



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 031 320 00 15
info@gourmetbox.ch

gourmetbox.ch



Gourmetbox



JUNI - AUGUST 2022

Das Sommermenü *Überraschend, saisonal, einfach inspiriert.*

Wenn Genuss zum Erlebnis wird.

gourmetbox.ch

Liebe Genussmenschen

Gelassen schlendern wir an einer italienischen Trattoria vorbei. Der Duft von Gegrilltem steigt uns in die Nase, die Dämmerung hat bereits begonnen und doch sind alle noch im T-Shirt unterwegs. Die Nacht ist lau und das Gelächter vieler Menschen schallt über die Promenade. Sie alle geniessen das gemütliche Beisammensein.

Dieses Menü soll die Ruhe, Unbeschwertheit und Leichtigkeit des Sommers widerspiegeln. Dabei erlauben wir uns, Sie auf eine kleine Reise durch die Mittelmeerküche zu entführen. Mit der Gischt im Gesicht und der salzigen Mittelmeerluft im Gaumen, machen wir uns auf den Weg, um auf der Strandpromenade unseres Sommermenüs zu bummeln.

Die erlesenen Zutaten haben alle eine mediterrane Bindung, dabei wurde aber die Lokalität und die Saisonalität bei der Konzeption der einzelnen Gerichte nicht ausser Acht gelassen. Der Fokus beim Sommermenü liegt auf der Frische und der Leichtigkeit. Die Hitze des Sommers mag einem schnell mal auf den Appetit schlagen, doch mit dieser leichten Kost haben wir genau das Richtige für Sie.

Die komplette Menübeschreibung finden Sie auf unserem Blog unter www.gourmetbox.ch/blog.

Wir wünschen Ihnen von Herzen viel Freude mit diesem leichten und erfrischenden Menü.

Ä Guetä,
Susanne Schanz und das Gourmetbox-Team

VORSPEISE

Mozzarella-Panna-Cotta,
dazu Olivenconfit aus schwarzen Oliven,
Dörrtomaten-*Focaccia-Flüte*
und geröstete Sonnenblumenkerne



SUPPE

Erfrischende *Karottenkaltshale*
mit *Aprikosen*,
Basilikumpesto



HAUPTGANG

Marinierte Short Ribs vom Rind,
mit hausgeräucherter *BBQ-Sauce*,
dazu mediterran angehauchte *Fregola*
Sarda,
eingelegte Salzzitronen

VARIANTE VEGETARISCH
Linsentatar von roten Linsen,
mit *gegrilltem Gemüse*

VARIANTE SUPERIEUR
Entrecôte vom Weiderind



DESSERT

Erdbeerroulade,
dazu luftige *Verveine-Joghurtcreme*,
Schokoladenspähne

