



sezónní menu na
ÚSPĚCH PO CELÝ ROK



PODZIM/ZIMA 2025

Sezónní menu na ÚSPĚCH PO CELÝ ROK

PODZIM/ZIMA 2025

Sezónní menu obsahuje čerstvé suroviny, které jsou k dispozici pouze po omezenou dobu, což nadchne hosty, vytvoří pocit jedinečnosti a povzbudí je k opakovaným návštěvám. To je jeden z klíčových prvků vašeho úspěchu.

JESTLIPAK VÍTE, ŽE:

- 1

79 % SPOTŘEBITELŮ

tvrdí, že má zájem o sezónní dočasné nabídky.¹
- 2

64 % SPOTŘEBITELŮ

tvrdí, že přítomnost lokálních produktů je pro ně důležitá při výběru restaurace.²
- 3

59 % SPOTŘEBITELŮ

tvrdí, že si s větší pravděpodobností objednají jídlo ze sezónní nabídky, je-li tak označeno.³
- 4

49 % HOSTŮ

věří, že sezónní pokrmy jsou chutnější a 39 % z nich se domnívá, že jsou i zdravější.³
- 5

RESTAURACE NABÍZEJÍCÍ SEZÓNNÍ MENU

zaznamenávají průměrný nárůst tržeb o 15 - 20 %.⁴

Zdroje:
¹ Datassential, Keynote Report: Limited Time Offers, 2024).
² National Restaurant Association, State of the Restaurant Industry 2025.³ Technomic.
⁴ National Restaurant Association, 2023.

PROČ SEZÓNNÍ MENU FUNGUJE:

- Přitahuje nové hosty čerstvými a trendy kombinacemi chutí.
- Povzbuzuje k opakovaným návštěvám díky časově omezené exkluzivitě.
- Snižuje vaše náklady díky lokálním zdrojům a menšímu množství odpadu. Souvisí s hodnotami, na kterých záleží vašim zákazníkům, jako je udržitelnost, zdraví a kvalita.
- Posiluje vnímání vaší značky jako trendy a moderní pojetí.

TATO BROŽURA PŘINÁŠÍ SEZÓNNÍ NÁVŠTĚVU DO VAŠÍ KUCHYNĚ

— s inspirativními a snadno připravitelnými recepty s produkty Aviko, které jsou k dispozici po celý rok v konzistentně vysoké kvalitě. Nechte své menu se vyvíjet společně s ročními obdobími — a sledujte, jak spokojenost vašich hostů roste stejně tak, jako vaše zisky.

JABLKO - TRADIČNÍ CHUŤ, KTERÁ PRODÁVÁ	4
Churros jako jablečný koláč	4
Placky s hummusem a chutney z jablek	6
HOUBY - UMAMI, PÁTÁ ZÁKLADNÍ CHUŤ	8
Zapékané gratinky s lanýžovým houbovým duxelles.....	8
Loaded Fries s houbami	10
HRUŠKY - SEZÓNNÍ ELEGANCE NA TALÍŘI	12
Churos s hruškami a čokoládovou omáčkou	12
Loaded Camembert Bites s hruškou, avokádem a plísňovým sýrem	14
DÝŇĚ - ZÁVAN MELANCHOLICKÉHO PODZIMU	16
Placky s dýňovo-pomerančovou marmeládou a drobenkou	16
Dýňový salát s polníčkem, vlašskými ořechy a čedarovými	
černými nugetami	18
KACHNA - ZIMNÍ KOMFORT V PRÉMIOVÉ VERZI	20
Placky s kachnou, hruškami a sušenými rajčaty	20
Hranolky naládané kachními prsíčky pěti chutí	22
COMFORT FOOD - OBALTE NERVY SVÝCH HOSTŮ	24
Čokoládové Churos	24
Bramboráky a la burger	26

CHUROS JAKO JABLEČNÝ KOLÁČ



Jablka - TRADIČNÍ CHUŤ, KTERÁ PRODÁVÁ

Jablka nejsou jen klasikou evropské kuchyně – nesou chuť, která evokuje emoce a vzpomínky. V době, kdy 79 % evropských spotřebitelů volí lokální produkty a 78 % věnuje pozornost udržitelným zdrojům (Savorita, 2024), jsou jablka přirozenou volbou pro vaši restauraci, pokud chcete hostům poskytnout autenticitu a domácí chuť.

SUROVINY NA 1 PORCI

10 ks

Churros do trouby Aviko

DOZDOBENÍ

kopeček šlehačky

½ menšího

jablka, oloupaného a
nakrájeného na kostičky

1 lžička

skořicového
cukru

2 lžičky

cukru

2 lžičky

nadrobno
nasekaných
oříšků

¼ lžičky

mleté skořice

PŘÍPRAVA

- Připravte Churros podle návodu v troubě nebo horkovzdušné fritéze.
- Mezitím smíchejte nakrájená jablka s cukrem a skořicí. Nechte 5 minut marinovat.
- Churros dejte do misky nebo hlubokého talíře. Rozložte jablka na *Churros*.
- Nakonec stříkněte šlehačku a posypte skořicovým cukrem a ořechy.



CHURROS ROVNÉ DO TROUBY
3 x 1 kg

PLACKY S HUMMUSEM A CHUTNEY Z JABLEK

SUROVINY NA 1 PORCI

3 ks placek Aviko

50 g uvařené cizrny
80 g jablek
10 g rozinek
10 g lískových oříšků
10 g bílé cibule
5 g pasty tahini
5 g česneku
5 g čerstvého zázvoru

2 g chilli
10 ml studené vody
10 ml olivového oleje
3 ml bílého octa
5 g soli
gram masala
skořice
sladká paprika
šťáva z jednoho citronu

PŘÍPRAVA

Bramborové placky připravte podle návodu na obalu.

HUMMUS:

Cizrnu, česnek, pastu tahini, olivový olej, citronovou šťávu a vodu rozmixujte na pastu, osolte a opepřete.

CHUTNEY:

Oloupaná jablka nakrájejte nahrubo a cibuli, česnek, chilli a zázvor na malé kostičky. Na oleji osmahněte jablka a rozinky, dochuťte solí, sladkou paprikou, gramem masala, skořicí a vinným octem. Vše smažte, dokud nevznikne konzistence marmelády.

Lískové oříšky opečte v troubě, sloupněte slupku. Poté rozmixujte na jemný pudr.

SERVÍROVÁNÍ

Na talíř položte placky, na ně dejte humus, přidejte čatni a posypte pudrem z vlašských ořechů.



BRAMBOROVÉ PLACKY
6 x 1,5 kg



EVENTUELNĚ LZE POUŽÍT
RÖSTI
4 x 2,5 kg



Zapékané GRATINKY S LANÝŽOVÝM HOUBOVÝM DUXELLES



Houby - UMAMI, PÁTÁ, ZÁKLADNÍ CHUŤ

Houby jsou tajemstvím hloubky chuti - jejich přirozené umami vylepšuje každé jídlo a dodává mu výraznou chuť a charakter. Díky své dužnaté struktuře jsou houby skvělou ingrediencí do rostlinných pokrmů - ideální pro hosty, kteří hledají bezmasé alternativy bez kompromisů v chuti.

SUROVINY NA 1 PORCI

4 ks Aviko Gratins Cream & Cheese
3 lžíce lanýžové tapenády
150 g žampionů
25 g másla
1 šalotku, nakrájenou nadrobno
1 stroužek česneku, nasekaný
3 lžíce smetany
4 snítky petrželky, nasekané nadrobno

PŘÍPRAVA

- Troubu předehřejte na 220 °C. Gratiny položte na plech a lžící na ně naneste lanýžovou tapenádu. Zapékáme v předehřáté troubě na 20-25 min dozlatova až budou vrstvy propečené.
- Houby očistěte a nakrájejte na drobné kousky. Na pánvi rozpustíte máslo. Orestujte šalotku a česnek 2 minuty.
- Přidejte houby a opékejte 5 minut. Přidejte hustou smetanu a zahřívejte další 1-2 minuty. Promíchejte petrželku se solí a pepřem pro dochucení houbové směsi („duxelles“)
- Umístěte gratinky na talíř a lžící vytvořte nahoře hezké tečky z duxelles.

Tip: Vynikající se steakem nebo telecím řízkem a čerstvým zeleným salátem.



GRATINOVANÉ BRAMBORY S TVRÝM SÝREM A SMETANOU
6 x 1,5 kg



GRATINOVANÉ BRAMBORY HOUBOVÉ
NEBO KRÉMOVÉ VEGANSKÉ GRATINY
6 x 1,5 kg

SUROVINY NA 1 PORCI

150 g

200 g
3 plátky

**Super křupavých hranolků
9,5 mm se slupkou Aviko**
různých hub
ananasu

NA MARINÁDU:

1 lžička pasta achiote (annatto)
2 stroužky česnek
1 ks červená chilli paprička
1 lžička limetková šťáva
1 lžička uzená paprika
1 lžička kmín
1 lžička oregano
1 lžička sůl

NA SALSU:

½ ks bílá cibule
50 g cherry rajčátka
2 ks červená chilli paprička
1 lžička limetková šťáva
½ lžičky sůl

NA AVOKÁDOVOU OMÁČKU:

1 ks avokádo
1 lžička limetkové šťávy
špetka soli

DOZDOBENÍ

Balkánský sýr nebo jeho
veganská alternativa

1 ks červená chilli paprička
listy koriandru
čtvrťky limetky

PŘÍPRAVA

- Smíchejte ingredience na marinádu rozmixujte do hladké pasty.
- Nasekejte houby nahrubo, promíchejte je s marinádou a nechte hodinu odstát.
- Na suché pánvi opečte cibuli, rajčata a chilli. Poté je smíchejte se solí a limetkovou šťávou.
- Houby ogrilujte nebo orestujte na velmi rozpálené pánvi, dokud místy nezhnědnou.
- Připravte hranolky Aviko Super Crunch podle návodu na obalu.
- Plátky ananasu opečte na grilovací pánvi.
- Smíchejte ingredience na avokádovou omáčku.

SERVÍROVÁNÍ

Naaranžujte hranolky, pokapejte avokádovou omáčkou a salsou. Navrch dejte ananas a houby a posypte strouhaným sýrem, plátky chilli a koriandrem. Ozdobte limetkou.



SUPER KŘUPAVÉ HRANOLKY 9,5 MM SE SLUPKOU
4 x 2,5 kg

LOADED FRIES S HOUBAMI



CHUROS S HRUŠKAMI A ČOKOLÁDOVOU OMÁČKOU



Hrušky -SEZÓNŇÍ ELEGANCE NA TALÍŘI

Hrušky jsou ztělesněním kulinářské rafinovanosti – kombinují sladkost se slanou chutí a nabízejí vám širokou škálu možností. Jejich výběr v hlavní sezóně (od konce léta do konce října) vám nejen dodá chuť, ale také optimalizuje náklady na jídlo. Jedná se o ingredienci, která vám umožní vytvářet prémiová jídla, aniž byste museli minout majlant, a zároveň splňovat očekávání spotřebitelů, kteří hledají v nabídce hodnotné možnosti.

SUROVINY NA 1 PORCI

8 ks **Churros Aviko**
125 ml šlehačky
125 g hořké čokolády

1 ks zelené hrušky
1 kopeček vanilkové zmrzliny

PŘÍPRAVA

- Připravte Churros podle návodu na obalu.
- Mezitím hrušku rozpůlte a odstraňte jádřínek. Hrušku nakrájejte na podlouhlé kousky.

ČOKOLÁDOVÁ OMÁČKA:

- V hrnci zahřejte smetanu.
- Rozlámejte čokoládu na kousky a přidejte ji do smetany.
- Jemně zahřívejte a míchejte, dokud nezískáte hladkou čokoládovou omáčku.

SERVÍROVÁNÍ

Na velký, plochý talíř střídavě rozložte Churros a plátky hrušek do kruhového vzoru. Navrch dejte malý kopeček zmrzliny. Pokapejte trochou čokoládové omáčky. Zbývající směs podávejte v malé misce na namáčení Churros.

Tip: Stejně lahodné s dušenými hruškami nebo kompotem!



CHUROS SMYČKY
4 x 1 kg

SUROVINY NA 1 PORCI

6 ks	Camembert Bites Aviko	10 g	citronu
180 g	hrušky	20 g	polníčku
60 g	avokádo	20 g	medu
60 g	jahody	50 ml	olivového oleje,
60 g	niva	10 ml	balsamického octa
20 g	vlašské ořechy	dle chuti	sůl, pepř

PŘÍPRAVA

- Připravte Aviko Camembertové kousky podle pokynů na obalu.
- Hrušky rozkrojte napůl a vydlabejte semínka. Nakrájejte je na tenké plátky a pokapejte citronovou šťávou.
- Smíchejte olivový olej, med, citronovou šťávu a balsamický ocet.
- Promíchejte a osolte a opepřete.
- Avokádo nahrubo nakrájejte.

SERVÍROVÁNÍ

Nakrájenou hrušku rozložte na talíř jako carpaccio, přidejte rukolu, avokádo, kousky Camembertu a posypte ořechy, sýrem a jahodami. Pokapejte připraveným dresinkem.



CAMEMBERT BITES
3 x 1 kg

LOADED CAMEMBERT BITES S HRUŠKAMI, AVOKÁDEM A PLÍSŇOVÝM SÝREM



PLACKY S DÝŇOVO-POMERANČOVOU MARMELÁDOU A DROBENKOU



Dýně - ZÁVAN MELANCHOLICKÉHO PODZIMU

Dýně není pomíjivý trend - je symbolem podzimu, který se každoročně vrací na talíře hostů. Její jemná sladkost a krémová konzistence ji činí ideální do předkrmů, salátů, hlavních chodů i dezertů. Pro vás je to ingredience, která vám umožní vytvořit sezónní menu plné barev, chutí a... vysoké marže.

SUROVINY NA 1 PORCI

3 ks	placek Aviko	0,5 ks	vanilkového lusku sušených
150 g	dýně hokkaido	30 g	rajčat
200 g	pomerančů	30 g	pikantního salámu
11 g	šťávy z citronu	15 g	panko strouhanka

PŘÍPRAVA

- Připravte placky podle návodu na obalu.
- Dýňová a pomerančová marmeláda: Dýni nakrájejte na kostičky, přelijte pomerančovou a citronovou šťávou, přidejte vodu a vařte do změknutí.
- Vše rozmixujte, přidejte cukr, pomerančovou kůru a vanilková semínka a vařte 15 minut.

DROBENKA:

Pečte panko v troubě dozlatova. Sušená rajčata a salám nahrubo nasekejte a pečte v troubě při 120 °C po dobu 3 hodin. Nakonec vše rozmixujte v mixéru do drobení.

SERVÍROVÁNÍ

Placky rozložte na talíře, přidejte pomerančový džem a posypte drobenkou.



PLACKY
6 x 1,5 kg



EVENTUELNĚ LZE POUŽÍT RÖSTI
4 x 2,5 kg

DÝŇOVÝ SALÁT S POLNÍČKEM, VLAŠSKÝMI OŘECHY A ČEDAROVÝMI ČERNÝMI PIKANTNÍMI NUGETAMI

SUROVINY NA 1 PORCI

7 ks Aviko Čedarových černých pikantních nuget

200 g dýně

3 lžičky olivového oleje

1 lžička balsamického octa

1 lžička medu

15 g vlašských ořechů

50 g rukoly nebo polníčku

PŘÍPRAVA

- Dýni oloupejte, odstraňte semínka a nakrájejte na kostičky o rozměrech 2x2 cm. Nakrájenou dýni rozložte na plech a pokapejte olivovým olejem.
- Pečte v předehřáté troubě na 200 °C (400 °F) 10–15 minut, dokud dýně lehce nezžhnědne a nezměkne.
- Po upečení nechte kostičky dýně vychladnout (osolte a opepřete).
- Připravte vinaigrette ze dvou dílů olivového oleje a jednoho dílu balsamického octa. Přidejte trochu medu, soli a pepře.
- Připravte Čedarové černé pikantní nugety Aviko podle pokynů na obalu.

SERVÍROVÁNÍ

Zelené lístky rozložte na talíř nebo do misky a pokapejte je vinaigrette. Poté přidejte pečené kostky dýně, vlašské ořechy (lehce opečené na pánvi) a Aviko nugetky.



ČEDAROVÉ ČERNÉ PIKANTNÍ NUGETY
5 x 1 kg



PLACKY S KACHNOU, HRUŠKAMI A SUŠENÝMI RAJČATY



Kachna

- ZIMNÍ KOMFORT V PRÉMIOVÉ VERZI

V mrazivých dnech hosté hledají pokrmy, které zahřejí a dodají jim pocit pohodlí. Kachna je perfektní odpovědí – šťavnatá, aromatická a dokonale kombinovaná se sezónním kořením. Je to ingredience, která zvyšuje prestiž menu a umožňuje vám nabídnout pokrmy, za které si vaši hosté rádi připlatí.

SUROVINY NA 1 PORCI

5 ks	Aviko placky nebo bramboráky	10 g	piniových oříšků
30 g	baby špenátu	10 g	medu
60 g	kachních prsou	10 ml	olivového oleje
40 g	hrušek	5 ml	balsamického octa
40 g	sušených rajčat	dle chuti	sůl
30 g	čerstvých švestek	dle chuti	pepř

PŘÍPRAVA

Připravte placky podle návodu na obalu.

KACHNÍ PRSA:

Kachní prsa osolte, opepřete a osmažte na pánvi dozlatova, přičemž uprostřed zůstanou růžová. Po 10 minutách odpočinutí je nakrájejte na plátky.

Švestky rozkrojte napůl, vyjměte z nich pecku a osmažte je v karamelizovaném medu.

ZÁLIVKA:

Smíchejte olivový olej, med a balsamický ocet, osolte a opepřete a promíchejte.

Hrušku a sušená rajčata nakrájejte na malé kousky, přidejte špenát a piniové oříšky a promíchejte s dresinkem.

SALÁT SKLÁDEJTE NÁSLEDOVNĚ:

Placky, kachna, hrušky a švestky na přeskáčku, špenát, sušená rajčata nakonec bohatě posypte orestovanými piniovými oříšky.



PLACKY
6 x 1,5 kg



EVENTUELNĚ LZE POUŽÍT



RÖSTI
4 x 2,5 kg

SUROVINY NA 1 PORCI

150 g

1 filet
2 lžičky
½ lžičky
1 ks
1 ks
DOZDOBENÍ
2 čtvrtky

**Super křupavých julienne 7mm
hranolků Aviko**
kachních prsou
směsi 5 chutí koření
soli
červené chilli papričky
jarní cibulky
jemně nasekaný koriandr
limetky

CHILLI MAJONÉZA:
15 g majonézy
1 lžička chilli oleje
1 lžička sezamového oleje

PŘÍPRAVA

- Nařízněte kůži kachních prsou a vetřete tudy sůl a koření pěti chutí.
- Kachnu položte prve kůží dolů do studené pánve a začněte smažit (na středním plameni), dokud kůže nezezlátne a nebude křupavá (5–7 minut). Poté mírně snižte plamen, kachnu otočte a pokračujte ve smažení 3–5 minut.
- Jakmile si kachna odpočine, nakrájejte ji na plátky; uprostřed by měla být mírně růžová.
- Připravte Super křupavé hranolky Aviko podle pokynů na obalu.
- Nakrájejte chilli a jarní cibulku na tenké plátky a promíchejte s hranolkami.
- Smíchejte ingredience na chilli majonézu.

SERVÍROVÁNÍ

Rozložte plátky kachny na hranolky, pokapejte chilli majonézou a ozdobte koriandrem a klínky limetky.



SUPER KŘUPAVÉ HRANOLKY JULIENNE 7 MM
4 x 2,5 kg



HRANOLKY NALÁDOVANÉ KACHNÍMI PRSÍČKY PĚTI CHUTÍ

ČOKOLÁDOVÉ CHUROS



Comfort Food - OBALE NERVY SVÝCH HOSTŮ

Podzim a zima jsou obdobím, kdy se jídlo stává víc než jen pokrmem – mění se v emoce. Jídlo, co zklidňuje, reaguje na potřebu se zahřát, bezpečí a nostalgie. Pro vás je to příležitost použít sezónní, levné ingredience v pokrmech, které zlepšují náladu a budují loajalitu hostů.

SUROVINY NA 1 PORCI

4 ks **Churros Aviko**
1 grep
1 pomeranč
1 mandarinka

40 g
1 kelímek
DOZDOBENÍ

hořké čokolády
čokoládové pěny
lístky máty

PŘÍPRAVA

- Připravte Churros podle pokynů na obalu.
- Churros dejte na talíř.
- Navrch nalijte nakrájené ovoce a čokoládovou pěnu.
- Nastrouhejte hořkou čokoládu a ozdobte jemně nasekanou mátou.



CHUROS
4 x 1 kg

SUROVINY NA 1 PORCI

3 ks	Placek nebo bramboráků Aviko	5 ml	olivového oleje
7 ks	Camembert Bites Aviko	20 ml	vody
50 g	salátové okurky	5 ml	rýžového nebo jablečného octa
20 g	bílé cibule	5 g	hnědého cukru
20 g	nakládaných hub	2 g	česneku
20 g	nakládaných okurek	Na ozdobu a dle chuti	
20 g	majonézy		
20 g	uzeného boku nakrájeného na plátky		
30 g	oloupaných brambor		
10 g	pažitky		
5 g	kremžské hořčice	sezam	
5 ml	oleje	sladká nebo pálivá paprika	
		sůl a pepř	

PŘÍPRAVA

Bramboráky nebo placky a Camembert bites od Avika připravte podle návodu na obalu.

OKURKY PO KOREJSKU:

- Okurky nakrájejte nahrubo a 100 g cibule na malé kostičky, posypte solí, promíchejte a nechte hodinu odležet.

MARINÁDA:

- Na marinádu smíchejte vodu, olej, olivový olej, najemno nakrájenou pažitku a česnek, přidejte cukr, papriku, sůl, pepř a ocet, promíchejte.
- Odleželé okurky okapejte, přelijte marinádou a přidejte opražená sezamová semínka.

TATARSKÁ HOUBOVÁ OMÁČKA:

- Marinované houby a nakládané okurky a 100 g cibule nakrájejte nadrobno, přidejte majonézu, hořčici, marinádu z okurek, osolte a opepřete.
- Bůček rozprostřete na pečicí papír a pečte 15-20 minut při 180 °C.

LUPÍNKY:

- Oloupané brambory nakrájejte na tenké plátky a poté na tenké nudličky.
- Opláchněte ve studené vodě, osušte a osmažte je dozlatova jako hranolky.

Skládejte na talíři postupně:

placky, bůček, korejské okurky, placky, tatarskou omáčku, camembert bites, bramborové lupínky.



PLACKY NEBO BRAMBORÁKY
6 x 1,5 kg



CAMEMBERT BITES
3 x 1 kg

BRAMBORÁKY A'LA BURGER



PRODUKT	KÓD PRODUKTU	BALENÍ
Super křupavé hranolky 9,5 mm	806704	4 × 2,5 kg
Super křupavé hranolky 7 mm	806689	4 × 2,5 kg
Gratinované brambory se sýrem a smetanou	801751	6 × 1,5 kg
Gratinované brambory s houbami	801754	6 × 1,5 kg
Gratinované brambory vegan All-for-One	809864	6 × 1,5 kg
Bramborové placky	808757	6 × 1,5 kg
Bramborák s česnekem a majoránkou	808765	6 × 1,5 kg
Rösti kulaté do fritéty	805809	4 × 2,5 kg
Rösti trojhránky do trouby	740505	4 × 2,5 kg
Churros	809021	4 × 1 kg
Churros do trouby	809509	3 × 1 kg
Čedarové černé pikatní nugety	809210	5 × 1 kg
Camembert Bites	809435	3 × 1 kg



WWW.AVIKOFoodSERVICE.CZ



AVIKO GASTRO



AVIKO GASTRO



AVIKO GASTRO ČR

TOGETHER WE BRING JOY TO *tables*