
AROMI

RISTORANTE & BISTRÒ





AROMI

Aromi je italská restaurace šéfkuchaře Riccarda Lucqueho. Od svého založení v roce 2005 přináší Čechům to nejlepší z ryb a mořských plodů. Aromi se stalo synonymem pro autentickou a tradiční italskou kuchyni s použitím moderních způsobů přípravy. Ve fine diningové atmosféře si zákazníci vychutnají pokrmy připravené jen z těch nejvyšších surovin, které se do ČR dováží díky úzkým vztahům dodavatelů s Riccardem.

ZAKLADATEL
**RICCARDO
LUCQUE**

Riccardo se narodil ve městě Fano, v italském regionu Marche a svou gastronomickou kariéru odstartoval již v 16 letech. Od roku 1993 pobýval devět let v Anglii a pracoval v restauraci Zafferano. V Londýně se také stal výkonným vedoucím šéfkuchařem řetězce pěti italských restaurací. Svoji kariéru přenesl na nějakou dobu také do New Yorku. Od roku 2002 žije v Praze, kam přišel původně jako šéfkuchař restaurace Square. O tři roky později otevřel svoji první restauraci, Aromi v Mánesově ulici. Následovala La Finestra in Cucina a bistra La Bottega nebo škola vaření Laboratorio.





MANAGER

MAREK ADAMEC

Markova kariéra v gastronomii byla předurčena rodinnou tradicí. Po absolvování hotelé školy působil Marek v podnicích na Malé Straně. Zkušenosti sbíral také ve Francouzské restauraci v Obecním domě. Nakonec Marek zvolil jako své působiště La Collezione. Přes Bistroteku a Tusarovu se dostal v listopadu 2015 jako manažer do Gastronomiky.



ŠÉFKUČAŘ

PETR ŠPEJZL

Po dokončení gastronomického vzdělání odstartoval svou kariéru v Česku jako sous chef. Dále následovala v Petrově životě zkušenost s prací v zahraničí, kdy celkem pět let vedl kuchyně hned několika podniků v Irsku. Od roku 2010 po boku michelinského kuchaře Andrea Accordiho pracoval v pražském hotelu Four Seasons.

VÍNA

Italská restaurace by nebyla kompletní bez nabídky kvalitních vín. V Aromi se zaměřujeme na přírodní vína importovaná z Itálie. Díky úzkým osobním vztahům s vinaři nabízíme výjimečné láhve a archivní ročníky.



VINNÉ BALÍČKY

1

490 Kč/osoba

PROSECCO BORTOLOTTI 0,1 l

VERDICCHIO DI GINO
Fattoria San Lorenzo 0,15 l

ROSSO PICENO DI GINO
Fattoria San Lorenzo 0,15 l

Voda + káva nebo čaj

2

790 Kč/osoba

FRANCIACORTA BERLUCCHI
brut or rose 0,1 l

SAUVIGNON VOGLAR
Peter Dipoli 0,15 l

TEROLDEGO Elisabetta Foradori 0,15 l

Voda + káva nebo čaj

3

990 Kč/osoba

FRANCIACORTA BERLUCCHI
brut or rose 0,1 l

SOAVE FROSCA Gini 0,15 l

BARBARESCO MONTESTEFANO
Rivella Serafino 0,15 l

Voda + káva nebo čaj



PRONÁJEM PROSTOR

V Aromi dokážeme uspořádat různé druhy soukromých akcí, jako jsou např. gala večere, produktové prezentace nebo soukromé oslavy. Disponujeme třemi klíčovými faktory pro úspěch každé akce — skvělé jídlo, příjemné prostředí a perfektní servis.



ALL INCLUSIVE

uspořádání privátní akce, uzavření celé restaurace
s kapacitou max. 200 lidí.



SALONEK

u jedné tabule max. 30 osob
rozděleně max. 60 osob



SALONEK KRB

možnost soukromí,
10—30 osob



BISTRO

u jedné tabule max 20 osob,
odděleně 40 osob



ZAHRÁDKA

V letní sezóně
až pro 40 osob.

NABÍDKA KANAPEK

Chcete přivítat své hosty stylově?
Rádi Vám připravíme fingerfoody neboli
chuťovky do ruky. Počet a cena
kanapek je odlišná.

Informujte se prosím na emailu:
info@aromi.cz / lipovska@aromi.cz





MENU – BUFFET

1 650 Kč

KANAPKY

Crostino s hovězím tatarákem

Profiterolky s hruškou a gorgonzolou

Brandade z tresky

SALÁTY

Vitello tonnato

Mozzarella s rajčaty a bazalkou

Výběr sýrů a salámů

POLÉVKA

Zeleninové minestrone



HLAVNÍ CHODY

Mořský vlk na grilu

Krůtí „Milanese“

Špenátové cannelloni

Dušený telecí pupek na červeném víně

PŘÍLOHY

Vařené brambory s pažitkou

Variace zelených salátů s rajčaty

Grilovaná sezonní zelenina

DEZERTY

Variace domácích mini dezertů

Voda neperlivá / perlivá, kava / čaj, nealko v ceně menu

MENU – BUFFET 2

2 150 Kč

KANAPKY

Grissini s parmskou šunkou

Profiterolky s hruškou a gorgonzolou

Variace červené řepy, cibulový kompot, kozí sýr

Ceviche z krevet

Crostina s hovězím tataráčkem

STUDENÝ BUFET

Caponata

Salát Nicoise

Variace zelených salátů s rajčaty

Bulgur salát s chobotnicí

Gravlax

Carpaccio z mečouna

Výběr sýrů a salámů



POLÉVKA

Kuřecí vývar s masem a zeleninou

HLAVNÍ CHODY

Mořský vlk na grilu

Houbové risotto

Rigatoni amatriciana

Ropušnice „guazzetto“

Kuřecí supreme „Milanese“

Mušle „Marinara“

PŘÍLOHY

Špenátové soté

Pečené brambory s rozmarýnem

Grilovaná sezonní zelenina

DEZERTY

Variace domácích mini dezertů

Voda neperlivá / perlivá, kava / čaj, nealko v ceně menu





SERVÍROVANÉ MENU

3 chody 1 095 Kč
(antipasto, primo, dolce)

4 chody 1 495 Kč

ANTIPASTO

Gratinované ústřice

Telecí tatarák, topinamburové pyré, marinovaný celer

Burrata, lilkový kaviár, baby salát

ZUPPE & PASTA

Drůbeží consommé

Ceasar salát, parmazán, pancetta

Ravioli plněné bramborami, pancetta, omáčka z lanýžů

Risotto Cacio e pepe, krevetový tatarák

HLAVNÍ CHOD

Filet z mořského vlka, fregola, srdcovky, citronová omáčka

Telecí steak, bramborové pyré, omáčka z grappy

Lilková parmigiana, rukola, parmazán

DEZERT

Pečený ananas, sorbet ze žluté řepy

Čokoládový fondant, omáčka z bílé čokolády, kokosová zmrzlina

Lískooříškové tiramisu



ITALSKÉ MENU

3 chody 1 450 Kč
(antipasto, primo, dolce)

4 chody 1 750 Kč

ANTIPASTO

Výběr italských sýrů a salámů

Antipasto s mořskými plody

PASTA & RISOTTO

Výběr těstovin a risotta

HLAVNÍ CHOD

Výběr grilovaných a pečených mořských ryb a mas

DEZERT

Výběr domácích dezertů





BILLING

Catering Aromi s.r.o.
Kubelíkova 1189/29
130 00 Praha 3

IČO: 27140792

IBAN: CZ42 0300 0000 0001 9003 3099

BIC (SWIFT) kód: CEKOCZPP

OBCHODNÍ PODMÍNKY

- 1** Po dohodě nad konečnou nabídkou služeb bude vždy přesně specifikován dohodnutý rozsah.
- 2** Platební podmínky: Nejpozději 7 dní před začátkem akce bude uhrazena kauce ze strany objednatele ve výši 50% z celkové objednávky musí být uhrazeno na účet společnosti Catering Aromi. Doplatek zbylých 50 % je splatný do 14 dnů od vystavení faktury, pokud není dohodnuto jinak. V případě neuhrazení faktury bude účtován úrok z prodlení ve výši 0,1 % za den.
- 3** Storno podmínky: Při zrušení akce 7—5 dní před začátkem je storno poplatek 25 % z celkové částky, 4—3 dny 50 % hodnoty objednávky, zrušení 48 hod pře začátkem akce 100 % hodnoty objednávky. Zrušení objednávky je možné pouze písemnou formou na e-mail uvedený v objednávce. Storno poplatek bude zúčtován oproti složené kauci a na účet objednatele bude vrácen rozdíl této částky.
- 4** Objednavatel odpovídá za počet objednaných osob, v případě prokazatelného navýšení počtu osob, bude poměrná část nákladů doúčtována na vrub objednatele.
- 5** Konečný počet osob bude potvrzen objednavatelem 4 dny dopředu písemně.
- 6** Objednavatel si převezme před začátkem akce připravenou nabídku objednaného množství a rozsahu.
- 7** Objednavatel odpovídá za poškození majetku: Jakákoliv škoda způsobená objednavatelem nebo jeho klientem na inventáři, technickém zařízení bude řádně prokázána a účtována v plné výši.
- 8** Veškeré platby jsou považovány za uhrazené v okamžiku, kdy jsou připsány na účet.
- 9** Uvedené ceny jsou v českých korunách a zahrnují DPH. Nezahrnují však speciální dekorace, či zvláštní požadavky zákazníka nad rámec dohodnutých služeb.
- 10** Ceny jsou kalkulovány na základě využití mobiliáře v rámci ceny pronájmu prostor restaurace Aromi. V případě potřeby využití většího množství či rozdílného mobiliáře je toto součástí zvláštní cenové nabídky.

KONTAKT

Náměstí Míru 1234/6, Praha 2

info@aromi.cz

+420 222 713 222

aromi.lacollezione.cz

REZERVACE

při rezervaci nad 8 osob kontaktujte

IVANA LIPOVSKÁ

+420 739 877 775

lipovska@aromi.cz / info@aromi.cz



TĚŠÍME SE NA VIDĚNOU V AROMI!

