

Φ125

Αγαπητή κυρία Σπηλιωτοπούλου,

Στην Aria Fine Catering, εδώ και 28 χρόνια δημιουργούμε καθημερινά μοναδικές εμπειρίες γεύσης & παρουσίασης. Η δημιουργικότητα είναι η υπογραφή μας και η αφοσίωση στη λεπτομέρεια η προτεραιότητά μας.

Με σεβασμό στις αξίες της κοινωνικής ευθύνης, της βιώσιμης ανάπτυξης και της αειφορίας, δημιουργούμε γεύσεις βασιζόμενοι στην εποχικότητα και την εντοπιότητα των πρώτων υλών και φροντίζουμε πάντα να διαχειριζόμαστε το φαγητό με σύνεση, ελαχιστοποιώντας το περιβαλλοντικό μας αποτύπωμα.

Ως πρεσβευτές και υποστηρικτές της μη κερδοσκοπικής οργάνωσης "Μπορούμε", συμμετέχουμε ενεργά στη συλλογική προσπάθεια μείωσης της σπατάλης τροφίμων και αύξησης της επισιτιστικής προσφοράς προς κοινωνικά ευάλωτες ομάδες.



CONGRESS CORPORATE MENUS

Πρόταση από την ARIA Fine Catering
Προς το WELCOME Congress & Travel
Υπόψη κυρίας Αριστέας Σπηλιωτοπούλου | Congress Manager
Coffee breaks, Welcome reception
2-4 Οκτωβρίου 2025 (43ο Πανελλήνιο Οδοντιατρικό Συνέδριο)





COFFEE BREAK

COFFEE BREAK 1

Ροφήματα

Espresso regular & decaf

Καφές φίλτρου Douwe Egberts

Τσάι Elixir σε τρεις τύπους:

Πράσινο –μαύρο– earl gray

Χυμοί φρούτων:

Μήλο - πορτοκάλι - καρότο

& ροδάκινο

Εμφιαλωμένο νερό

Συνοδευτικά: γάλα, ζάχαρη λευκή
& καστανή, stevia, canderel, λεμόνι
σε φέτες

Τιμή κατ' άτομο: € 9.00

COFFEE BREAK 2

Ροφήματα

Espresso regular & decaf

Καφές φίλτρου Douwe Egberts

Τσάι Elixir σε τρεις τύπους:

Πράσινο –μαύρο– earl gray

Χυμοί φρούτων:

Μήλο - πορτοκάλι - καρότο

& ροδάκινο

Εμφιαλωμένο νερό

Συνοδευτικά: γάλα, ζάχαρη λευκή &
καστανή, stevia, canderel, λεμόνι σε
φέτες

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

Cakes & muffins - 2 επιλογές

Cóokies - 2 επιλογές

[Δείτε εδώ](#)

Τιμή κατ' άτομο: € 12,00

Στις παραπάνω τιμές δεν συμπεριλαμβάνεται ο ΦΠΑ





COFFEE BREAK

COFFEE BREAK 3

Ροφήματα

Espresso regular & decaf

Καφές φίλτρου Douwe Egberts

Τσάι Elixir σε τρεις τύπους:

Πράσινο –μαύρο– earl gray

Χυμοί φρούτων:

Μήλο - πορτοκάλι - καρότο

& ροδάκινο

Εμφιαλωμένο νερό

Συνοδευτικά: γάλα, ζάχαρη λευκή & καστανή, stevia, canderel, λεμόνι σε φέτες

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

CAKES & MUFFINS - 2 επιλογές

COOKIES - 2 επιλογές

BAKERY - 1 επιλογή

[Δείτε εδώ](#)

Τιμή κατ' άτομο: € 14.00

SNACK BREAK 4

Ροφήματα

Espresso regular & decaf

Καφές φίλτρου Douwe Egberts

Τσάι Elixir σε τρεις τύπους:

Πράσινο –μαύρο– earl gray

Χυμοί φρούτων:

Μήλο - πορτοκάλι - καρότο

& ροδάκινο

Εμφιαλωμένο νερό

Συνοδευτικά: γάλα, ζάχαρη λευκή & καστανή, stevia, canderel, λεμόνι σε φέτες

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

CAKES & MUFFINS - 2 επιλογές

COOKIES - 2 επιλογές

BAKERY - 1 επιλογή

SANDWICHES - 2 επιλογές

HEALTHY - 1 επιλογή

[Δείτε εδώ](#)

Τιμή κατ' άτομο: € 25.00

Στις παραπάνω τιμές δεν συμπεριλαμβάνεται ο ΦΠΑ

Επιπρόσθετα, δεν συμπεριλαμβάνεται το service για το cash bar
Θα σας διαθέσουμε 2 barista ανά ημέρα προς 120€ έκαστος συν ΦΠΑ 24%





COFFEE BREAK

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

COOKIES

Μπισκότα βουτύρου με chips bitter σοκολάτας
Μπισκότα κακάο με chips λευκής σοκολάτας
Sable μπισκότα βουτύρου
Sable μπισκότο βουτύρου σοκολάτας
Cantuccini classico με αμύγδαλο
Cantuccini Cocoa με φουντούκια
Cookies με πορτοκάλι
Cookies με μαστίχα
Soft lemon cookies με σταφίδες
Τραγανά Μουστοκούλουρα (VG)
Cookies αμυγδάλου
Soft Choco rolls
Χειροποίητα παραδοσιακά λαδιού (VG)
Cookies κανέλας

CAKES & MUFFINS

Κέικ βανίλια με γλάσο bitter σοκολάτα
Κέικ σοκολάτα με γλάσο βανίλια
Κέικ πορτοκάλι & γλάσο πορτοκαλιού
Κέικ λεμόνι με παπαρουνόσπορο & γλάσο λεμονιού
Carrot cake (VG)
Red velvet cake
Marble cake (VG)
Mini muffin caramel ή σοκολάτα
Espresso cake με καραμελωμένα καρύδια

SANDWICHES

Tramezzini με ζαμπόν foute & emmental
Tramezzini με καπνιστό σολομό & cream cheese
Sandwich cake με γαλοπούλα & emmental
Open face Caprese
Mini brioche με κοτοσαλάτα
Focaccia με τυρί φέτα, ντομάτα, αγγούρι, κρέμα ελιάς (V)
Finger sandwiches με αγγούρι και cream cheese (V)
Μπρουσκέτες με "σολομό" από καρότο (VG)

BAKERY

Τσουρέκι Πολίτικο
Donuts selection
Beignet λουκουμαδάκια «παραλίας»
Apple crumble mini tarts
Γλυκό Κριτσινούκλουρο κανέλας
Chocolate Brownie bites
Cheese & Chocolate brownie
Κριτσινούκλουρο σουσαμένιο με κασέρι (V)
Focaccia με βραχάκια parmigiano (V)
Empanadas με λουκάνικο
Σπιτική χειροποίητη πίτα με φέτα (V)
Σπιτική χειροποίητη σπανακόπιτα με φέτα (V)
Σπιτική χειροποίητη σπανακόπιτα (VG)
Σπιτική χειροποίητη γλυκιά κολοκυθόπιτα
Σπιτική Πολίτικη πίτα με κασέρι & γραβιέρα
Mini Quiche Lorraine classic
Mini quiche με σπανάκι & ανθότυρο



HEALTHY

Φρούτα εποχής σε πιατέλες (VG)
Μπάρες δημητριακών 30 γρ. (VG)
Cookies βρώμης (VG)
Γιαούρτι με γκρανόλα, μπανάνα & μέλι
Ρυζόγαλο με κανέλα
Power bowl με βρώμη, σπόρους chia, φρέσκα φρούτα & σιρόπι σφενδάμου (VG)
Banana cake με ξηρούς καρπούς (VG)
Superfood cake «Φανουρόπιτα» (VG)

ANTIPASTI GRAZING STATION



ANTIPASTI GRAZING STATION

Welcome drink

Μπορείτε να επιλέξετε ένα από τα παρακάτω ποτά:



APEROL SPRITZ

Prosecco, aperol aperitif, club soda

MASTIC SPRITZ

Aperol, λικέρ μαστίχα, χυμός λεμόνι, bitter lemon schweppes
Γαρνίρεται με λεμόνι & φύλλα μέντας

CAMPARI SPRITZ

Prosecco, Campari & σόδα

LEMON SPRITZ

Limoncello λικέρ, λεμονάδα, αφρώδης οίνος

MARTINI SPRITZ

Martini Bianco, Prosecco, σόδα. Γαρνίρεται με grapefruit

PINK GRAPEFRUIT SODA

Γαρνίρεται με φύλλα δυόσμου –mocktail-



STANDING WINE BAR 1

Coca cola zero & regular

Εμφιαλωμένο & ανθρακούχο νερό

Μπύρα (Lager) με ή χωρίς αλκοόλ

ΛΕΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ

Σεμέλη, Αρμονία
(Μοσχοφίλερο, Μαλαγουζιά)

ή
Clio, η Λευκή Μούσα, κτήμα Μουσών
(Ασύρτικο, Ροδίτης, Σαββατιανό)

ΚΟΚΚΙΝΑ ΚΑΙ ΡΟΖΕ

Σεμέλη, Αρμονία
(Merlot, Αγιωργίτικο)

ή
Clio, η Ερυθρή Μούσα, κτήμα Μουσών
(Merlot, Αγιωργίτικο)

ή
Σεμέλη Αρμονία ροζέ
(Merlot / Grenache Rouge)

ή
Clio, η Ροζέ Μούσα, κτήμα Μουσών
(Ροδίτης Αλεπού / Grenache Rouge)

Τιμή κατ' άτομο: €15.00

STANDING WINE BAR 2

Coca cola zero & regular

Εμφιαλωμένο & ανθρακούχο νερό

Μπύρα (Lager) με ή χωρίς αλκοόλ

ΛΕΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ

Αβαντίς, Historia

(Viognier - Ασύρτικο)

ή

Μιχαηλίδη, Πύλη

(Sauvignon blanc - Ασύρτικο - Chardonay)

ΚΟΚΚΙΝΑ ΚΑΙ ΡΟΖΕ

Ονειροπαγίδα, κτήμα Κανιάρη, κόκκινο
(Merlot)

ή

Αβαντίς, Syrah, κόκκινο

(Syrah)

ή

Αβαντίς, Αμυγδαλιές, ροζέ

(Merlot / Grenache Rouge)

ή

Κυρ-Γιάννη, Ακακίες, ροζέ

(Ξινόμαυρο)

Τιμή κατ' άτομο: €20.00

Περιλαμβάνεται το welcome drink



Welcome cocktail classic

Τιμή κατ' άτομο: € 35.00

PASS AROUND

One bite caprese stick με ντοματίνι,
μοτσαρέλα και βασιλικό V

Mini τартάκι με παρφέ καπνιστού σολομού

Batton baguette με προσούτο cotto,
γραβιέρα, μαρούλι & κρέμα ντομάτας

SANDO-RINI με ντοματοκεφτέ, φάβα και
ρόκα σε milk bread VG

Funky φαλάφελ από παντζάρι με ντιπ
guacamole VG

Quinoa pot salad, με λαχανικά και
λαδολέμονο lemongrass VG

Mini τυροπιτάκια με φέτα V

Pic-Nic με κεφτεδάκια μοσχαρίσια και
μαρμελάδα ντομάτας

Mini burger με κολοκύθι και raita sauce

Mini σουβλάκι κοτόπουλου με soy caramel
sauce

SWEET MOMENTS

Chocolate mousse verrines

Παραδοσιακό εκμέκ με καβουρδισμένα
αμύγδαλα, σε ποτηράκια

PASSED APPETIZERS



PASSED APPETIZERS

Welcome cocktail premium

Τιμή κατ' άτομο: € 40.00

PASS AROUND

Guacamole & σπιτικά nachos VG

New style sashimi σολομού σε ελαιόλαδο & soy sauce, σε κοχύλι

Mini πατατούλες με sour cream & brick

Φοκάτσια με ψητό αχλάδι, Parma ham & blue cheese mayo

Mini quiche με Ισπανική μπραντάδα μπακαλιάρου

Dakos pot salad με φέτα, αγγούρι, ντομάτα, πηλινό, δυόσμος και μυρωδικά V

Spring rolls με γέμιση μουςακά

Chicken Sando με Τσιλινδέζικη coleslaw

Mini burger με μοσχάρι Black Angus

Από τον φούρνο μας, mini pinsa a la Romana με μοτσαρέλλα, ντομάτα και βασιλικό

SWEET MOMENTS

Mini τάρτες με ποικιλία από Cheesecakes

Mini brownies με διάφορα crèmes

PASSED APPETIZERS



PASSED APPETIZERS



Live performance από τους έμπειρους chef της Aria. Αναβαθμίστε την εκδήλωσή σας με μια διαδραστική live εμπειρία για εσάς και τους καλεσμένους σας. Όλα τα παρακάτω stations στήνονται σε ξύλινες τάβλες- τραπέζια, διάστασης περίπου 2,00x1,00m. Το κάθε station περιλαμβάνει πιατάκια, πιρουνάκια, χαρτοπετσέτες & bamboo λαβιδάκια για σερβίρισμα, καθώς και το απαιτούμενο προσωπικό -chef, σερβιτόρους & βοηθούς-

ANTIPASTI STATION

Premium τυριά και αλλαντικά: Parmigiano reggiano, camembert, roquefort, πικάντικο cheddar, καπνιστό Μετσοβόνη, γραβιέρα Νάξου, σαλάμι negronetto, prosciutto di Parma, bresaola, chorizo, καπνιστή γαλοπούλα, κριτσίνια, melba toasts, μαρμελάδες, αποξηραμένα φρούτα, ξηροί καρποί, σταφύλια

550 € / 50 άτομα

*** διάρκεια 1 ώρα**

SMOKED SALMON STATION

Η καρδιά του καπνιστού σολομού με blinis, σπαράγγια, cherry τοματίνια, βραστά αυγά, ραπανάκια, baby καροτίνια, φασολάκια string, κόκκινο λάχανο, avocados, αγγουράκια cornichon, κάπαρη. Συνοδεύεται με horseradish & cream cheese sauce

500 € / 50 άτομα

*** διάρκεια 1 ώρα**

CHEESE STATION

Parmigiano reggiano, camembert, roquefort, πικάντικο cheddar, καπνιστό Μετσοβόνη, γραβιέρα Νάξου, ανθότυρο Κρήτης, κριτσίνια, melba toasts, μαρμελάδες, αποξηραμένα φρούτα, ξηροί καρποί, σταφύλια

370 € / 50 άτομα

*** διάρκεια 1 ώρα**

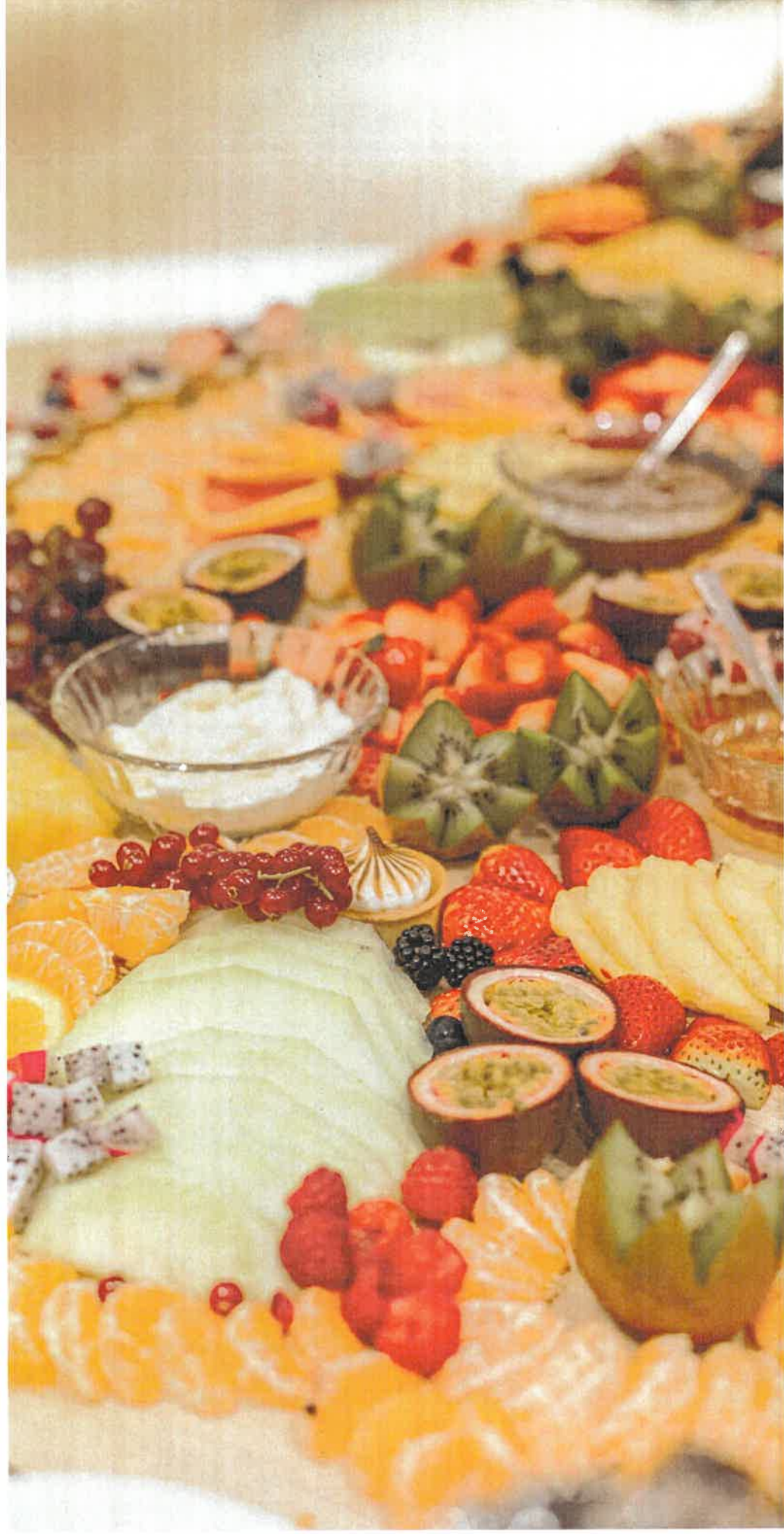
ICONIC GARDEN STATION

Χώμα από παντζάρι & χαρούπι, φύκια nori, cruditees, εικονικές ντοματούλες, plant based tapas veggies nigiri, αυγά ορτυκιού σε φωλιές, στραγγιστό γιαούρτι

500 € / 50 άτομα

*** διάρκεια 1 ώρα**

GRAZING FRUIT TABLE



GRAZING FRUIT TABLE

HALVA STATION

Παραδοσιακός σιμιγδαλένιος χαλβάς.
Γαρνίρεται με bitter σοκολάτα, κανέλα,
καρμελωμένους ξηρούς καρπούς,
χώμα από μπισκότο & αποξηραμένα
φρούτα. Η παρουσίαση του χαλβά
γίνεται επάνω σε ξύλινο τραπέζι 2,50 μ
400 € / 100 άτομα

***διάρκεια 1 ώρα**

CHURRO ή ΛΟΥΚΟΥΜΑΔΕΣ BAR

Φρεσκοτηγανισμένα churros ή
λουκουμάδες

Σερβίρονται με crème pâtisserie
και topping από σοκολάτα ganache
Η παρουσίαση τους γίνεται σε ξύλινο
τροχήλατο stand.

500 € / 100 άτομα

***διάρκεια 1 ώρα**



ICE CREAM STATION

Το καρότσι του παγωτατζή

Σερβίρει τρεις γεύσεις παγωτό:
Βανίλια Μαδαγασκάρης, bitter
σοκολάτα, & sorbet mango
Γαρνίρει με τρία toppings:
σοκολάτα γάλακτος, crumble
μπισκότου, βύσσινο σιρόπι

800 € / 100 άτομα

***διάρκεια 1 ώρα**



GRAZING FRUIT TABLE

Ποικιλία από φρέσκα φρούτα εποχής.
Συνοδεύονται από μέλι, ξηρούς
καρπούς, γκρανόλα, γιαούρτι, σιρόπι
σφένδαμου.

Η παρουσίαση των φρούτων γίνεται
επάνω σε ξύλινο τραπέζι 2,50 μ

600 € / 100 άτομα

FRUIT SALAD BAR*

Φρέσκιες φρουτοσαλάτες σε ατομικά
διάφανα ποτήρια μιας χρήσης.

Φράουλες-μάνγκο-ακτινίδιο-ανανά-
φρούτα του δάσους

Η παρουσίαση τους γίνεται σε ξύλινο
τροχήλατο stand.

500€ / 100 άτομα

** Η ποικιλία των φρούτων προσαρμόζεται
ανάλογα με την εποχή.*

YOGHURT BAR

Γιαούρτι σε ατομικά διάφανα ποτήρια
μιας χρήσης. Στραγγιστό & vegan με
γκρανόλα, φρούτα του δάσους, μέλι,
flakes καρύδας & ξηρούς καρπούς
Η παρουσίαση τους γίνεται σε ξύλινο
τροχήλατο stand.

550€ / 100 άτομα

Σε όλες τις τιμές του καταλόγου δεν συμπεριλαμβάνεται ο ΦΠΑ καθώς και το service.
Για το Welcome Cocktail θα σας διαθέσουμε 15 σερβιτόρους για τα περαστά, 6 barista για επιμέλεια ποτών και 2 maitre για τη συνολική επιμέλεια.
Συνολικό κόστος 3.500€, πλέον ΦΠΑ

ΤΡΟΠΟΣ ΠΛΗΡΩΜΗΣ

1. Το 20% του συνολικού ποσού καταβάλλεται από τον Πελάτη στην Εταιρεία με την υπογραφή του Ιδιωτικού Συμφωνητικού.
2. Το 60% του συνολικού ποσού καταβάλλεται έως 10 ημέρες πριν την ημερομηνία της εκδήλωσης.
3. Το υπόλοιπο 20% του συνολικού ποσού καταβάλλεται έως 30 ημέρες μετά την ημερομηνία της εκδήλωσης.

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

