



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 031 320 00 15
info@gourmetbox.ch

gourmetbox.ch



Gourmetbox



Dezember – Januar

Das festliche Menü *Saisonal, genussvoll, einfach inspiriert.*

Wenn Genuss zum Erlebnis wird.

gourmetbox.ch

Liebe Genussmenschen

Freuen Sie sich auf ein winterliches Menü aus regionalen Zutaten von bester Qualität. Mit viel Sorgfalt haben wir das Menü in unserer Gourmet-Küche für Sie vorbereitet.

Seit über 15 Jahren liefern wir unsere Gourmetboxen schweizweit aus. In dieser Zeit haben wir stetig am Produkt gefeilt, doch dieses Jahr ist uns ein grösserer Entwicklungsschritt gelungen. Schauen Sie sich die neuen Verpackungen an: Wir haben das Gesamtvolumen um über 50% reduziert und den Plastikabfall um mehr als 80% gesenkt. Für die einzelnen Produktverpackungen sind fast nur noch Glas, Papier, Karton und Holz im Einsatz. Mit der Kühllogistiklösung wurde auch die Isolation in den Boxen überflüssig und die neue, kleinere Box hat den Vorteil, dass sie in jeden Kühlschrank reinpasst.

Freuen Sie sich auf Schlossberger Käse der Affineure Jumi aus Boll, die ihre Käsespezialitäten sogar auf dem Londoner Delikatessenmarkt verkaufen. Dazu gibt's Bio-Brötli vom Ängelibeck. Weiter geht es mit einem fantastischen Topinambur-Süppchen, verfeinert mit edlem Trüffel. Zum Hauptgang punktet das Schweizer Rinds-Entrecôte nicht nur beim Geschmack, auch die Tierhaltung erfüllt die höchsten Standards. Die Sauce aus unserem hausgemachten Saucenfond ist ein absoluter Klassiker aus der französischen Küche und benötigt nicht weniger als 48 Stunden für die Herstellung. Beim Dessert wird Ihnen das wunderbare Marroni-Tartelette mit Maraschino-Kirschen und vergoldeten Mandeln auch optisch gefallen.

Wir bedanken uns für die geschätzte Bestellung und wünschen Ihnen frohe Festtage.

Susanne Schanz und das Gourmetbox-Team

VORSPEISE

Mousse von altem Schlossberger Käse,
dazu Rotkohlchutney mit Champagner
und *Buttertoast-Cracker*



SUPPE

Topinambur-Schaumsüppchen mit Trüffelöl,
caramelisierten Baumnüssen
und Bio-Holzofenbrot



HAUPTGANG

Medaillon *vom Schweizer Rindsentrecôte*
und Portweinjus,
dazu überbackene Landmais-Taler,
Rüebli-Lauchgemüse und Federkohlchips

VARIANTE VEGETARISCH
Sautiertes Soja-Geschnetzeltes an Pommery-
Senfsauce mit Knusper von Orangen und Datteln



DESSERT

Marroni-Tartelette mit weisser Couverture,
dazu Maraschino-Kirschen
und vergoldete Mandeln

