

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

XMAS 2025 - 2026




ARIA
fine catering

Η Χριστουγεννιάτικη Deli Food List της Aria φέρνει τις πιο εκλεκτές γεύσεις στην πόρτα σας. Γιορτινά καναπεδάκια, ποικιλία από κρύα και ζεστά ορεκτικά, φρέσκες σαλάτες, συνοδευτικά πιάτα, γιορτινά πλάτο, gourmet κυρίως και χειροποίητα γλυκά.

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 γιορτινό 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 της Aria είναι σχεδιασμένη για οικογενειακά τραπέζια 10-15 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
(ΧΜ002) - 190 € (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
(ΧΜ004) - 350 € (12-15 άτομα)

ARIA'S SECRET GARDEN

Το εικονικό μας περιβόλι με φρέσκα &
εικονικά λαχανικά "φυτεμένα" σε βρώσιμο
χώμα από τριμμένο παξιμάδι -VG-
(ΧΜ022) - 150 € (12-15 άτομα)

Η κάθε συσκευασία περιλαμβάνει ξύλινες δίσκους και μικρές λαβίδες bamboo

P A S S E D A P P E T I Z E R S

Για να υποδεχτείτε τους καλεσμένους σας!

Επιλέξτε 3 είδη από τα παρακάτω
(10 τμχ ανά είδος) για να δημιουργήσετε τη γιορτινή σας
πιατέλα των 30 τεμαχίων

Mini tarts με παρφέ σολομού
(XM010) - 30 € / (10 TEM)

Baby πατατούλες με κρέμα αβοκάντο και ρόδι
-VG- (XM011) - 20 € / (10 TEM)

Black Cod brandade tarts με finger lime
(XM014) - 30 € / (10 TEM)

Cheese bullets & roasted pumpkin skewers -V-
(XM012) - 30 € / (10 TEM)

Fake ravioli από παντζάρι με καπνιστό χέλι , chorizo &
μασκαρπόνε
(XM013) - 35 € / (10 TEM)

Mini club γαρίδα Nikkei mayo & brick
(XM016) - 35 € / (10 TEM)

Salmon cube με lemon curd
(XM0008) - 40 € / (10 TEM)

Beef fillet rolls με σπαράγγια και μουστάρδα dijon
(XM017) - 40 € / (10 TEM)

Foie gras tart με exotic tartar
(XM018) - 45 € / (10 TEM)

BAR ACCESSORIES

Χειροποίητα τραγανά nachos με sauce guacamole -VG-
(XM006) - 30 € (250gr)

Chips γαρίδας με dip από χούμους παντζάρι
(XM007) - 30 € (250gr)

ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

BELUGA TORTA

Τούρτα από μαύρες φακές beluga με κάστανα ραγού
& άγρια μανιτάρια -VG-
(XM 009) - 90 € (8 μερίδες)

NIKKEI CEVICHE

Λαβράκι φιλέτο μαριναρισμένο με μάνγκο & γιασεμί.
Συνοδεύεται με φέτες από μαύρη φокάτσια
(XM 0072) - 140 € (8 μερίδες)

COCKTAIL AT THE 70'S

Γιορτινό πλατό με γαρίδες ατμού
Συνοδεύονται από baby gem μαρουλάκια, ραπανάκι,
sauce cocktail & horseradish mayo
(XM 001) - Τιμή: 170 € (8 μερίδες)

CHRISTMAS SALMON WREATH

Καπνιστός και μαριναρισμένος σολομός σε ριζοσαλάτα,
με ραπανάκι, wakame, αγγούρι, αυγά bio, cream cheese
& ρόδι
(XM023) - 120 € (8 μερίδες)

CHRISTMAS SALMON WREATH



CHRISTMAS SALMON WREATH

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 camembert, ψημένο

σε σπιτική σφολιάτα με χειμωνιάτικη τρούφα

& μαρμελάδα βατόμουρο -V-

(ΧΜ024) - 100 € (1 κιλό)

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 ”

Ζεστό dip με ψίχα από μπλε καβούρι, παρμεζάνα,

αγκινάρα ψητή, cream cheese & nikkei mayo.

Συνοδεύεται με φέτες από μπρουσκέτα brioche

(ΧΜ 003) - 70 €

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

Σούπα από bisque καραβίδας

(ΧΜ025) - 65 € (6 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 κρουτόν -VG-

(ΧΜ026) - 55€ (6 μερίδες)

Λ Α Χ Α Ν Ο Ν Τ Ο Λ Μ Α Δ Ε Σ

Παραδοσιακή συνταγή με αβγολέμονο

(ΧΜ028) - 70 € (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, πρέσσελ, κριτσίνια
και αρωματικό βούτυρο
(ΧΜ036) - 30 € (6 μερίδες)

Π Ο Λ Ι Τ Ι Κ Η Τ Υ Ρ Ο Π Ι Τ Α

Με χωριάτικο φύλλο, κασέρι & γραβιέρα -V-
(ΧΜ 031) - 45 € (8 μερίδες)

C H R I S T M A S Q U I C H E

Με την κλασική γέμιση των Χριστουγέννων με μοσχαρίσιο κιμά,
κάστανα, κουκουνάρια, σταφίδες & parmesan custard
(ΧΜ030) - 60 € (8 μερίδες)

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

Με κίτρινη κολοκύθα, σταφίδες & τυρί Σαν Μιχάλη -V-
(ΧΜ032) - 55€ (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
(ΧΜ033) - 50 € (8 μερίδες)

Κ Ρ Ε Π Ε Σ Μ Ε Σ Ο Λ Ο Μ Ο

Με φρέσκο & καπνιστό σολομό, σπανάκι,
ανθότυρο & sauce rouge.
(ΧΜ 056) - 60 € 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
(ΧΜ 035) - 70 € 12 τεμ - (6 μερίδες)

Λ Α Ζ Α Ν Ι Α

Με άγρια μανιτάρια & Ελβετική γραβιέρα -V-
(ΧΜ034) - 70 € (8 μερίδες)

Σ Α Λ Α Τ Ε Σ

SALADE DE NOËL

Baby σαλατικά με τυρί Chevre, αβοκάντο, ρόδι,
ντοματίνια, φιστίκια Αιγίνης & οξύμελι -V-
(ΧΜ037) - 70 € (6 μερίδες)

“ M E R R Y B E R R Y ”

Μικρόφυλλο σπανάκι, φρέσκα μούρα, ψητά
αμύγδαλα, παντζάρι, gorgonzola dolce latte &
vinaigrette μανταρίνι -V-
(ΧΜ038) - 60 € (6 μερίδες)

M Â C H E F E S T I V E

Με ρόκα, βαλεριάνα, τραγανό προσούτο
Ευρυτανίας, κυδώνια ψητά, πορτοκάλι, καρύδια
& vinaigrette εσπεριδοειδών
(ΧΜ039) - 70 € (6 μερίδες)

C H R I S T M A S I N M O R O C C O

Καρότο τριμμένο σε vinaigrette harissa, λάχανο
kale, σταφίδες, peanuts, μήλα & μυρωδικά -VG-
(ΧΜ040) - 70 € (6 μερίδες)

Q U I N O A C H R I S T M A S

Πολύχρωμη κινόα με ψητή γλυκοπατάτα, φέτα
Βυτίνας, cranberries, Ξινόμηλο και βινεγκρέτ
μουστάρδας
(ΧΜ041) - 70 € (6 μερίδες)



Κ Υ Ρ Ι Ω Σ Ε Δ Ε Σ Μ Α Τ Α

ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΗ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ

Ψημένη σε αργό φούρνο με την παραδοσιακή γέμιση
με κιμά, κάστανα, κουκουνάρι & σταφίδες.

Συνοδεύεται από baby πατατούλες & port gravy sauce.

(XM042) - 270 € (5 kg) - (12 μερίδες)

BLACK COD & SALMON MARBRE

Σερβίρεται με noisette λαχανικών και miso - lime sauce

(XM 046) - 250 € (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

(XM043) - 290 € (6 μερίδες)

PORK BELLY

Χοιρινή πανσέτα ψημένη σε κρούστα από panko - bacon -

παντζάρι. Σερβίρεται με τερίνα πατάτας & nduja beurre blanc*

(XM 049) - 120 € (6 μερίδες)

GENERAL TSO'S CHICKEN

Καραμελωμένες μπουκιές κοτόπουλου σε σάλτσα ginger-

hoisin*. Συνοδεύεται από πουρέ καρότου, & sticky rice wakame

(XM044) - 120 € (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
(shitake & porcini) και παραδοσιακό αβγολέμονο
(ΧΜ 050) - 100 € (4 μερίδες)

ΧΟΙΡΙΝΟ ΜΕ ΚΥΔΩΝΙΑ &
ΔΑΜΑΣΚΗΝΑ

Μαγειρεμένο σε σάλτσα κρασιού Samos.
Συνοδεύεται από πιλάφι μανιταριών με ξηρούς καρπούς
(ΧΜ047) - 80 € (4 μερίδες)

ΜΟΣΧΑΡΑΚΙ BOURGUIGNON

Συνοδεύεται από καροτίνια γλασέ & πουρέ πατάτας
με παρμεζάνα
(ΧΜ048) - 95 € (4 μερίδες)

CARRE DE VEAU

Μοσχαρίσια μπριζόλα γαλλικής κοπής με κρούστα
από άγρια μανιτάρια & bourbon demi glace sauce.
Σερβίρεται με whipped potatoes, σπαράγγια
& confit φρούτων σε whiskey
(ΧΜ 051) - 270 € (6 μερίδες)

“CASSOULET EN CROUTE”

Η παριζιάνικη αγαπημένη συνταγή με πάπια φιλέτο
& μοσχαρίσιο λουκάνικο, ψημένη σε σπιτική σφολιάτα
με κουρμάδες & gravy sauce μανταρίνι.
Συνοδεύεται από πουρέ γλυκοπατάτας & πράσινα φασολάκια
(ΧΜ 069) - 170 € (6 μερίδες)

ΓΟΥΡΟΥΝΟΠΟΥΛΟ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

Συνοδεύεται από πατατούλες φούρνου
και sauce από πετιμέζι & μουστάρδα
(ΧΜ045) - 300 € (8-10 kg) - (12 μερίδες)

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΗ ΓΕΜΙΣΗ

Παραδοσιακή με κιμά, κάστανα, κουκουνάρια & σταφίδες
(ΧΜ052) - 60 € (4 μερίδες)

VEGAN ΓΕΜΙΣΗ

Ραγού από άγρια μανιτάρια, κάστανα,
cranberries, kale & φασκόμηλο -VG-
(ΧΜ053) - 60 € (4 μερίδες)

CAKE DAUPHINOISE

Εντυπωσιακό cake με layers από πατάτα,
béchamel, ποικιλία τυριών & μυρωδικά -V-
(ΧΜ054) - 60 € (10 μερίδες)

BABY ΠΑΤΑΤΟΥΛΕΣ ΓΑΛΛΙΑΣ

Με χοντρό αλάτι & βούτυρο φασκόμηλου -V-
(ΧΜ055) - 30 € (4 μερίδες)

ΠΟΥΡΕΣ ΚΑΡΟΤΟΥ ΜΕ GINGER

(ΧΜ 070) - 35 € (4 μερίδες)

ΠΟΥΡΕΣ ΓΛΥΚΟΠΑΤΑΤΑΣ

Με άρωμα μανταρίνι & φυστικοβούτυρο -V-
(ΧΜ057) - 35 € (4 μερίδες)

“ARIA DELI” SWEET XMAS DELICACIES



“ARIA DELI” SWEET XMAS DELICACIES

“ARIA DELI” SWEET XMAS DELICACIES

ΑΠΟ ΤΟ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟ ΤΗΣ ARIA

BUCHE DE NOËL CLASSIC

Χριστουγεννιάτικος κορμός bitter σοκολάτας
(XM058) - 50 € (1,3 kg)

CHEF'S SIGNATURE MONT BLANC

Αφράτη μαρέγκα με crèmeux από κάστανο & παλαιωμένο
ρούμι & σπιτικά marrons déguisé
(XM060) - 50 € (1,3 kg)

LEMON & MANDARIN BOWL TART

Ζύμη σαμπλέ κακάο με κρέμα αμύγδαλο / μαστίχα,
compote μανταρίνι & αφρό λεμονιού
(XM 073) - 50 € (1,3 kg)

PARIS BREAST

Αγαπημένο παριζιάνικο γλυκό από ζύμη choux με crème
monte vanille, compote βατόμουρο, πραλίνα φιστίκι και
φρέσκα βατόμουρα
(XM 071) - 60 € (1,2 kg)

NIKKEI CHOCO RHAPSODY

Υφές από μανταρίνι, πορτοκάλι & ιαπωνικό yuzu
με πραλίνα φουντουκιού, σε βάση madeleine
(DFLWS057) - 50 € (1,2 kg)

MACADAMIA CARAMEL

Mousse γάλακτος σε τραγανή βάση
με macadamia burnt salted caramel
(DFLWS058) - 50 € (1,3 kg)

THE BASQUE CHEESECAKE

Η μυστική συνταγή της Senora Amaya.
Σερβίρεται με φρέσκα μούρα
(XM062) - 50 € (1,3 kg)

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.
(XM066) - 70 € (1,3 kg)

ARIA'S ROCHE "24 GOLD"

Σφαίρες σοκολάτας Valrhona araguaní με φουντούκι, καραμελωμένη λευκή σοκολάτα, canadian bourbon και καρδιά από μαρόν γλασέ
(XM 074) - 70€ (10 τεμάχια)

ΟΗ CHRISTMAS TREE!

Choux au craquelin γεμιστά σε 3 γεύσεις:
βανίλια / βατόμουρο / φιστίκι
(XM059) - 240 € (60 -70 τεμάχια)

Η ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ ΤΗΣ ARIA 2026

Με ολόκληρα καρύδια & mix αρωματικών μπαχαρικών
(XM068) - 50 € (1,8 kg)

NOTES

Σε όλες τις τιμές, συμπεριλαμβάνεται ο ΦΠΑ

Min παραγγελία: 350 €

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. Όλα τα σκεύη των ζεστών εδεσμάτων είναι προσαρμοσμένα για τον φούρνο του σπιτιού σας. 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!

UPGRADE FOR A REASON

Με κάθε παραγγελία άνω των 1.000 € σας κάνουμε δώρο μία τούρτα της επιλογής σας. Επιλέξτε μέσα από την κατηγορία "XMAS DELICACIES".

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.

Στο πλαίσιο της προσεγμένης οργάνωσης και της
κορυφαίας ποιότητας των εορταστικών μας υπηρεσιών,
η εξόφληση ολοκληρώνεται πριν την παράδοση της
παραγγελίας σας.

NEW CUST MON A.E.

ΕΘΝΙΚΗ: 70200767161

IBAN GR 02 01 10 7020 0000 7020 0767 161

SWIFT BIC: ETHNGRAA

EUROBANK: 0026.0040.63.0201416243

IBAN GR 72 0260 0400 0006 3020 1416 243

SWIFT BIC: ERBKGRAA

PIRAEUS BANK : 6729163269921

IBAN: GR 2601717290006729163269921

SWIFT BIC: PIRBGRAA

Θα χαρούμε να επικοινωνήσετε μαζί μας
events@aria.gr , 210 965 6388

Ακολουθήστε μας στα Social Media

f i y d
/AriaFineCatering



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


ARIA
fine catering