



Menük egy szezonra
SIKER EGÉSZ ÉVBEN



2025 ŐSZ/TÉL

Menük egy szezonra

SIKER EGÉSZ ÉVBEN

2025 ŐSZ/TÉL

A szezonális menü friss, az adott időszakra jellemző alapanyagokat kínál, és csak meghatározott ideig elérhető. Így izgalmat, exkluzivitást teremt, és arra ösztönzi a vendégeket, hogy visszatérjenek. Ez az, ami sikeressé teszi az éttermeket.

TUDTAD, HOGY:

- 1 A FOGYASZTÓK 79%-A**
állítja, hogy érdeklődik a szezonális ajánlatok iránt.¹
- 2 A FOGYASZTÓK 64%-A**
szerint fontos számukra a helyben beszerzett élelmiszerek elérhetősége, amikor asztali kiszolgálású éttermet választanak.²
- 3 A FOGYASZTÓK 59%-A**
hajlamosabb ételt rendelni egy étterem menüjéből, ha azt „szezonális”-ként írják le.³
- 4 A VÁSÁRLÓK 49%-A**
szerint a szezonális ételek étvágygerjesztőbbek, 39%-uk szerint pedig egészségesebbek³
- 5 AZ ÉTTERMEK, AMELYEK SZEZONÁLIS MENÜT**
kínálnak, átlagosan 15-20%-os bevételnövekedést tapasztalnak.⁴

Forrás:

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.

MIÉRT MŰKÖDNEK A SZEZONÁLIS MENÜK?

- Új vendégeket vonzhatsz a friss, trendi ízekkel.
- A limitált idejű exkluzivitás arra ösztönzi a vendégeket, hogy visszatérjenek.
- Csökkentheted a költségeket helyi alapanyagokkal, miközben mérsékeled a hulladékot.
- Megfelelsz az alábbi értékeknek: fenntarthatóság, egészség és minőség.
- Erősítheted a márkád.

EZ A BROSÚRA SEGÍT A SZEZONOK IHLETTE ÍZEKET A KONYHÁDBA HOZNI inspiráló, könnyen elkészíthető receptekkel, amelyek az Aviko egész évben elérhető, kiváló minőségű termékeit használják. Hagyd, hogy a menőd a szezonnal együtt fejlődjön, és figyeld, ahogy nő a vendéglégedettség és a nyereség!

ALMA - A HAGYOMÁNY ÍZE	4
Almás pite stílusú churros	4
Burgonyalepény hummusszal és almás chutney-val	6
GOMBÁK - UMAMI, AMI GAZDAGÍTJA AZ ÍZEKET	8
Gratinok gombás duxelles-lel	8
Loaded Fries gombával	10
KÖRTE - SZEZONÁLIS ELEGANCIA A TÁNYÉRON	12
Churros körtével és csokoládészósszal	12
Camembert sajtflatkák körte- és kéksajt kombinációval	14
SÜTŐTÖK - AZ ŐSZ ÍZE	16
Burgonyalepény tökös-narancsos dzsemmel és morzsával	16
Töksaláta dióval és fekete sajtflatokkal	18
KACSA - TÉLI KÉNYELEM PRÉMIUM VÁLTOZATBAN	20
Burgonyalepény kacsával, körtével és aszalt paradicsommal	20
Loaded Fries kacsamellel és ötfűszer-keverékkel	22
LÉLEKMELENGETŐ ÉTELEK ÍZEKBE BURKOLVA	24
Churros téli citrusokkal	24
Burgonyalepény burger módra	26

ALMÁS PITE STÍLUSÚ CHURROS



Alma A HAGYOMÁNY ÍZE

Az alma nemcsak az európai konyha alapvető hozzávalója, érzelmeket és emlékeket is felidéz. Mivel az európai fogyasztók 79%-a választ helyi termékeket, és 78%-uk figyel a fenntartható beszerzésre (Savorita, 2024), az alma tökéletes választás azon éttermek számára, amelyek hiteles és házias ízeket szeretnének kínálni.

HOZZÁVALÓK 1 ADAGHOZ

10 db

½ kis

2 teáskanál

¼ teáskanál

Aviko sütőben süthető
churros

alma, hámozva
és felkockázva
cukor
őrölt fahéj

1 teáskanál

2 teáskanál

Díszítéshez

fahéjas porcukor
finomra vágott dió
tejszínhab

ELKÉSZÍTÉS

- Süsd meg a churrost a csomagoláson található elkészítési javaslat szerint.
- Közben keverd össze az almakockákat a cukorral és a fahéjjal, majd hagyd állni 5 percig.
- Tedd a churrost egy tálba, és kanalazd rá a cukrozott almát.
- Tegyél a tetejére a tejszínhabot, és szórd meg fahéjas porcukorral, valamint a finomra vágott dióval.



CHURROS (SÜTŐBEN SÜTHETŐ)
Karton: 3 x 1 kg

BURGONYALEPÉNY HUMMUSSZAL ÉS ALMÁS CHUTNEY-VAL

HOZZÁVALÓK 1 ADAGHOZ

3 db	Aviko Burgonyalepény	3 ml	ecet
50 g	főtt csicseriborsó		Fokhagyma
80 g	alma		Friss gyömbér
10 g	mazsola		Chili
10 g	mogyoró		Só
10 g	vöröshagyma		Garam masala
5 g	tahini paszta		Fahéj
10 ml	hideg víz		Édes paprika
10 ml	olívaolaj		1 citrom leve

ELKÉSZÍTÉS

- Készítsd el a burgonyalepényeket a csomagoláson található javaslat szerint.

HUMMU SZ:

- Turmixold össze a csicseriborsót, a fokhagymát, a tahinit, az olívaolajat, a citromlevet és a vizet, amíg sima pasztát nem kapsz. Ízesítsd sóval és borssal.

ALMÁS CHUTNEY:

- Hámozd meg és kockázd fel az almát. Vágd finomra a hagymát, a fokhagymát, a chilit és a gyömbért. Pirítsd meg olívaolajon, majd add hozzá az almát és mazsolát. Ízesítsd sóval, édes paprikával, garam masalával, fahéjjal és fehér ecettel. Főzd, amíg lekvár állagú nem lesz.

MOGYORÓPOR:

- Süsd meg a mogyorót a sütőben, hámozd meg, majd turmixold finom porrá.

TÁLALÁS:

Rakd a lepényeket egy tányérra, tedd rá a hummuszt, majd a chutney-t, és szórd meg mogyoróporral.



BURGONYALEPÉNY
Karton: 6 x 1,5 kg



GRATINOK GOMBÁS DUXELLES-LEL



Gombák

UMAMI, AMI GAZDAGÍTJA AZ ÍZEKET

A gombák a mély ízek titkai. Természetes umamijuk minden ételt gazdagít, teljessé és karakteressé téve azt. Tökéletesek krémes gratinokhoz, és remek választás növényi alapú ételekhez, mivel hús nélküli alternatívákat kínálnak anélkül, hogy kompromisszumot kellene kötni az ízek terén.

HOZZÁVALÓK 1 ADAGHOZ

4 db

3 teáskanál

150 g
25 g

Aviko burgonyagratin
ementáli sajttal
szarvasgombával és
olívbogyóval ízesített
tapenád
gomba
vaj

1

1 gerezd

3 evőkanál
4 ág

mogyoróhagyma,
finomra vágva
fokhagyma, apróra
vágva
tejszín
friss petrezselyem,
finomra vágva

ELKÉSZÍTÉS

- Melegítsd elő a sütőt 220°C-ra. Helyezd a gratinokat egy sütőpapírral bélelt tepsibe, és tegyél mindegyik tetejére egy kanál szarvasgombás tapenádot. Süsd 20-25 percig, míg aranybarna nem lesz.
- Tisztítsd meg és aprítsd fel a gombát. Olvaszd meg a vajat egy serpenyőben, majd párold 2 percig a finomra vágott mogyoróhagymát és a fokhagymát.
- Add hozzá a gombát, és főzd 5 percig. Keverd bele a tejszínt, és melegítsd 1-2 percig.
- Keverd hozzá a petrezselymet, ízesítsd sóval és borssal, majd keverd össze a gombás keverékkel (duxelles).

TÁLALÁS:

- Helyezd a gratinokat egy tálra, és tegyél mindegyik tetejére egy kanál gombás duxelles-t.



SAJTOS-TEJSZÍNES BURGONYAGRATIN
Karton: 6 x 1,5 kg

HOZZÁVALÓK 1 ADAGHOZ

SÜLT KRUMPLI ÉS FELTÉTEK:

150 g

Aviko Super Crunch 9,5mm
extra ropogós héjas
hasábburgonya
vegyes gomba
ananasz

200 g
3 szelet

A PÁCHOZ:

1 teáskanál
2 gerezd
1
1
1 teáskanál
1 teáskanál
1 teáskanál
1 teáskanál

annatto paszta
fokhagyma
piros chili
lime leve
füstölt paprika
kömény
oregano
só

A SALSÁHOZ:

½
50 g
2
1 evőkanál
½ teáskanál

vöröshagyma
koktélpáradicsom
piros chili
lime-lé
só

AZ AVOKÁDÓSZÓSZHOZ:

1
1 evőkanál
Csipet

avokádó
lime-lé
só

DÍSZÍTÉSHEZ:

Morzsolt
1
Egy marék
Néhány

fehér sajt (vagy
növényi alapú
alternatíva vegán
verzióhoz)
piros chili
korianderlevél
lime gerezd

ELKÉSZÍTÉS

- Keverd össze az összes pác hozzávalót, amíg sima pasztát nem kapsz.
- Vágd fel durvára a gombát, forgasd bele a pácba, és hagyd állni 1 órán át.
- Pirítsd meg a hagymát, a paradicsomot és a chilit egy száraz serpenyőben, majd keverd el sóval és lime lével, hogy salsá legyen belőle.
- Grillezd vagy pirítsd meg a gombát egy nagyon forró serpenyőben, amíg enyhén meg nem pirul.
- Készítsd el a sült krumplit a csomagoláson található javaslat szerint.
- Grillezd meg az ananasz szeleteket.
- Keverd simára az avokádószósz hozzávalóit.

TÁLALÁS:

- Tedd a sült krumplit egy tányérra, rakj rá avokádószószot és salsát, majd helyezd rá az ananaszt és gombát. Végül szórd meg sajttal, chilivel és korianderrel. Díszítsd lime szeletekkel.



SUPER CRUNCH 9,5 MM HÉJAS HASÁBBURGONYA ROPOGÓS BEVONATTAL
Karton: 4 x 2,5 kg

LOADED FRIES GOMBÁVAL



CHURROS KÖRTÉVEL ÉS CSOKOLÁDÉSZÓSSzal



Körte

SZEZONÁLIS ELEGANCIA A TÁNYÉRON

A körte a kulináris kifinomultság megtestesítője: édes és sós ízeket ötvöz, és sokféle kreatív lehetőséget kínál a séfek számára. A szezon csúcsán (késő nyártól október végéig) választva nemcsak az ízt fokozza, hanem optimalizálja az étkezési költségeket is. Egy olyan hozzávaló, amely prémium ételek készítését teszi lehetővé anélkül, hogy túllépné a költségvetést, miközben megfelel a fogyasztók elvárásainak, akik értékes menüopciókat keresnek.

HOZZÁVALÓK 1 ADAGHOZ

8 db
125 ml
125 g

Aviko churros
tejszín
étcsokoládé

1 db
1 gombóc

lédús körte
vanília fagylalt

ELKÉSZÍTÉS

- Készítsd el a churrost a csomagoláson található elkészítési javaslat szerint.
- Vágd félbe a körtét, távolítsd el a magházat, és szeleteld fel.

CSOKOLÁDÉSZÓSZ:

- Melegítsd fel a tejszínt egy lábasban.
- Törj össze 100 g csokoládét és add hozzá a tejszínhez. Lassan melegítsd, amíg kevergetve sima csokoládészszt kapsz.

TÁLALÁS:

- Egy nagy, lapos tányéron rendezd el a churrost és a körteszeleteket váltakozva, kör alakban.
- Tedd a fagylaltot kis gombócokban a tetejére, és önts rá némi csokoládészszt.
- Tálald a megmaradt szósz egy kis tálkában, hogy a churrost belemárhassuk.

Tipp: Párolt körtével is finom!



CHURROS (HUROK ALAKÚ)
Karton: 4 x 1 kg

CAMEMBERT SAJTFALATKÁK KÖRTE- ÉS KÉKSAJT KOMBINÁCIÓVAL

HOZZÁVALÓK 1 ADAGHOZ

6	Aviko camembert sajtfalatkák	10 g	citrom
180 g	körte	20 g	madársaláta
60 g	avokádó	20 g	méz
60 g	eper	50 ml	olívaolaj
60 g	kéksajt	10 ml	balzsamecet
20 g	dió	Ízlés szerint	só, bors

ELKÉSZÍTÉS

- Készítsd el a camembert sajtfalatkákat a csomagoláson található elkészítési javaslat szerint.
- Felezd el a körtét, távolítsd el a magokat, és vágd fel vékony szeletekre, majd locsold meg citromlével.
- Keverd össze az olívaolajat, mézet, citromlevet és balzsamecetet. Ízesítsd sóval és borssal.
- Kockázd fel az avokádót.

TÁLALÁS:

- A körtét rendezd el a tányéron carpaccio stílusban.
- Tedd mellé a madársalátát, avokádót, valamint a camembert sajtfalatkákat, majd szórd meg dióval, kéksajttal és eperrel.
- Locsold meg az előkészített öntettel.



CAMEMBERT SAJTFALATKÁK
Karton: 3 x 1 kg



BURGONYALEPÉNY TÖKÖS-NARANCSOS DZSEMMEL ÉS MORZSÁVAL



Sütőtök AZ ŐSZ ÍZE

A sütőtök nem csak egy múló trend, hanem az őszi szimbóluma, amely minden évben visszatér a vendégek tányérjára. Enyhe édessége és krémes állaga tökéletesen teszi előételekhez, salátákhoz, főételekhez és desszertekhez is. Számodra pedig egy olyan alapanyag, amely szezonális menüket tesz lehetővé tele színekkel, ízekkel és... magas haszonnal.

HOZZÁVALÓK 1 ADAGHOZ

3 db	Aviko burgonyalepény	½	vaníliarúd
150 g	Hokkaidó tök	30 g	aszalt paradicsom
200 g	narancs	30 g	pikáns szalámi
11 g	citromlé	15 g	panko morzsa

ELKÉSZÍTÉS

- Készítsd el a burgonyalepényeket a csomagoláson található javaslat szerint.

TÖKÖS-NARANCSOS DZSEM:

- Vágd fel a sütőtököt, és főzd meg a narancs- és citromlével, valamint egy kevés vízzel, míg megpuhul. Turmixold le, majd add hozzá a cukrot, a narancshéjat és a vaníliamagokat. Főzd tovább 15 percig.

MORZSA:

- Pírdsd sütőben aranybarnára a panko morzsát. Az aszalt paradicsomot és a szalámit daráld durvára, majd szárítsd 120°C-on 3 órán át a sütőben. Ezután keverd össze.

TÁLALÁS:

- Rakd a burgonyalepényeket egy tányérra, kanalazd rá a dzsemet, és szórd meg a sós morzsával.



BURGONYALEPÉNY
Karton: 6 x 1,5 kg

TÖKSALÁTA DIÓVAL ES FEKETE SAJTFALATOKKAL

HOZZÁVALÓK 1 ADAGHOZ

7 db	Aviko Cheddar sajtfalatok chili paprikával fekete bundában	1 tk	méz
200 g	sütőtök	15 g	dió
3 ek	olívaolaj	50 g	madársaláta
1 ek	balzsamecet	ízlés szerint	só, bors

ELKÉSZÍTÉS

- Hámozd meg a sütőtököt, magozd ki, és vágd 2x2 cm-es kockákra. Terítsd szét egy sütőpapíron, locsold meg olívaolajjal, és süsd előmelegített sütőben 200°C-on 10-15 percig, amíg enyhén megpirul és megpuhul. Sütés után sózd, borsozd, és hagyd kihűlni.
- Készíts vinaigrette-et: két rész olívaolajhoz adj egy rész balzsamecetet, egy kevés mézet, sót és borsot.
- Készítsd el a sajtfalatokat a csomagoláson található elkészítési javaslat szerint.

TÁLALÁS:

- Rakj egy adag madársalátát egy tányérra vagy tálba, locsold meg az öntettel, majd tedd rá a sült tökkockákat, az enyhén pirított diót, és a fekete cheddar sajtfalatokat.



CHEDDAR SAJTFALATOK CSILIPAPRIKÁVAL FEKETE BUNDÁBAN
Karton: 5 x 1 kg



BURGONYALEPÉNY KACSAÁVAL KÖRTÉVEL ÉS ASZALT PARADICSOMMAL



Kacsa

TÉLI KÉNYELEM PRÉMIUM VÁLTOZATBAN

A hideg napokon a vendégek olyan ételeket keresnek, amelyek felmelegítenek és megnyugtатnak. A kacsa tökéletes választás: szaftos, aromás, és tökéletesen harmonizál szezonális fűszerekkel. Egy olyan alapanyag, amely emeli az étlap presztízsét, és lehetőséget ad magasabb árképzésre is.

HOZZÁVALÓK 1 ADAGHOZ

5 db	Aviko burgonyalepény	10 g	fenyőmag
30 g	bébispenót	10 g	méz
60 g	kacsamell	10 ml	olívaolaj
40 g	körte	5 ml	balzsamecet
40 g	aszalt paradicsom	ízlés szerint	só, bors
30 g	friss szilva		

ELKÉSZÍTÉS

- Készítsd el a burgonyalepényeket a csomagoláson található javaslat szerint.

KACSA:

- Sózd, borsozd a kacsamellet, majd süsd serpenyőben, míg kívül aranybarna lesz, belül pedig rózsaszín marad. Pihentesd 10 percig, majd szeleteld fel.
- A szilvát felezd meg, magozd ki, és pirítsd karamellizált mézben.

ÖNTET:

- Keverd össze az olívaolajat mézzel és balzsamecettel, majd sózd, borsozd.
- A körtét és az aszalt paradicsomot kockázd fel, keverd össze spenóttal és fenyőmaggal, majd forgasd meg az öntetben.

TÁLALÁS:

- Rétegezd a burgonyalepényeket, a spenótsalátát, a szilvát és a kacsaszeleteket. Szórd meg bőven fenyőmaggal.



BURGONYALEPÉNY
Karton: 6 x 1,5 kg

HOZZÁVALÓK 1 ADAGHOZ

150 g *Aviko Super Crunch 7 mm
hasáburgonya ropogós
bevonattal*

1 db kacsamell
2 tk kínai ötfűszer-keverék
½ tk só
1 db piros chili
1 db újhagyma
1 ek finomra vágott koriander
2 lime gerezd

CHILIS MAJONÉZHEZ:

15 g majonéz
1 ek chiliolaj
1 tk szezámolaj

ELKÉSZÍTÉS

- A kacsamell bőrét irdald be, majd dörzsöld be sóval és az ötfűszer-keverékkel.
- Tedd egy hideg serpenyőbe bőrrrel lefelé, majd közepes lángon süsd 5-7 percig, míg ropogós és aranybarna lesz. Fordítsd meg, és süsd további 3-5 percig.
- Pihentesd, majd szeleteld fel, belül maradjon enyhén rózsaszín.
- Készítsd el a hasáburgonyát a csomagoláson található javaslat szerint.
- A chilit és az újhagymát vékonyan szeleteld fel és keverd a sült krumplihoz.
- Keverd össze a chilis majonéz hozzávalóit.

TÁLALÁS:

- Helyezd a sült krumplira a kacsaszeleteket. Mehet rá a chilis majonéz, végül díszítsd korianderrel és lime gerezdekkel.



SUPER CRUNCH 7 MM HASÁBURGONYA ROPOGÓS BEVONATTAL
Karton: 4 x 2,5 kg



LOADED FRIES KACSAMELLEL ÉS ÖTFÜSZER-KEVERÉKKEL

CHURROS TELI CITRUSOKKAL



Lélekmelengető ÉTELEK ÍZEKBE BÜRKOLVA

Ősszel és télen az étkezés több, mint csupán táplálkozás, inkább érzelem. A „comfort food” kielégíti a melegség, a biztonság és a nosztalgia iránti vágyat. Számodra pedig lehetőséget kínál arra, hogy szezonális, olcsó alapanyagokat használj olyan fogásokhoz, amelyek jókedvet hoznak.

HOZZÁVALÓK 1 ADAGHOZ

4 db	Aviko Churros	40 g	étcsokoládé
1 db	grapefruit	50 g	csokoládé mousse
1 db	narancs	Díszítéshez	friss mentalevél
1 db	mandarin		

ELKÉSZÍTÉS

- Készítsd el a churrost a csomagoláson található javaslat szerint.
- Ha kész, tedd egy tányérra, mehet rá a citrusgerezdekből és a tetejére a csokoládé mousse.
- Reszeld rá az étcsokoládét, és szórd meg apróra vágott mentalevéllel.



CHURROS (HUROK ALAKÚ)
Karton: 4 x 1 kg

HOZZÁVALÓK 1 ADAGHOZ

3 db	Aviko Burgonyalepény	5 g	szareptai mustár
7 db	Aviko Camembert sajtfalatkák	5 ml	olaj
50 g	uborka	5 ml	olívaolaj
20 g	vöröshagyma	20 ml	víz
20 g	ecetes gomba	5 ml	rizs- vagy almaecet
20 g	csemegeuborka	5 g	barna cukor
20 g	majonéz	2 g	fokhagyma
20 g	füstölt bacon	Ízlés szerint	szezámmag
30 g	hámozott burgonya	Ízlés szerint	édes vagy csípős
10 g	snidling	Ízlés szerint	paprika
			só, bors

ELKÉSZÍTÉS

- Készítsd el a burgonyalepényeket és a camembert sajtfalatkákat a csomagoláson található javaslat szerint.

KOREAI STÍLUSÚ UBORKA:

- Vágd kockára az uborkát és 100 g hagymát, sózd be, és hagyd állni 1 órát.

PÁC:

- Keverd össze a vizet, az olajokat, az aprított snidlinget, a fokhagymát, a cukrot, a paprikát, a sót, a borsot és az ecetet. Csurgasd az uborkára, és adj hozzá pirított szezámmagot.

TARTÁRMÁRTÁS:

- Vágd fel az ecetes gombát, az uborkát és 100 g hagymát, keverd össze majonézzel, mustárral és kevés uborkalével. Fűszerezd még ízlés szerint.
- Süsd a bacont 180°C-on 15–20 percig, sütőpapírral letakarva.

BURGONYACHIPS:

- Vágd vékony csíkokra a hámozott burgonyát, öblítsd le, majd hagyd megszáradni, és végül süsd aranybarnára.

TÁLALÁS:

- Rétegezd a burgonyalepényeket, a bacont, a koreai uborkát, majd jöhet egy újabb burgonyalepény, tartármártás, camembert sajtfalatkák, végül pedig a ropogós burgonyachips a tetejére.



BURGONYALEPÉNY
Karton: 6 x 1,5 kg



CAMEMBERT SAJTFALATKÁK
Karton: 3 x 1 kg

BURGONYALEPÉNY BURGER MÓDRA





PREMIUM SUPER CRUNCH 9,5 mm	TERMÉKKÓD	KARTON
Super Crunch 9,5 mm héjas hasábburgonya ropogós bevonattal	806704	4 x2500 g

PREMIUM SUPER CRUNCH 7 mm	TERMÉKKÓD	KARTON
Super Crunch 7 mm hasábburgonya ropogós bevonattal	806689	4 x2500 g

PREMIUM GRATINS CREAM & CHEESE	TERMÉKKÓD	KARTON
Sajtos-tejszínes burgonyagratin	801751	6 x1500 g



POTATO PANCAKES REIBEKUCHEN	TERMÉKKÓD	KARTON
Burgonyalepény	808757	6 x1500 g

CHILI CHEDDAR BLACK NUGGETS	TERMÉKKÓD	KARTON
Cheddar sajtfaletok csilipaprikával fekete bundában	809210	5 x1000 g



CAMEMBERT BITES	TERMÉKKÓD	KARTON
Camembert sajtfaletkák	809435	3 x1000 g

CHURROS	TERMÉKKÓD	KARTON
Churros (hurok alakú)	809021	4 x1000 g

OVEN CHURROS	TERMÉKKÓD	KARTON
Churros (sütőben süthető)	809509	3 x1000 g

www.avikofoodservice.hu



avikofoodservicemagyarorszag



aviko_foodservice_magyarorszag

TOGETHER WE BRING JOY TO tables