



Gourmetbox

Gourmetbox gibt's auch als Catering.
Geniessen Sie die Kulinarik aus unserer
Feinschmeckerküche an Ihrem nächsten
Event. Unser Catering kann unkompliziert,
innovativ oder edel, aber sicher immer
nachhaltig und mit Stil.



Stöbern Sie durch unsere Angebote
für private Feste und Firmenevents.

gourmetbox.ch

Gourmetbox GmbH
Freiburgstrasse 453
CH-3018 Bern

Telefon 031 318 15 15
Hotline 079 646 22 00
info@gourmetbox.ch

gourmetbox.ch



Gourmetbox



Juli - September

Sommermenü 2021

*Überraschend, saisonal,
einfach inspiriert.*

Wenn Genuss zum Erlebnis wird.

gourmetbox.ch

Liebe Genussmenschen

Der Sommer ist da! Und mit dem Sommer auch die Jahreszeit der langen Ferien und der mediterranen Genüsse.

Daher mögen wir es besonders, bei der Kreation des Sommermenüs in die Kochtöpfe unserer südlichen Nachbarn zu schie-len. Wir sind in diesem Jahr einen Schritt weiter gegangen und haben uns nicht nur von mediterranen Rezepten, sondern auch von der Herkunft unserer Lieblingsprodukte inspirieren lassen.

Wir sind uns sicher: **nicht nur das Produkt selbst, sondern auch seine Herkunft und die Erzeugung haben einen grossen Einfluss auf das Genusserlebnis bei Ihnen zu Hause.** So freue ich mich, Ihnen ein Menü voller ehrlicher, inspirierender Produkte vorstellen zu dürfen.

Die Karotten in der Vorspeise zum Beispiel kommen von Bauern aus unserer Region, genauso wie die jungen Kartoffeln und das geröstete Gemüse im Hauptgang. Und wenn wir schon beim Hauptgang sind:

Bei der Fleischauswahl haben wir uns für das Label «Weide-rind» entschieden. Die zertifizierten Schweizer Landwirte verpflichten sich dabei, die in Mutterkuhhaltung aufgezogenen Tiere mit hofeigenem Gras und Heu zu füttern und ihnen stetigen Auslauf zu gewähren. Diesen Unterschied schmeckt man!

Wir wünschen Ihnen von Herzen einen guten Appetit!

Susanne Schanz mit dem Gourmetbox-Team

VORSPEISE

Tarte-Tatin von *Pfälzkerarotten* mit Zitronen-Thymian-Quenelle und pikantem Karottensalätchen



SUPPE

Wassermelonen-Kaltschale mit Chili-Öl und Holzofenbrot



HAUPTGANG

Sous-Vide gegarte *Kalbsbrustschnitte* mit Salbei, geröstetem Sommergemüse und jungen Ofenkartoffeln

VARIANTE SUPERIEUR

Schweizer Weiderind-Entrecôte mit Trüffeljus

VARIANTE VEGETARISCH

Grillierter Halloumi mit Croutons und Kapern



DESSERT

Erfrischendes *Aprikosenragout* mit Joghurtcreme und Mini-Meringues

