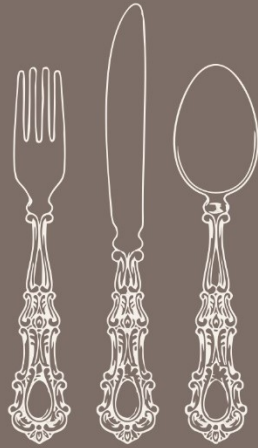


D E L I F O O D L I S T



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 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

Μικρές γευστικές μπουκιές τοποθετημένες επιμελώς
στημέλητα σε ξύλινους δίσκους 60X40εκ

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

Premium επιλογές από τυριά & αλλαντικά

Τυριά: Black lemon gouda / Brie / Σαν Μιχαήλ / Comte /
Parmigiano Reggiano, Gorgonzola dolce latte

Αλλαντικά: Salame bocconcini / Μούχτερον / Salame Milano /
Corpa / Bresaola , Prosciutto di Parma

Συνοδεύονται από σπιτικές μαρμελάδες, chutney, κριτσίνια,
crackers, ξηρούς καρπούς & ωσμητικά φρούτα
(DFL002) - 190 € (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 rumpnickel, sauce
remoulade, cream cheese, αβγά bio & ταρτάρ αβοκάντο
(DFL004) - 350 € (12-15 άτομα)

A R I A ' S S E C R E T G A R D E N

Το εικονικό μας περιβόλι με φρέσκα & εικονικά λαχανικά
“φυτεμένα” σε βρώσιμο χώμα από τριμμένο παξιμάδι -V-
(DFL022) - 150 € (12-15 άτομα)

C O C K T A I L A T T H E 7 0 ' S

Plateau με γαρίδες ατμού. Συνοδεύονται από baby gem
μαρουλάκια, ραπανάκι, sauce cocktail & horseradish mayo
(DFL001) 48 τεμ - Τιμή: 170 € (8 μερίδες)

Η κάθε συσκευασία περιλαμβάνει ξύλινες δάινες και μικρές λαβίδες bamboo

BAR ACCESSORIES

Χειροποίητα τραγανά nachos με sauce guacamole -
VG-

(DFL006) 250gr - Τιμή: 30 €

Chips γαρίδας με dip από χούμους παντζάρι

(DFL007) 250gr - Τιμή: 30 €

ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

BELUGA TORTA

Τούρτα από μαύρες φακές beluga με κάστανα
ραγού & άγρια μανιτάρια -VG-

(DFL009) Τιμή: 90 € (8 μερίδες)

NIKKEI CEVICHE

Λαβράκι φιλέτο μαριναρισμένο με μάνγκο &
γιασεμί. Συνοδεύεται με φέτες από μαύρη
φοκάτσια

(DFL072) Τιμή: 140 € (8 μερίδες)

SALMON WREATH

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

(DFL023) Τιμή: 120 € (8 μερίδες)

HASSELBACK BUTTERNUT SQUASH



HASSELBACK BUTTERNUT SQUASH

Ζ Ε Σ Τ Α Ο Ρ Ε Κ Τ Ι Κ Α

BRIE EN CROUTE

Για τους λάτρεις των τυριών!

Το παραδοσιακό Γαλλικό τυρί, ψημένο σε σπιτική σφολιάτα με χειμωνιάτικη τρούφα & μαρμελάδα βατόμουρο -V-
(DFL024) Τιμή: 100 € / τεμάχιο (1 κιλό)

THE MARVELLOUS

“CRAB RANGOON DIP”

Ζεστό dip με ψίχα από μπλε καβούρι, παρμεζάνα, αγκινάρα ψητή, cream cheese & nikkei mayo. Συνοδεύεται με φέτες από μπρουσκέτα brioche
(DFL003) Τιμή : 70 €

SOUPE AMERICAINE

Σούπα από bisque καραβίδας
(DFL025) Τιμή: 65 € (6 μερίδες)

ΣΟΥΠΑ ΚΙΤΡΙΝΗΣ

ΚΟΛΟΚΥΘΑΣ ΒΕΛΟΥΤΕ

Με κάρδαμο & γάλα καρύδας.
Συνοδεύεται με crouton -VG-
(DFL026) Τιμή: 55€ (6 μερίδες)

ΛΑΧΑΝΟΝΤΟΛΜΑΔΕΣ

Παραδοσιακή συνταγή με αβγολέμονο
(DFL028) Τιμή: 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, πρέτσελ, κριτσίνια και
αρωματικό βούτυρο
(DFL036) Τιμή : 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-
(DFL031) Τιμή : 45 € (8 μερίδες)

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

Με κίτρινη κολοκύθα, σταφίδες & τυρί Σαν Μιχάλη -V-
(DFL032) Τιμή: 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
(DFL033) Τιμή: 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.
(DFL056) Τιμή : 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
(DFL035) Τιμή: 70 € 12 τεμ - (6 μερίδες)

Λ Α Ζ Α Ν Ι Α

Με άγρια μανιτάρια & Ελβετική γραβιέρα -V-
(DFL034) Τιμή: 70 € (8 μερίδες)



Σ Α Λ Α Τ Ε Σ

W I N T E R S A L A D

Baby σαλατικά με τυρί chevre, αβοκάντο, ρόδι, ντοματίνια, φιστίκια Αιγίνης & οξύμελι -V-
(DFL037) Τιμή: 70 € (6 μερίδες)

M A N D A R I N S A L A D

Μικρόφυλλο σπανάκι, φρέσκα μούρα, ψητά αμύγδαλα, παντζάρι, gorgonzola dolce latte & vinaigrette μανταρίνι -V-
(DFL038) Τιμή: 60 € (6 μερίδες)

M Â C H E S A L A D

Ρόκα, βαλεριάνα, τραγανό προσούτο Ευρυτανίας, κυδώνια ψητά, πορτοκάλι, καρύδια & vinaigrette εσπεριδοειδών
(DFL039) Τιμή: 70 € (6 μερίδες)

H A R I S S A S A L A D

Καρότο τριμμένο σε vinaigrette harissa, λάχανο Kale, σταφίδες, peanuts, μήλα & μυρωδικά -VG-
(DFL040) Τιμή: 70 € (6 μερίδες)

Q U I N O A S A L A D

Πολύχρωμη κινόα με ψητή γλυκοπατάτα, φέτα Βυτίνας, cranberries, ξινόμηλο και βινεγκρέτ μουστάρδας
(DFL041) Τιμή : 70 € (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

(DFL046) Τιμή : 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 sauce

(DFL043) Τιμή: 290 € (Σερβίρει 6 άτομα)

PORK BELLY

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

(DFL049) Τιμή: 120 € (6 μερίδες)

GENERAL TSO'S CHICKEN

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

(DFL044) Τιμή: 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 αβγολέμονο παραδοσιακό
(DFL050) Τιμή: 100 € (4 μερίδες)

ΧΟΙΡΙΝΟ ΜΕ ΚΥΔΩΝΙΑ &
ΔΑΜΑΣΚΗΝΑ

Μαγειρεμένο σε σάλτσα κρασιού Samos Συνοδεύεται
από πιλάφι μανιταριών με ξηρούς καρπούς
(DFL047) Τιμή: 80 € (4 μερίδες)

ΜΟΣΧΑΡΑΚΙ BOURGUIGNON

Συνοδεύεται από καροτίνια γλασέ & πουρέ πατάτας
με παρμεζάνα
(DFL048) Τιμή: 95 € (4 μερίδες)

CARRE DE VEAU

Μοσχαρίσια μπριζόλα γαλλικής κοπής με κρούστα
από άγρια μανιτάρια & bourbon demi glace sauce.
Σερβίρεται με whipped potatoes, πράσινα σπαράγγια
& confit φρούτων σε whiskey
(DFL051) Τιμή: 270 € (6 μερίδες)

ΓΟΥΡΟΥΝΟΠΟΥΛΟ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

Συνοδεύεται από πατατούλες φούρνου, sauce από
πετιμέζι & μουστάρδα
(DFL045) Τιμή: 300 € (8-10 kg) (Σερβίρει 12 άτομα)

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

CAKE DAUPHINOISE

Εντυπωσιακό cake με layers από πατάτα, béchamel, ποικιλία τυριών & μυρωδικά -V-
(DFL054) Τιμή: 60 € (10 μερίδες)

BABY ΠΑΤΑΤΟΥΛΕΣ ΓΑΛΛΙΑΣ

Με χοντρό αλάτι & βούτυρο φασκόμηλου -V-
(DFL055) Τιμή: 30 € (4 μερίδες)

ΠΟΥΡΕΣ ΚΑΡΟΤΟΥ ΜΕ GINGER

(DFL070) Τιμή : 35 € (4 μερίδες) -V-

ΠΟΥΡΕΣ ΓΛΥΚΟΠΑΤΑΤΑΣ

Με άρωμα μανταρίνι & φυστικοβούτυρο -V-
(DFL057) Τιμή: 35 € (4 μερίδες)



“ARIA DELI” SWEET DELICACIES
ΑΠΟ ΤΟ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟ ΤΗΣ ARIA

LEMON-MANDARIN & MASTIC
BOWL TART

Ζύμη σαμπλέ κακάο με κρέμα αμύγδαλο / μαστίχα,
compote μανταρίνι & αφρό λεμονιού
(DFL073) Τιμή: 50 € (1,3 kg)

PARIS BREAST

Αγαπημένο παριζιάνικο γλυκό από ζύμη choux με crème
monte vanille, compote βατόμουρο, πραλίνα φιστίκι και
φρέσκα βατόμουρα
(DFL071) Τιμή: 60 € (1,2 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
(DFL066) Τιμή: 70 € (1,3 kg)

NIKKEI CHOCO RHAPSODY

Υφές από μανταρίνι, πορτοκάλι & Ιαπωνικό Yuzu
με πραλίνα φουντουκιού, σε βάση madeleine
(DFL057) - 50 € (1,2 kg)

MACADAMIA CARAMEL

Mousse γάλακτος σε τραγανή βάση
με macademia burnt salted caramel.
(DFL058) - 50 € (1,2 kg)

THE BASQUE CHEESECAKE

Η μυστική συνταγή της Senora Amaya
Σερβίρεται με φρέσκα μούρα
(DFL062) - 50 € (1,3 kg)

ARIA'S ROCHE “24 GOLD”

Σφαίρες σοκολάτας valrhona araguaní με φουντούκι,
καραμελωμένη λευκή σοκολάτα, canadian bourbon και
καρδιά από μαρόν γλασέ
(DFL074) – 70 € (10 τεμάχια)

CHOUX TOWER

Choux au craquelin γεμιστά σε 3 γεύσεις
Βανίλια / βατόμουρο / φιστίκι
(DFL059) - 240 € (60-70 τεμάχια)

NOTES

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

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 "SWEET 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.

ΤΡΟΠΟΣ ΠΛΗΡΩΜΗΣ

Στο πλαίσιο της προσεγμένης οργάνωσης και της κορυφαίας ποιότητας των εορταστικών μας υπηρεσιών, η εξόφληση ολοκληρώνεται με την παραγγελία σας

NEW CUST MON A.E.

ΕΘΝΙΚΗ: 70200767161

IBAN GR 02 0110 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



Ακολουθήστε μας στα social media: /AriaFineCatering

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

events@aria.gr / 210 9656388

