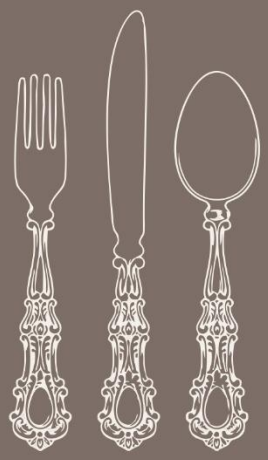
DELI FOOD LIST



WINTER 2026 - 2027

ARIA
fine catering

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!

ARIA
fine catering

ARIA'S GRAZING BOARDS

Μικρές γευστικές μπουκιές τοποθετημένες επιμελώς
ατημέλητα σε ξύλινους δίσκους 60Χ40εκ

TUSCANY TAVOLA

Premium επιλογές από τυριά & αλλαντικά
Τυριά: Black lemon gouda / Brie / Σαν Μιχαλη /
Comte / Parmigiano Reggiano
Gorgonzola dolce latte
Αλλαντικά: Salame bocconcini / Μούχτερον /
Salame Milano / Coppa / Bresaola
Prosciutto di Parma
Συνοδεύονται από σπιτικές μαρμελάδες,
chutney, κριτσίνια, crackers, ξηρούς καρπούς
& ωσμωτικά φρούτα
(DFL002) - 190 € (12-15 άτομα)

SALMON IN LOVE

Τριλογία σολομού: Καρδιά balik, Gravlax &
καπνιστός σολομός. Συνοδεύονται από blinis,
ψωμάκια pumpernickel, sauce remoulade,
cream cheese, αβγά bio & ταρτάρ αβοκάντο
(DFL004) - 350 € (12-15 άτομα)

COCKTAIL AT THE 70'S

Πλατό με γαρίδες ατμού "extra large".
Συνοδεύονται από baby gem μαρουλάκια,
ραπανάκια, sauce cocktail & horseradish mayo
(DFL001) - Τιμή: 220 **€** (8 μερίδες / 32 τεμ)
(Σε ξυλινο πλατό 60x40εκ)

Η κάθε συσκευασία περιλαμβάνει ξύλινες δίαινες και μικρές λαβίδες bamboo

ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

CHEESE LOG

Κορμός από τυρί chevre, σε κρούστα από ξηρούς καρπούς, φρούτα και μυρωδικα. Συνοδευεται από μαρμελάδα, κρακεράκια & melba toasts
(DFL023) - 130€ (1kg / για 8-10 άτομα)

BURATA NERA

Φρέσκια mozzarella Burata, ψητά φουντούκια, παντζάρι, πολύχρωμα ντοματίνια, μαύρη φοκάτσια & κρέμα βασιλικού
(DFL 005) -130€ (6 μερίδες)

ΑΘΗΝΑΪΚΗ OLD SCHOOL

Φρέσκο ψάρι ημέρας & γαρίδες με λαχανικά και σπιτική μαγιονέζα
(DFL008) - 240€ (6 μερίδες)

EPIC CROQUEMBOUCHE

Χειροποίητα gougères (αλμυρά σουδάκια παρμεζάνας) σε 2 γεύσεις:
Κρέμα μασκαρπόνε με μαύρη τρούφα
Κρέμα roquefort με καρύδι σε πέπλο αλμυρής καραμέλας
(DFL010) - 290 € (70 - 75 τμχ)

CHEESE LOG

CHEESE LOG

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-
(DFL024) Τιμή: 140 € / τεμάχιο (1 κιλό)

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

Πολύχρωμα steaks από κουνουπίδι, μπρόκολο και καροτίνια, με σάλτσα chimichurri -VG-
(DFL011) Τιμή : 80 € (6 μερίδες)

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

Σούπα από bisque καραβίδας
(DFL025) Τιμή: 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 crouton -VG-
(DFL026) Τιμή: 55€ (6 μερίδες)

Λ Α Χ Α Ν Ο Ν Τ Ο Λ Μ Α Δ Ε Σ

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 : 70€ (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: 80 € (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: 80 € (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 : 80 € 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: 80 € 12 τεμ - (6 μερίδες)

Λ Α Ζ Α Ν Ι Α
Με άγρια μανιτάρια & Ελβετική γραβιέρα -V-
(DFL034) Τιμή: 90 € (8 μερίδες)

PUMPKIN QUICHE

PUMPKIN QUICHE

Σ Α Λ Α Τ Ε Σ

W I N T E R S A L A D
Endive λευκό & κόκκινο, blue cheese, αχλάδι
& κολοκυθόσπορο, με vinaigrette βαλσάμικο -V-
(DFL037) Τιμή: 80 € (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: 80 € (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: 80 € (6 μερίδες)

Q U I N O A S A L A D
Πολύχρωμη κινόα με ψητή γλυκοπατάτα,
φέτα Βυτίνας, cranberries, ξινόμηλο
& βινεγκρέτ μουστάρδας -V-
(DFL041) Τιμή : 80 € (6 μερίδες)

B A V A R I A N S A L A D
Πατατούλες fingerling με λουκάνικο Βαυαρίας
Bratwurst, πολύχρωμες πίκλες, μυρωδικά
και σπιτική μαγιονέζα
(DFL012) – 90 **€** (8μεριδες)

CHATEAUBRIAND

ΚΥΡΙΩΣ ΕΔΕΣΜΑΤΑ

GENERAL TSO'S CHICKEN

Καραμελωμένες μπουκιές κοτόπουλου σε σάλτσα ginger-hoisin*. Συνοδεύεται από πουρέ καρότου & sticky rice wakame
(DFL044) Τιμή: 120 € (6 μερίδες)

ΑΡΝΑΚΙ ΦΡΙΚΑΣΕ ΜΕ ΑΓΡΙΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ

Μπουκιές από αρνίσιο μπουτάκι με άγρια μανιτάρια shitake & porcini και αβγολέμονο παραδοσιακό
(DFL050) Τιμή: 120 € (6 μερίδες)

ΧΟΙΡΙΝΟ ΜΕ ΚΥΔΩΝΙΑ & ΔΑΜΑΣΚΗΝΑ

Μαγειρεμένο σε σάλτσα κρασιού Samos. Συνοδεύεται από πιλάφι μανιταριών με ξηρούς καρπούς
(DFL047) Τιμή: 95 € (6 μερίδες)

ΜΟΣΧΑΡΑΚΙ BOURGUIGNON

Συνοδεύεται από καροτίνια γλασέ & πουρέ πατάτας με παρμεζάνα
(DFL048) Τιμή: 125 € (6 μερίδες)

ΓΟΥΡΟΥΝΟΠΟΥΛΟ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

Συνοδεύεται από πατατούλες φούρνου & sauce από πετιμέζι & μουστάρδα.
(DFL045) Τιμή: 340 € (8-10 kg) (Σερβίρει 12 άτομα)

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

PORK BELLY FORESTIER

Χοιρινή πανσέτα ψημένη σε μαύρη μπύρα
με δενδρολίβανο, μέλι, κάστανα & σύκα
Συνοδεύεται από τερίνα πατάτας
με μαύρη τρούφα
(DLF049) - 160€ (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
(DFL043) - 350€ (6 μερίδες)

ORA KING SALMON

The wellington edition
Φρέσκος σολομός, ψημένος σε σπιτική
σφολιάτα με μυρωδικά, σπανάκι & αβγό.
Συνοδεύεται από σπαράγγια & σάλτσα
ολλαντέζ*
(DFL046) – 230€ (6 μερίδες)

WAGYU NOIX DE BOEUF

Vintage αγαπημένη συνταγή, από εξαιρετικό μοσχάρι
Ιαπωνικής προέλευσης. Συνοδεύεται από whipped
potatoes, καροτίνια & confit φρούτων σε whiskey.
Συνοδεύεται από bourbon demi glace sauce
(DLF 051) - 210€ (6 μερίδες)

** Η σάλτσα ολαντέζ (sauce hollandaise) περιέχει κρόκους αυγών, βούτυρο κλαριφιέ και ξίδι*

Σ Υ Ν Ο Δ Ε Υ Τ Ι Κ Α

F O R E S T I E R P O M M E S C A K E

Εντυπωσιακό cake με layers από πατάτα,
carpaccio μαύρης τρούφας, béchamel,
μυρωδικά & pecorino tartufo -V-
(DFL054) - 85**€** (8 μερίδες)

Β Α Β Υ Π Α Τ Α Τ Ο Υ Λ Ε Σ Γ Α Λ Λ Ι Α Σ

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

Π Ο Υ Ρ Ε Σ Γ Λ Υ Κ Ο Π Α Τ Α Τ Α Σ

Με άρωμα μανταρίνι & φυστικοβούτυρο -V-
(DFL057) Τιμή: 40€ (4 μερίδες)

Π Ι Λ Α Φ Ι Μ Ι Λ Α Ν Ε Ζ

Κλασσική συνταγή της αστικής κουζίνας
με sauce suprême
(DFL038) - 40**€** (4 μερίδες)

THE BASQUE CHEESECAKE

"ARIA DELI" SWEET DELICACIES

Curated by Marianthi Daioglou, Aria's Cheffe Pâtissière

PARIS BREAST

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

YUZU PILLOWS

Τάρτα με crémeux φουντουκιού, yuzu namelaka & φρέσκα φρούτα
(DFL073) - 70€ (1,2 kg)

BASQUE CHEESECAKE

Με τραγανές φλωρεντίνες & καραμέλα
(DFL062) - 60€ (1,3 kg)

KEY-LIME PIE

Με τραγανό μπισκότο σαμπλέ καρύδας & φρέσκα μύρτιλα
(DFL067) - 70 € (1,2 kg)

TIRAMISU

Με κάστανο & φουντούκια
(DFL013) - 70 € (1,2 kg)

SERANO

Η αυθεντική, παραδοσιακή συνταγή με πλούσια κρέμα & bitter σοκολάτα.
(DFL014) - 70 € (1,2 kg)

ΒΑΣΙΛΙΚΟΣ» ΜΠΑΚΛΑΒΑΣ

Με χουρμαδες medjool & ξηρούς καρπούς
(DFL015) - 80€

3ple CHOCOLATE

Τερίνα με σοκολάτα fudge, crémeux γάλακτος & bavaroise bitter 64%
(DFL066) - 70€ (1,2 kg)

MADLEN TOWER

Χειροποίητα madeleines με γεύση φιστίκι & γλάσο βανίλιας
(DFL059) - 290 € (60 τεμάχια)

Min παραγγελία: 400 €

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 ξαναχρησιμοποιήστε. 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!

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