



sezonski jelovnik
CJELOGODIŠNJI USPJEH



JESEN/ZIMA 2025

sezonski jelovnik

ČJELOGODIŠNJI USPJEH

JESEN/ZIMA 2025

Sezonski jelovnik sadrži svježe sezonske namirnice i dostupan je ograničeno vrijeme — tako potiče uzbuđenje, stvara osjećaj ekskluzivnosti i daje razlog za povratak. To je ono što vaš restoran čini uspješnim.

JESTE LI ZNALI DA:

- 1 79% POTROŠAČA
tvrdi da su zainteresirani za limitirane sezonske ponude.¹
- 2 64% POTROŠAČA
kaže da im je prilikom izbora restorana s punom uslugom važna dostupnost lokalno uzgojene hrane.²
- 3 59% POTROŠAČA
reklo je da su skloniji naručiti jelo koje je na jelovniku opisano kao "sezonsko".³

- 4 49% POTROŠAČA
kaže da su sezonska jela privlačnija, 39% vjeruje da su zdravija.³
- 5 RESTORANI SA SEZONSKOM PONUDOM
bilježe prosječno povećanje prihoda od 15–20%.⁴

Žródla:
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.

ZAŠTO SEZONSKI JELOVNICI FUNKCIONIRAJU:

- Privlače nove goste svježim modernim okusima
- Potiču ponovne posjete kroz ekskluzivnost limitiranih ponuda
- Lokalnom nabavom režu troškove i smanjuju otpad
- Usklađuju se s vrijednostima kupaca: odživost, zdravlje i kvaliteta
- Jačaju vaš brend kao modernu i trendi destinaciju za objedovanje.

OVA BROŠURA DONOSI SEZONU U VAŠU KUHINJU

— kroz nadahnjujuće i jednostavne recepte koji predstavljaju naše Aviko proizvode s cjelogodišnjom kvalitetom. Pustite da se vaš jelovnik razvija u skladu s godišnjim dobima—i promatrajte kako rastu profitabilnost i zadovoljstvo vaših gostiju.

JABUKA – OKUS TRADICIJE KOJI PRODAJE	4
Churros à la pita od jabuka	4
Palačinke od krumpira s humusom i chutneyem od jabuka	6
GLJIVE – UMAMI KOJI GRADI OKUS	8
Gratini s duxellesom od gljiva	8
Loaded fries s gljivama	10
KRUŠKE – SEZONSKA ELEGANCIJA NA TANJURU	12
Churrosi s kruškama i umakom od čokolade	12
Nadjeveni Camembert Bitesi s kruškom i plavim sirom	14
BUNDEVA – OKUS JESENİ	16
Palačinke od krumpira s crumbleom i džemom od bundeve i naranče ..	16
Salata od bundeve s matovilcem, orasima i Black Nuggetsima	18
PATKA – ZIMSKI COMFORT FOOD U PREMIUM VERZIJI	20
Palačinke od krumpira s patkom, kruškom i sušenim rajčicama ...	20
Loaded fries s pačjim prsima i five-spice začinom	22
COMFORT FOOD – OGRNITE SVOJE GOSTE OKUSOM	24
Churros isa zimskim citrusima	24
Palačinke od krumpira à la burger	26

CHURROS À LA PITA OD JABUKA



Jabuka

- OKUS TRADICIJE, KOJI PRODAJE

Jabuke nisu samo osnovna namirnica europske kuhinje – one bude uspomene i emocije. U vrijeme kada 79% europskih potrošača bira lokalne proizvode i 78% obraća pažnju na održivu nabavu (Savorita, 2024.), jabuke postaju prirodni odabir za vaš restoran ukoliko želite svojim gostima ponuditi autentičnost i domaći okus.

SASTOJCI ZA 1 PORCIJU

10 kom
½ manje

2 žličice
¼ žličica

Aviko Oven Churros
jabuke, oguljene
i narezane na kockice
šećera
cimetu u prahu

1 žličica
2 žličice
za dekoraciju

šećera s cimetom
sitno sjeckanih
orašastih plodova
šlag

NAČIN PRIPREME

- Ispecite churrose u pećnici ili fritezi na vrući zrak prema uputama na pakiranju.
- U međuvremenu pomiješajte usitnjenu jabuku sa šećerom i cimetom te pustite da odstoji 5 minuta.
- Servirajte churrose u zdjelicu ili duboki tanjur, a preko njih marinirane kockice jabuke.
- Na vrh dodajte šlag pa sve posipajte šećerom s cimetom i sjeckanim orašastim plodovima.



OVEN CHURROS
Carton: 3 x 1 kg

PALAČINKE OD KRUMPIRA S HUMUSOM I CHUTNEYEM OD JABUKA

SASTOJCI ZA 1 PORCIJU

3 kom	Aviko Potato Pancakes	3 ml	bijelog octa
50 g	kuhanog slanutka	česnjak	
80 g	jabuka	svježi đumbir	
10 g	groždica	čili	
10 g	lješnjaka	sol i papar	
10 g	bijelog luka	garam masala	
5 g	tahini paste	cimet	
10 ml	hladne vode	mljevena slatka paprika	
10 ml	maslinovog ulja	sok jednog limuna	

NAČIN PRIPREME

- Pripremite palačinke od krumpira prema uputama na pakiranju.

HUMUS:

- Izblendajte slanetak, česnjak, tahini, maslinovo ulje, limunov sok i vodu u glatku pastu. Začinite solju i paprom.

CHUTNEY OD JABUKA:

- Narežite oguljene jabuke na veće kockice. Sitno nasjeckajte luk, česnjak, čili i đumbir pa pirajte na maslinovom ulju, a zatim dodajte jabuke i groždice. Začinite solju, mljevenom slatkom paprikom, garam masalom, cimetom i bijelim octom. Kuhajte dok smjesa ne dostigne konzistenciju džema.

PRAH OD LJEŠNJAKA:

- Lješnjake ispecite u pećnici, ogulite kožicu pa sameljite u fini prah.

SERVIRANJE:

- Poslužite palačinke na tanjur, dodajte humus i chutney te sve posipajte prahom od lješnjaka.



POTATO PANCAKES REIBEKUCHEN
Carton: 6 x 1,5 kg



GRATINY S DUXELLESOM OD GLJIVA



Gljive - UMAMI, KOJI GRADI OKUS

Gljive su tajna dubokog okusa – njihov prirodan umami obogaćuje svako jelo punoćom i karakterom. Savršeno se slažu s kremastim gratinima, a zahvaljujući njihovoj mesnatoj strukturi izvrstan su temelj jelima na biljnoj bazi – idealne za goste koje traže alternativu mesu bez kompromisa po pitanju okusa.

SASTOJCI ZA 1 PORCIJU

4 kom

3 žličice
150 g
25 g

*Aviko gratina
s ementalerom i vrhnjem*
tapenade od tartufa
gljiva
maslaca

1
1 režanj
3 žlice
4 grančice

ljutika, fino sjeckana
češnjak, protisnuti
vrhnja
peršina, sitno
sjeckanog

NAČIN PRIPREME

- Zagrijte pećnicu na 220°C. Složite gratine na lim za pečenje pa na svaki dodajte žličicu tapenade od tartufa. Pecite 20-25 minuta dok gratini ne poprime zlatnožutu boju i budu dobro pečeni.
- Očistite i sitno nasjeckajte gljive. U tavi rastopite maslac pa na njemu 2 minute pirjajte ljutiku i češnjak.
- Dodajte gljive i pirjajte 5 minuta, zatim umiješajte vrhnje i kuhajte još 1-2 minute.
- Umiješajte peršin, začinite solju i paprom te sve dobro izmiješajte kako biste dobili duxelles.

SERVIRANJE:

- Poslužite gratine na pladnju za posluživanje te ih prelijte duxellesom od gljiva.



PREMIUM GRATINS CREAM & CHEESE
Carton: 6 x 1,5 kg

SASTOJCI ZA 1 PORCIJU

KRUMPIRIĆI & DODACI:

150 g pomfrita Aviko Super Crunch 9.5 mm Skin-On
200 g mješavine gljiva
3 kriške ananasa

ZA MARINADU:

1 žličica achiote (annatto) paste
2 režnja češnjaka
1 crveni čili
sok 1 limete
1 žličica dimljene paprike
1 žličica kima
1 žličica origana
1 žličica soli

ZA ŠALŠU:

½ bijelog luka
50 g cherry rajčica
sok limete
½ žličice soli

ZA UMAK OD AVOKADA:

1 avokado
sok limete
prstohvat soli

ZA DEKORACIJU:

zrnati sir (ili alternativa na biljnoj bazi za vegansku verziju)
1 crveni čili
listići korijandera
kriške limete

NAČIN PRIPREME

- Sve sastojke za marinadu izblendajte u glatku pastu.
- Grubo nasjeckajte gljive, pomiješajte ih s marinadom i sve pustite da odstoji 1 sat.
- U suhoj tavi prepecite luk, rajčice i čili, a zatim dodajte sol i sok limete kako biste dobili šalšu.
- Grillajte ili pecite gljive u vrlo vrućoj tavi dok se blago ne zapeku.
- Pripremite krumpiriće prema uputama na pakiranju.
- Prepecite kriške ananasa.
- Izblendajte sastojke za avokado umak do glatke smjese.

SERVIRANJE:

- Krumpiriće prelijte umakom od avokada i šalšom, dodajte ananas i gljive, a zatim posipajte sirom, komadićima čilija i korijandrom pa dekorirajte kriškama limete.



PREMIUM SUPER CRUNCH 9,5 MM
Carton: 4 x 2,5 kg

LOADED FRIES S GLJIVAMA



CHURROS S KRUŠKAMA I UMAKOM OD ČOKOLADE



Kruške - SEZONSKA ELEGANCIJA NA TANJURU

Kruške su u samom vrhu kulinarskih finesa – njihova aromatična slatkoća pruža kuharima širok raspon kreativnosti. Odabir krušaka u vrhuncu sezone (od kasnog ljeta do kraja listopada) ne samo da unaprjeđuje okus već i optimizira troškove hrane. To je sastojak koji omogućuje pripremu vrhunskih jela bez probijanja budžeta, dok ispunjava očekivanja potrošača koji traže vrijedne opcije na jelovniku.

SASTOJCI ZA 1 PORCIJU

8 kom
125 ml
125 g

Aviko Churros
slatkog vrhnja
tamne čokolade

1 sočna
1 kuglica

kruška
sladoleda od vanilije

NAČIN PRIPREME

- Pripremite churrose prema uputama na pakiranju.
- Krušku prepolovite, uklonite jezgru i narežite na kriške.

UMAK OD ČOKOLADE:

- Na laganoj vatri zagrijte slatko vrhnje.
- 100 g čokolade natrgajte na komadiće i dodajte u slatko vrhnje pa miješajte dok ne dobijete glatki čokoladni umak.

SERVIRANJE:

- Na velikom ravnom tanjuru u krug naizmjenično posložite churrose i kriške kruške.
- U sredinu dodajte kuglicu sladoleda i prelijte s malo umaka od čokolade.
- Preostali umak poslužite u zdjelici za umakanje.

Savjet: Posebno ukusno s poširanim kruškama.



CHURROS
Carton: 4 x 1 kg

NADJEVENI CAMEMBERT BITESI S KRUŠKOM I PLAVIM SIROM

SASTOJCI ZA 1 PORCIJU

6 kom	Aviko Camembert Bites	10 g	limuna
180 g	kruške	20 g	matovilca
60 g	avokada	20 g	meda
60 g	jagoda	50 ml	maslinovog ulja
60 g	plavog sira	10 ml	balzamičnog octa
20 g	oraha	sol i papar	

NAČIN PRIPREME

- Pripremite Camembert Bites prema uputama na pakiranju.
- Prepolovite kruške, izvadite im sjemenke, tanko narežite i pokapajte limunovim sokom.
- Pomiješajte maslinovo ulje, med, limunov so i balzamični ocat te začinite solju i paprom.
- Avokado narežite na kockice.

SERVIRANJE:

- Narezanu krušku rasporedite na tanjur poput carpaccia. Dodajte matovilac, avokado i Camembert Bites pa posipajte orasima, plavim sirom i jagodama. Sve prelijte pripremljenim dressingom.



CAMEMBERT BITES
Carton: 3 x 1 kg



PALAČINKE OD KRUMPIRA S CRUMBLEOM I DŽEMOM OD BUNDEVE I NARANČE



Bundera - OKUS JESENI

Bundera nije samo prolazni trend – ona je simbol jeseni koji se svake godine vraća na tanjure gostiju. Njena delikatna slatkoća i kremasta tekstura čine je savršenom za predjela, salate, glavna jela i deserte. Za vas, to je sastojak koji omogućuje sezonske jelovnike ispunjene bojama, okusima i... visokim maržama.

SASTOJCI ZA 1 PORCIJU

3 kom	<i>Aviko Potato Pancakes</i>	½ mahune	vanilije
150 g	hokaido tikve	30 g	sušenih rajčica
200 g	naranče	30 g	pikantne salame
11 g	limunovog soka	15 g	panko mrvica

NAČIN PRIPREME

- Pripremite palačinke od krumpira prema uputama na pakiranju.
- Džem od bundeve i naranče: Hokaido tikvu narežite na kockice, a zatim kuhajte s narančom, limunovim sokom i malo vode dok ne omekša. Smjesu izblendajte, dodajte šećer, koricu naranče i sjemenke vanilije pa kuhajte 15 minuta.
- Crumble: Panko mrvice pecite u pećnici dok ne poprime zlatnožutu boju. Krupno sameljite sušene rajčice i salamu pa sušite u pećnici na 120°C 3 sata. Sve izmrvite u crumble.

SERVIRANJE:

- Palačinke poslužite na tanjuru s džemom od bundeve i naranče pa posipajte slanim crumbleom.



POTATO PANCAKES REIBEKUCHEN
Carton: 6 x 1,5 kg

SALATA OD BUNDEVE S MATOVILCEM, ORASIMA I BLACK NUGGETSIMA

SASTOJCI ZA 1 PORCIJU

7 kom

200 g

3 žlica

1 žlica

*Aviko Black Nuggets
s cheddarom i jalapeňom*

bundeve

maslinovog ulja

balzamičnog octa

1 žličica

15 g

50 g

sol i papar

meda

oraha

matovilca

NAČIN PRIPREME

- Bundeve ogulite, uklonite sjemenke i narežite na kockice od 2x2 cm. Kockice bundeve rasporedite na papir za pečenje, poskropite maslinovim uljem i pecite u prethodno zagrijanoj pećnici na 200°C 10–15 minuta dok ne porumene i omekšaju. Nakon pečenja začinite solju i paprom te ostavite da se ohlade.
- Pripremite vinaigrette koristeći dva dijela maslinovog ulja i jedan dio balzamičnog octa. Dodajte malo meda, soli i papra.
- Aviko Black Nuggetse pripremite prema uputama na pakiranju.

SERVIRANJE:

- Rasporedite matovilac na tanjur ili u zdjelu, prelijte vinaigretteom, dodajte pečene kockice bundeve, lagano tostirane orahe i Aviko Black Nuggetse.



CHILI CHEDDAR BLACK NUGGETS
Carton: 5 x 1 kg



PALAČINKE OD KRUMPIRA S PATKOM, KRUŠKOM I SUŠENIM RAJČICAMA



Patka

- ZIMSKI COMFORT FOOD U PREMIUM VERZIJI

U hladnim danima gosti traže utješna jela koja griju. Patka je savršen izbor – sočna, aromatična i savršeno se dopunjuje sezonskim začinima. Patka je sastojak koji podiže prestiž jelovnika i omogućuje vam da ponudite jela za koja su gosti spremni platiti više.

SASTOJCI ZA 1 PORCIJU

5 kom	Aviko Potato Pancakes	10 g	pinjola
30 g	baby špinata	10 g	meda
60 g	pačjih prsa	10 ml	maslinovog ulja
40 g	kruške	5 ml	balzamičnog octa
40 g	sušenih rajčica	sol i papar	
30 g	svježih šljiva		

NAČIN PRIPREME

- Pripremite palačinke od krumpira prema uputama na pakiranju.

PATKA:

- Pačja prsa začinite solju i paprom pa ih pecite u tavi dok izvana ne porumene, a unutrašnjost ostane ružičasta. Ostavite meso 10 minuta da se odmori, zatim ga narežite.
- Šljive prepolovite i uklonite im koštice pa ih pirjajte u karameliziranom medu.

DRESSING:

- Pomiješajte maslinovo ulje, med i balzamični ocat. Začinite solju i paprom.
- Krušku i sušene rajčice narežite na kockice pa pomiješajte s baby špinatom i pinjolima, a zatim prelijte dressingom.

SERVIRANJE:

- Poslužite slojeve palačinki, salate od špinata, šljiva i pačjih prsa obilno posipane pinjolima.



POTATO PANCAKES REIBEKUCHEN
Carton: 6 x 1,5 kg

SASTOJCI ZA 1 PORCIJU

150 g

1 pačja
2 žličice
½ žličice s
1 crveni čili
1 mladi luk
1 žlica
2 kriške

*pomfrita Aviko
Super Crunch 7 mm*
prsna
five-spice začina
oli

fino sjeckanog korijandra
limete

ZA ČILI MAJONEZU:

15 g
1 žlica
1 žličica

majoneze
ulja s čilijem
sezamovog ulja

NAČIN PRIPREME

- Zarežite kožicu na pačjim prsima pa ih natrljajte solju i five-spice začinom.
- Položite prsa u hladnu tavu s kožom prema dolje pa pecite na srednjoj vatri dok kožica ne porumeni i postane hrskava (5-7 minuta). Okrenite pa pecite još 3-5 minuta.
- Pustite da se meso odmori, zatim ga narežite – iznutra bi trebalo biti blago ružičasto.
- Pripremite krumpiriće prema uputama na pakiranju.
- Tanko narežite čili i mladi luk te ih pomiješajte s pomfritom.
- Pomiješajte sastojke za čili majonezu.

SERVIRANJE:

- Preko pomfrita poslužite narezana pačja prsa, sve prelijte čili majonezom te dekorirajte korijandrom i kriškama limete.



PREMIUM SUPER CRUNCH 7 MM
Carton: 4 x 2,5 kg



LOADED FRIES S PAČJIM PRSIMA I FIVE-SPICE ZAČINOM

CHURROS ISA ZIMSKIM CITRUSIMA



Comfort Food

- OGRNITE SVOJE GOSTE OKUSOM

Jesen i zima godišnja su doba kada hrana znači više od pukog obroka – ona postaje emocija. Comfort food - hrana koja tješi - zadovoljava potrebu za toplinom, sigurnošću i nostalgijom. Za vas, to je prilika da upotrijebite povoljne sezonske sastojke u jelima koja podižu raspoloženje i grade lojalnost gostiju.

SASTOJCI ZA 1 PORCIJU

4 kom Aviko Churros
1 grejp
1 naranča
1 mandarina

40g
50 g
listići mente

tamne čokolade
moussea od čokolade

NAČIN PRIPREME

- Pripremite churrose prema uputama na pakiranju.
- Churrose servirajte na tanjur pa po njima rasporedite kriške citrusa i mousse od čokolade.
- Preko svega naribajte tamnu čokoladu i dekorirajte sitno sjeckanim listićima mente.



CHURROS
Carton: 4 x 1 kg

SASTOJCI ZA 1 PORCIJU

3 kom	Aviko Potato Pancakes	5 ml	maslinovog ulja
7 kom	Aviko Camembert Bites	20 ml	vode
50 g	svježih krastavaca	5 ml	rižinog ili
200 g	bijelog luka		jabučnog octa
20 g	ukiseljenih gljiva	5 g	smeđeg šećera
20 g	kiselih krastavaca	2 g	češnjaka
20 g	majoneze		sjemenke sezama
20 g	rezane dimljene slanine		slatka ili ljuta paprika
30 g	oguljenih krumpira		sol
10 g	vasca		
5 g	Sarepska senfa		
5 ml	ulja		

NAČIN PRIPREME

- Pripremite Aviko Potato Pancakes i Camembert Bites prema uputama na pakiranju.

KRASTAVCI NA KOREANSKI:

- Svježe krastavce i 100 g luka narežite na kockice, posolite, promiješajte i ostavite da odstoji 1 sat.

MARINADA:

- Pomiješajte vodu, ulje, maslinovo ulje, sitno sjeckani vlasac i češnjak, šećer, papriku, sol, papar i ocat.
- Ocijedite krastavce i prelijte ih marinadom pa dodajte pečene sjemenke sezama.

TARTAR UMAK:

- Sitno nasjeckajte ukiseljene gljive, kisele krastavce i 100 g luka, pomiješajte s majonezom, senfom i malo salamure pa začinite solju i paprom.
- Slaninu pecite između listova papira za pečenje na 180°C 15-20 minuta.

ČIPS OD KRUMPIRA:

- Tanko narežite oguljeni krumpir, a zatim ga isjeckajte na štapiće pa isperite u hladnoj vodi, osušite i pržite dok ne poprimi zlatnožutu boju.

SERVIRANJE:

- Slojevito složite palačinke, slaninu, korejske krastavce, još jednu palačinku, tartar umak, Camembert Bites i završite s hrskavim štapićima od krumpira.



POTATO PANCAKES REIBEKUCHEN
Carton: 6 x 1,5 kg



CAMEMBERT BITES
Carton: 3 x 1 kg

PALAČINKE OD KRUMPIRA À LA BURGER





	PRODUCT CODE	CARTON
PREMIUM SUPER CRUNCH 9,5 mm	806704	4 x2500 g

	PRODUCT CODE	CARTON
PREMIUM SUPER CRUNCH 7 mm	806689	4 x2500 g

	PRODUCT CODE	CARTON
PREMIUM GRATINS CREAM & CHEESE	801751	6 x1500 g



	PRODUCT CODE	CARTON
POTATO PANCAKES REIBEKUCHEN	808757	6 x1500 g

	PRODUCT CODE	CARTON
CHILI CHEDDAR BLACK NUGGETS	809210	5 x1000 g



	PRODUCT CODE	CARTON
CAMEMBERT BITES	809435	3 x1000 g

	PRODUCT CODE	CARTON
CHURROS	809021	4 x1000 g

	PRODUCT CODE	CARTON
OVEN CHURROS	809509	3 x1000 g

www.avikofoodservice.hr



[aviko.horeca.hrvatska](https://www.facebook.com/aviko.horeca.hrvatska)



[aviko_horeca_hrvatska](https://www.instagram.com/aviko_horeca_hrvatska)

TOGETHER WE BRING JOY TO *tables*