

The image is a promotional advertisement for Aviko Flying Buffet. It features a variety of potato-based appetizers arranged on a wooden board and in small bowls. These include potato balls, potato wedges, and potato dumplings, some topped with a red sauce. There are also small bowls of green pesto, red salsa, and a glass of shredded salad. A skewer with three potato balls is visible in the background. The text is overlaid on the image in a stylized, colorful font.

AVIKO

FLYING

BUFFET

*Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit
überraschenden und herrlichen
Kleinigkeiten - alles aus Kartoffeln!*

Event Catering



Mit freundlicher Unterstützung

AVIKO FLYING BUFFET

Aviko präsentiert Ihnen mit diesem Flying Buffet Konzept neue Produktanwendungen, die Ihre Veranstaltungen noch erfolgreicher machen werden. Überraschen Sie Ihre Gäste mit geschmackvollen und kreativen Gerichten, die Ihnen dabei mehr Ertrag und Komfort bieten. Lassen Sie sich von der Vielseitigkeit der Kartoffel inspirieren und gönnen Sie Ihren Gästen den Genuss dieser gastronomisch hochwertigen Produkte.

„Weil jede Veranstaltung ein Erlebnis sein soll!“



INHALTSVERZEICHNIS

Spinat-Hähnchen-Salat	P. 3
Aviko Country Cooking	P. 4
Gebratener Zander mit Mini-Kartoffel-Gratin	P. 5
Rösti-Taler mit Orangen-Fenchel-Salat	P. 5
Tasty Wraps mit Sweet Potato	P. 6
Mini-Kartoffel-Gratin mit Räucherlachs und Basilikum	P. 7
Gebratene Kartoffel-Tofu-Spieße	P. 7
Salatvariation mit Philadelphia® Crispy Snacks	P. 8
Rösti-Taler mit Auberginenkaviar	P. 9
Rösti bites mit Mirabellenconfit	P. 9
Premium Pommes mit dreierlei Tapenaden	P. 10
Topinambur-Pastinaken-Süppchen	P. 11



SPINAT HÄHNCHEN SALAT

Warmer Spinat-Hähnchen-Salat mit Mini Baby Kartoffelchen und süß-salziger Himbeerkonfitüre

Die gesalzene Hähnchenbrust in Rapskernbratöl zusammen mit dem gequetschten Knoblauch und dem Rosmarinzwig braten (Alternative: Kombidampfgarer 180°C/30% Feuchte für etwa 15 Minuten). Die Mini Baby Kartoffelchen in einem Wok mit dem Rapskernbratöl goldbraun anbraten. Kürbiskerne und den Babyspinat zugeben und kurz durchschwenken. Das Gemüse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Himbeerkonfitüre mit Salz und Chilipulver süß-salzig abschmecken. Zum Anrichten das Wokgemüse in ein Gefäß geben. Die Hähnchenbrust in kleine Würfel schneiden und auflegen. Zum Schluss mit der Himbeerkonfitüre garnieren.

Zutaten (10 personen):

- 400g Hähnchenbrust
- Knoblauchzehe
- 1 Zweig Rosmarin
- 30ml Rapskernbratöl
- Salz
- 400g Aviko SteamFresh Mini Baby Kartoffelchen
- 30ml Rapskernbratöl
- 30g Kürbiskerne
- 100g Babyspinat
- Salz, Pfeffer
- 100g Himbeerkonfitüre
- Salz, Chilipulver

NATÜRLICH &
GESCHMACKVOLL

AVIKO COUNTRY COOKING



COUNTRY COOKING PURE & RUSTIC FRIES MIT ZWEIERLEI HÜTTENKÄSE-DIPS

Die Pure & Rustic in der Fritteuse für 3 - 4 Minuten bei 175°C backen.

Hüttenkäse mit Bärlauch: Bärlauchpesto und Hüttenkäse vermischen und mit den Würzzutaten abschmecken.

Hüttenkäse mit Tomatenpesto: Die Kirschtomaten waschen und vierteln. Tomatenpesto und Hüttenkäse vermischen,

Tomatenviertel unterheben und mit den Würzzutaten abschmecken.

Zutaten (10 personen):

- 1 kg Aviko Country Cooking Pure & Rustic Fries

Hüttenkäse mit Bärlauch:

- 250g Bärlauchpesto
- 250g Hüttenkäse, körnig
- Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb

Hüttenkäse mit Tomatenpesto:

- 100g Kirschtomaten
- 150g Tomatenpesto
- 250g Hüttenkäse, körnig
- Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb

FRISCH & LECKER!

GEBRATENER ZANDER MIT MINI-KARTOFFEL-GRATIN "TOPINAMBUR & PASTINAKE" UND BRUNNENKRESSE

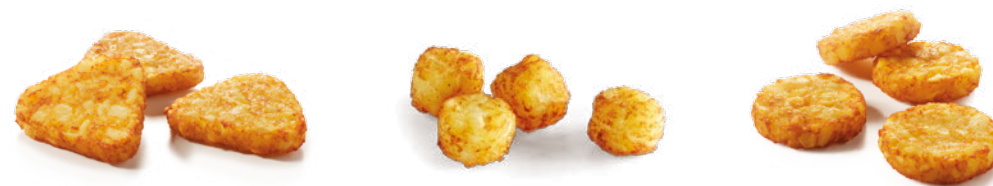
Die Mini Kartoffelgratins im Backofen für 10 - 12 Minuten bei 200°C backen. Das Zanderfilet in 10 Stücke schneiden. Diese auf der Hautseite mit Kartoffelstärke mehlieren. Den Zander in einer Pfanne mit Rapskernbratöl goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Servieren die gebackenen Mini Kartoffelgratin mit den Zanderstücken belegen. Zur Dekoration die Brunnenkresse und die Kapuzinerkresseblüten auflegen.

Zutaten (10 personen):

- 10 Stück Aviko Mini Kartoffelgratin mit Topinambur und Pastinake
- 200g Zanderfilet mit Haut
- 30 - 40g Kartoffelstärke
- 40ml Rapskernbratöl
- 30g Brunnenkresse
- 10 Kapuzinerkresseblüten
- Salz, Pfeffer

TIPP

STATT DER FISCHVARIATION PASST
AUCH KURZ GEBRATENES FLEISCH WIE
ZUM BEISPIEL RINDERFILETSTÜCKE.



Zutaten (10 personen):

- 10 Aviko Rösti-Taler
- 150g Orangenfilets/-stücke, süß
- 1 Zweig Rosmarin
- 50ml Olivenöl
- 200g Fenchel, frisch
- 25ml Balsamessig, hell
- Salz, Roter Pfeffer
- Zitronenabrieb
- etwas Fenchelgrün



RÖSTI-TALER MIT ORANGEN- FENCHEL-SALAT

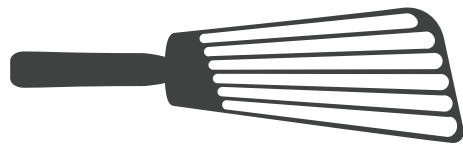
Die Rösti-Taler in der Fritteuse für 3 - 3,5 Minuten bei 175°C oder im Backofen für 15 - 20 Minuten bei 220°C backen. Die Orangenfilets/-stücke zusammen mit dem klein geschnittenen Rosmarin und Olivenöl in einer Pfanne bei mittlerer Temperatur vorsichtig erhitzen. In der Zwischenzeit den Fenchel fein hobeln. Den Fenchel mit Balsamessig und dem Pfanneninhalt vermischen. Mit den Würzzutaten abschmecken. Zum Servieren den Orangen-Fenchel-Salat auf die warmen Rösti-Taler geben und mit dem Fenchelgrün dekorieren.

TASTY WRAPS MIT SWEET POTATO



WRAP MIT SPITZKOHLSALAT UND SWEET POTATO FRIES

Die Sweet Potato in der Fritteuse für 2 – 3 Minuten bei 175 °C backen. Tomaten klein würfeln, Gurken fein hobeln und den Rucola grob schneiden. Alle Zutaten für den Joghurdip vermischen und abschmecken. Für den Spitzkohlsalat die Möhren grob raspeln und den Spitzkohl in feine Streifen schneiden. Die Spitzkohlstreifen salzen und für etwa 10 Minuten fest kneten bis er weich wird. Anschließend mit den anderen Zutaten für den Salat vermischen und abschmecken – etwa 10 Minuten ziehen lassen und nochmals nachschmecken. Die Wraps mit dem Joghurdip gleichmäßig bestreichen. Die Wraps mit Spitzkohlsalat und den anderen Zutaten gleichmäßig belegen. Zum Servieren die Wraps zusammenrollen und entweder im Ganzen, halbiert oder in Scheiben servieren.



Zutaten (10 personen):

- 400 g Aviko Sweet Potato Fries
- 200 g Tomate
- 100 g Gurke
- 150 g Rucola

Joghurdip

- 200 g Joghurt, natur
- 20 ml Zitronensaft
- 15 g Honig
- Salz, Pfeffer, Chili

Spitzkohlsalat

- 100 g Möhre
- 200 g Spitzkohl
- Salz, Pfeffer
- 40 ml Balsamessig
- Salz, Pfeffer
- 40 ml Rapskernöl
- 10 Wraps

DIE VIELSEITIGKEIT DER KARTOFFEL

Zutaten (10 personen):

- 10 Aviko Mini Kartoffelgratin mit Grünem Spargel und Parmesan
- Kräuterdipp
- 100 g Magerquark
- 25 g Kräuter, gemischt
- 100 g Räucherlachs
- Verschiedene Kresse oder Sprossen
- Salz, Pfeffer



GEBRATENE KARTOFFEL-TOFU-SPIESSE MIT SESAMKRUSTE UND KOPFSALATPÜREE

Kartoffel-Tofu-Spieße mit Sesamkruste: Jeweils eine Kartoffel und einen Tofuwürfel auf einen kleinen Spieß stecken. Die Spieße zusammen mit der Austernsoße, Reissessig und Chilipulver etwa 1 Stunde marinieren. Den Sesam in einer Pfanne vorsichtig anrösten. Die marinierten Spieße in einer Pfanne mit Rapskernbratöl von allen Seiten goldbraun braten (Alternative: Die Spieße auf einer GN im Backofen bei 185 °C für etwa 7 – 10 Minuten backen). Die gebratenen Spieße nach dem Garen umgehend im gerösteten Sesam wälzen (zum besseren Halt des Sesams die Spieße vorher ggf. mit etwas Öl bepinseln).

Kopfsalatpüree: Den Kopfsalat putzen und waschen. Die Blätter in kochendem Wasser 1–2 Minuten blanchieren (Alternative: Im Dampfgarer bei 100 °C). Anschließend in Eiswasser abschrecken. Die Salatblätter gut abtropfen lassen, etwas klein schneiden und mit Gemüsebrühe fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Die Butter in einem kleinen Topf erhitzen. Die Nussbutter mit einem Stabmixer unter das Kopfsalatpüree rühren, nochmals nachschmecken und sofort servieren.

Zutaten (10 stück):

Kartoffel-Tofu-Spieße mit Sesamkruste:

- 10 Aviko SteamFresh Drillinge
- 10 Stück Tofuwürfel (ca. 40 g)
- 50 ml Austernsoße
- 20 ml Reissessig
- Chili, gemahlen
- 100 g Sesam
- 50 ml Rapskernbratöl

Kopfsalatpüree

- 2 Kopfsalat
- 150 – 200 ml Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer
- 20 ml Zitronensaft
- 100 g Butter

MINI-KARTOFFEL-GRATIN "GRÜNER SPARGEL & PARMESAN" MIT RÄUCHERLACHS UND BASILIKUM

Die Mini Kartoffelgratin im Backofen für 10 – 12 Minuten bei 200 °C backen. Alle Zutaten für den Dip vermischen und abschmecken. Zum Anrichten den Dip auf die Gratin spritzen, mit Räucherlachs belegen und mit Kresse oder Sprossen dekorieren.



WUSSTEN SIE DAS: EIN FLYING BUFFET WIRD AUCH WALKING DINNER GENANNT – DYNAMIK IST DER PUNKT!

KARTOFFEL TOFU SPIESSE



FINGERFOOD
& MEHR!

SALATVARIATION MIT CRISPY SNACKS

Salatvariation mit Philadelphia® Crispy Snacks und Roter Bete

Die Philadelphia® Crispy Snacks in der Fritteuse für 3 Minuten bei 175°C oder im Kombi-Dampfgarer für 7 Minuten bei 220°C backen. Die Salate putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Rote Beten in kleine Würfel schneiden bzw. hobeln. Für das Dressing den Balsamessig mit Salz, Pfeffer und Honig verrühren. Anschließend das Rapskernöl unterschlagen. Die Salate mit dem Dressing marinieren, Rote Bete-Würfel unterheben und anrichten. Die gebackenen Philadelphia® Crispy Snacks als Topping auf den Salat legen. Mit den Rote Bete-Sprossen garnieren.



Zutaten (10 personen):

- 440 g Aviko Philadelphia® Crispy Snacks (40 Stück)
- 75 g Feldsalat
- 75 g Rucola (Rauke)
- 75 g Friséesalat
- 100 g vorgegarte Rote Bete (vakuumiert)
- 25 ml Balsamessig, hell
- 10 g Orangenblütenhonig
- 50 ml Rapskernöl
- 40 g Rote Bete-Sprossen
- Salz, Pfeffer

MODERN & LEICHT

RÖSTI-TALER MIT AUBERGINEN-KAVIAR UND ESTRAGON

Die Rösti-Taler in der Fritteuse für 3 - 3,5 Minuten bei 175°C oder im Backofen für 15 - 20 Minuten bei 220°C backen. Die Auberginen schälen und sehr fein würfeln. In einer Pfanne mit dem Olivenöl anschwitzen und leicht salzen. Rosmarin und Thymianzweig, angedrückte Knoblauchzehe sowie Orangenzeste dazugeben, alles durchschwenken und mit dem Ajvar binden und entsäuern. Die Kräuter, Orangenzeste und Knoblauch wieder entnehmen. Estragon fein schneiden und unterheben. Mit Salz, Pfeffer und Balsamessig abschmecken. Die saure Sahne mit Essig, Salz und Cayennepfeffer abschmecken und glatt rühren. Die gebackenen Rösti-Taler mit der sauren Sahne bestreichen. Den Auberginenkaviar zu Nocken drehen (Alternative: mit einem kleinen Eisportionierer) und auf dem Rösti platzieren. Mit etwas Estragon dekorieren.

Zutaten (10 personen):

- 10 Aviko Rösti-Taler
- 2 Auberginen
- 50 ml Olivenöl
- Steinsalz
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zweig Thymian
- 1 Knoblauchzehe
- 10 g Orangenzeste
- 60 g Ajvar, mild
- 1 Zweig Estragon, frisch
- Salz, Pfeffer, Balsamessig, hell
- 100 g Saure Sahne
- 10 ml Balsamessig, hell
- Salz, Cayennepfeffer
- Etwas Estragon, frisch



WUSSTEN SIE DAS: DIESES KULINARISCHE VERWÖHNPROGRAMM LÄSST IHREN GÄSTEN NICHT NUR ALLE FREIHEITEN, ES LOCKT AUCH MIT EINER GROSSEN AUSWAHL UND EINER VIELZAHL UNTERSCHIEDLICHSTER GESCHMACKSERLEBNISSE.

RÖSTI BITES MIT MIRABELLENCONFIT UND WALNUSSÖL

Die Rösti bites in der Fritteuse für 3 - 5 Minuten bei 175°C oder im Backofen für 15 - 20 Minuten bei 220°C backen. Mirabellen waschen, entsteinen und klein schneiden. Schalotten fein würfeln. Aprikosen, Schalottenwürfel, Zucker und Essig aufkochen. Bei schwacher Hitze unter Rühren 20 - 25 Minuten einkochen. Dabei je nach Bedarf die Gemüsebrühe zugießen. Das Confit mit Salz, Pfeffer und Chili pikant abschmecken. Zum Servieren das Mirabellenconfit mit den gebackenen Rösti bites belegen, mit Walnussöl beträufeln und der Brunnenkresse dekorieren.

Zutaten (10 personen):

- 650 g Aviko Rösti bites (50 Stück)
- 500 g Mirabellen
- 250 g Schalotten
- 40 g Zucker
- 30 ml Balsamessig, hell
- 50 ml Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer, Chilipulver
- 50 ml Walnussöl
- 30 g Brunnenkresse

TIPP: Alternativ können die Rösti bites auch mit Aprikosen-, Pfirsich- oder Tomatenconfit serviert werden. Oder einfach mit verschiedenen Variationen...



PREMIUM POMMES MIT DREIERLEI TAPENADEN

Die Sweet Potato in der Fritteuse für 2- 3 Minuten bei 175°C backen. Die Super-Crunch (7,4 mm) in der Fritteuse für 2,5 - 3 Minuten bei 175°C oder im Backofen für 16 Minuten bei 220°C backen. Die Country Cooking Pure & Rustic Fries in der Fritteuse für 3 - 4 Minuten bei 175°C backen. Orangen-Aprikose-Tapenade: Die Aprikosen zerkleinern und mit Orangensaft und Rapskernöl 1 Stunde einlegen. Die restlichen Zutaten zugeben, mixen und abschmecken. Oliventapenade: Den Thymian klein schneiden und ggf. die Stiele von den Kapernäpfeln entfernen. Alle Zutaten vermischen, mixen und abschmecken. Basilikumtapenade: Die Mandelblättchen in einer Pfanne leicht anrösten. Alle Zutaten vermischen, mixen und abschmecken.



Zutaten (10 personen):

- 500g Aviko Sweet Potato Fries
- 500g Aviko Super-Crunch (7,4 mm)
- 500g Aviko Country Cooking Pure & Rustic Fries

Orangen-Aprikose-Tapenade:

- 75g Aprikosen, getrocknet
- 150ml Orangensaft
- 30ml Rapskernöl
- 50g Orangenfilets
- Salz, Pfeffer
- Chilipulver

Oliventapenade:

- 20g Thymian, frisch
- 30g Kapernäpfel
- 200g Schwarze Oliven (ohne Stein)
- 4 Sardellenfilets (in Salz eingelegt)
- 2 Knoblauchzehen
- 60ml Olivenöl
- Pfeffer

Basilikumtapenade:

- 50g Mandelblättchen
- 200g Basilikum, frisch
- 120ml Olivenöl
- 20g Zitronenabrieb
- Salz, Pfeffer

Serviervorschlag

1. SWEET POTATO MIT ORANGEN-APRIKOSE-TAPENADE
2. SUPER-CRUNCH (7,4 MM) MIT BASILIKUMTAPENADE
3. COUNTRY COOKING PURE & RUSTIC FRIES MIT OLIVENTAPENADE



WUSSTEN SIE DAS: DAS BUFFET BREITETE SICH IM 17. JAHRHUNDERT VON FRANKREICH ÜBER DEN REST EUROPAS AUS. ALS FÖRDERER DES BUFFETS GILT NAPOLEON, DER KEIN FREUND ALLZU FÖRMLICHER EMPFÄNGE GEWESEN SEIN SOLL.

TOPINAMBUR

PASTINAKEN

SÜPPCHEN



EINFACH & GESUND

TOPINAMBUR-PASTINAKEN-SÜPPCHEN MIT PFEFFERSPECK

Die Mini Kartoffelgratin etwas auftauen lassen. Milch zusammen mit der Gemüsebrühe in einem Topf erhitzen. Die Gratin in der Flüssigkeit unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Bei mittlerer Hitze für etwa 5 Minuten ziehen lassen. Mit Noilly Prat, Salz und Pfeffer

abschmecken. Den Bacon auf einer GN auslegen, mit grobem Pfeffer bestreuen, und im Backofen bei 200°C für etwa 10 Minuten knusprig backen. Die Suppe in ein Glas füllen und mit dem Pfefferspeck belegen.

Zutaten (10 personen):

- 20 Stück Aviko Mini Kartoffelgratin mit Topinambur und Pastinake
- 200ml Milch
- 250ml Gemüsebrühe
- 20ml Noilly Prat
- 10 Scheiben Bacon
- Bunter Pfeffer, grob
- Salz, Pfeffer



www.aviko.de



Mit freundlicher Unterstützung