τραγανά χειροποίητα nachos με dip
guacamole -VG-

Chips γαρίδας με dip από χούμους &
παντζάρι

ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

BELUGA TORTA

Τούρτα από μαύρες φακές beluga με
κάστανα ραγού & άγρια μανιτάρια -VG-
(8 μερίδες)

NIKKEI CEVICHE

Λαβράκι φιλέτο μαριναρισμένο με μάνγκο &
γιασεμί. Συνοδεύεται με φέτες από μαύρη
φοκάτσια
(8 μερίδες)

COCKTAIL AT THE 70'S

Γαρίδες ατμού. Συνοδεύονται από baby gem
μαρουλάκια, ραπανάκι, sauce cocktail &
horseradish mayo
(8 μερίδες)

SALMON WREATH

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

HASSELBACK BUTTERNUT SQUASH



HASSELBACK BUTTERNUT SQUASH

Ζ Ε Σ Τ Α Ο Ρ Ε Κ Τ Ι Κ Α

B R I E E N C R O U T E

Για τους λάτρεις των τυριών!

Το παραδοσιακό Γαλλικό τυρί, ψημένο σε σπιτική σφολιάτα με χειμωνιάτικη τρούφα & μαρμελάδα βατόμουρο -V- (1 kg)

T H E M A R V E L L O U S

“ C R A B R A N G O O N D I P ”

Ντιπ με ψίχα από μπλε καβούρι, παρμεζάνα, αγκινάρα ψητή, cream cheese & nikkei mayo.

Συνοδεύεται με μπρουσκέτες brioche
(6 μερίδες)

S O U P E A M E R I C A I N E

Σούπα από bisque καραβίδας
(4 μερίδες)

Σ Ο Υ Π Α Κ Ι Τ Ρ Ι Ν Η Σ

Κ Ο Λ Ο Κ Υ Θ Α Σ Β Ε Λ Ο Υ Τ Ε

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

Λ Α Χ Α Ν Ο Ν Τ Ο Λ Μ Α Δ Ε Σ

Παραδοσιακή συνταγή με αβγολέμονο
(4 μερίδες) – 16 τεμ

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

B R E A D B A K E D W I T H L O V E

Batton baguette σίτου & χαρούπι, πρέτσελ,
κριτσίνια και αρωματικό βούτυρο
(6 μερίδες)

Π Ο Λ Ι Τ Ι Κ Η Τ Υ Ρ Ο Π Ι Τ Α

Με χωριάτικο φύλλο, κασέρι & γραβιέρα -V-
(8 μερίδες)

P U M P K I N Q U I C H E

Με κίτρινη κολοκύθα, σταφίδες & τυρί Σαν Μιχάλη -V-
(8 μερίδες)

Q U I C H E L O R R A I N E C L A S S I Q U E

Με γραβιέρα & μπέικον
(8 μερίδες)

Κ Ρ Ε Π Ε Σ Μ Ε Σ Ο Λ Ο Μ Ο

Με φρέσκο & καπνιστό σολομό, σπανάκι,
ανθότυρο & sauce rouge.
12 τεμ - (6 μερίδες)

Ρ Ω Σ Ι Κ Α C A N N E L O N I

Με φύλλα κρέπας, ραγού από μοσχαρίσιο κιμά
και σάλτσα με βότκα
12 τεμ - (6 μερίδες)

Λ Α Ζ Α Ν Ι Α

Με άγρια μανιτάρια & Ελβετική γραβιέρα -V-
(8 μερίδες) – 2kg



Σ Α Λ Α Τ Ε Σ

Baby σαλατικά με τυρί chevre, αβοκάντο, ρόδι,
ντοματίνια, φιστίκια Αιγίνης & οξύμελι -V-
(4-6 μερίδες)

Μικρόφυλλο σπανάκι, φρέσκα μούρα, ψητά
αμύγδαλα, παντζάρι, gorgonzola dolce latte &
vinaigrette μανταρίνι -V-
(4-6 μερίδες)

Ρόκα, βαλεριάνα, τραγανό προσούτο Ευρυτανίας,
κυδώνια ψητά, πορτοκάλι, καρύδια & vinaigrette
εσπεριδοειδών
(4-6 μερίδες)

Καρότο τριμμένο σε vinaigrette harissa, λάχανο Kale,
σταφίδες, peanuts, μήλα & μυρωδικά -VG-
(4-6 μερίδες)

Πολύχρωμη κινόα με ψητή γλυκοπατάτα, φέτα
Βυτίνας, cranberries, ξινόμηλο και βινεγκρέτ
μουστάρδας
(4-6 μερίδες)



Κ Υ Ρ Ι Ω Σ Ε Δ Ε Σ Μ Α Τ Α

BLACK COD & SALMON MARBRE

Σερβίρεται με noisette λαχανικών και sauce miso - lime sauce
(6 μερίδες)

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)

PORK BELLY

Χοιρινή πανσέτα ψημένη σε κρούστα από panko - bacon - παντζάρι. Σερβίρεται με τερίνα πατάτας & nduja beurre blanc*
(6 μερίδες)

GENERAL TSO'S CHICKEN

Καραμελωμένες μπουκιές κοτόπουλου σε σάλτσα ginger-hoisin*. Συνοδεύεται από πουρέ καρότου, & sticky rice wakame
(6 μερίδες)

* Η nduja beurre blanc είναι κρεμώδης λευκή σάλτσα με βάση το βούτυρο, & το πικάντικο κρεμώδες σαλάμι "nduja"

* Η ginger-hoisin sauce είναι μια πικάντικη-γλυκιά Ασιατική σάλτσα από σόγια, σκόρδο, ξύδι, πιπερόριζα

ΑΡΝΑΚΙ ΦΡΙΚΑΣΕ ΜΕ ΑΓΡΙΑ
ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ

Μπουκιές από αρνίσιο μπουτάκι με άγρια μανιτάρια shiitake
& porcini και αβγολέμονο παραδοσιακό
(4 μερίδες)

ΧΟΙΡΙΝΟ ΜΕ ΚΥΔΩΝΙΑ &
ΔΑΜΑΣΚΗΝΑ

Μαγειρεμένο σε σάλτσα κρασιού Samos. Συνοδεύεται από
πιλάφι μανιταριών με ξηρούς καρπούς
(4 μερίδες)

ΜΟΣΧΑΡΑΚΙ BOURGUIGNON

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

CARRE DE VEAU

Μπριζόλα Γαλλικής κοπής με κρούστα από άγρια μανιτάρια
& bourbon demi glace sauce. Σερβίρεται με whipped
potatoes, πράσινα σπαράγγια & confit φρούτων σε whiskey
(6 μερίδες)

“CASSOULET EN CROUTE”

Η Παριζιάνικη αγαπημένη συνταγή με πάπια φιλέτο &
μοσχαρίσιο λουκάνικο, ψημένα σε σπιτική σφολιάτα με
χουρμάδες & mandarin gravy sauce
Συνοδεύεται από πουρέ γλυκοπατάτας & haricots verts
(6 μερίδες)

ΓΟΥΡΟΥΝΟΠΟΥΛΟ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

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

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

CAKE DAUPHINOISE

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

BABY ΠΑΤΑΤΟΥΛΕΣ ΓΑΛΛΙΑΣ

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

ΠΟΥΡΕΣ ΚΑΡΟΤΟ ΜΕ GINGER

(4 μερίδες)

ΠΟΥΡΕΣ ΓΛΥΚΟΠΑΤΑΤΑΣ

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

Thanksgiving menu

THANKSGIVING MENU

ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ

Ψημένη σε αργό φούρνο.

Συνοδεύεται από port gravy & cranberry sauce

SAUSAGE - HERB STUFFING

Η Αμερικάνικη παραδοσιακή γέμιση με λουκάνικα, κρουτόν, λαχανικά & αρωματικά βότανα

ΠΟΥΡΕΣ ΠΑΤΑΤΑΣ

ΛΑΧΑΝΑΚΙΑ ΒΡΥΞΕΛΛΩΝ

Στο φούρνο με καρύδια & σιρόπι από καραμελωμένο βαλσαμικό ξύδι

ΓΛΥΚΟΠΑΤΑΤΑ CASSEROLE

Στο φούρνο με topping από marshmallows

HASSELBACK BUTTERNUT SQUASH

Μικρές κίτρινες κολοκύθες με βούτυρο από φασκόμηλο, mix από ξηρούς καρπούς & prosciutto breadcrumbs

ΦΘΙΝΟΠΩΡΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ

Με baby ρόκα, kale, φρέσκια burrata, λωτό, καρύδια, cranberries & dressing από παλαιωμένο βαλσαμικό ξύδι με σιρόπι σφένδαμου & χυμό από cranberries

DESSERTS

PECAN TART

Τραγανή τάρτα με καρύδια πεκάν & καραμέλα

(Σερβίρει 12 άτομα)

Το μενού είναι fix & ισχύει από 1η Νοεμβρίου έως και 1η Δεκεμβρίου



“ARIA DELI” SWEET DELICACIES
ΑΠΟ ΤΟ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟ ΤΗΣ ARIA

LEMON & MASTIC BOWL TART

Ζύμη σαμπλέ κακάο με κρέμα αμύγδαλο / μαστίχα,
compote μανταρίνι & αφρό λεμονιού

PARIS BREAST

Αγαπημένο Παριζιάνικο γλυκό από ζύμη choux με monte
pistachio, compote βατόμουρο, πραλίνα φυστίκι και φρέσκα
βατόμουρα

FABRIZIO'S 3PLE CHOCOLATE

Συνταγή του σπουδαίου Ιταλού chef Fabrizio Buliani. Επικό
γλυκό ψημένο στον ατμό. Αποτελείται από τρεις ποικιλιακές
σοκολάτες Valrhona και σερβίρεται με φρέσκια σαντιγί

NIKKEI CHOCO RHAPSODY

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

MACADAMIA CARAMEL

Mousse γάλακτος σε τραγανή βάση
με macademia burnt salted caramel

THE BASQUE CHEESECAKE

Η μυστική συνταγή της Senora Amaya
Σερβίρεται με φρέσκα μούρα

ARIA'S ROCHE “24 GOLD”

Σφαίρες σοκολάτας Valrhona araguaní με φουντούκι,
καραμελωμένη λευκή σοκολάτα, Canadian bourbon και
καρδιά από μαρόν γλασέ

CHOUX TOWER

Choux au craquelin σε πύργο, γεμιστά σε 3 γεύσεις
Βανίλια / βατόμουρο / φιστίκι
(60 -70 τεμάχια)

* Όλα τα γλυκά - τούρτες είναι 1,2 - 1,3kg

NOTES

Η Χειμωνιάτικη DeLi Food List 2025 - 2026 ισχύει από 1η Νοεμβρίου 2025 έως και 31 Μαρτίου 2026

Όλα τα εδέσματα είναι τοποθετημένα σε ειδικά επιλεγμένα σκεύη μιας χρήσης, αλλά και σε επαναχρησιμοποιούμενα (βλ inox πιατέλες, γυάλινα βάζα, ξύλινα platters και ξύλινα κουτιά τα οποία μένουν στην κατοχή σας και μπορείτε να τα ξαναχρησιμοποιήσετε.

Τα σκεύη των ζεστών εδεσμάτων είναι προσαρμοσμένα για οικιακούς φούρνους. Κάθε παραγγελία συνοδεύεται από οδηγίες αναθέρμανσης, για τη διασφάλιση της ποιότητας των εδεσμάτων σας. Για να μπορείτε να τα απολαύσετε, σαν να τα είχατε μόλις μαγειρέψει!

PREMIUM SERVICE

Με τη νέα μας υπηρεσία "Ghost Kitchen Experience" φροντίζουμε τα εδέσματα της παραγγελίας σας να παραδοθούν ζεστά, έτοιμα προς σερβίρισμα, την ώρα που εσείς επιθυμείτε. Καλέστε μας για περισσότερες λεπτομέρειες.



Ακολουθήστε μας στα social media: [/AriaFineCatering](#)

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

events@aria.gr / 210 9656388

