



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



September – Oktober

Spätsommermenü 2022

*Saisonal, genussvoll,
einfach inspiriert.*

Wenn Genuss zum Erlebnis wird.

gourmetbox.ch

Liebe Genussmenschen

Die lauen Sommernächte werden langsam kühler, es wird wieder früher dunkel und die Zugvögel beginnen bereits mit den Vorbereitungen um sich auf in den Süden zu machen. Die zweite Heuernte wird eingefahren und das erste Herbstobst wird gepflückt.

Diese Übergangsstimmung haben wir versucht in diesem Menü einzufangen. Während einem durch den Lavendel im Dessert noch dezente Überbleibsel der Sommerferien in der Nase kitzeln, läuten wir beim Hauptgang bereits die Wildsaison ein.

Die ersten Kürbisse verarbeitet unsere Küche zu einem wahren Gaumenschmaus, der erste Rotkohl wird im Champagner eingelegt und die ersten Pilze gesammelt.

Auch dieses Jahr schöpfen wir wieder aus dem Vollen und verarbeiten unter anderem Randen, Kürbis, Kastanien, frische Pilze, Rotkohl, Karotten und frische Äpfel.

Wir wollten ein Menü kreieren, welches inspiriert, traditionelle Aspekte miteinbezieht und zugleich die Handschrift unserer mit Freude gelebten Handwerkskunst trägt. Entstanden ist daraus ein elegantes, traditionell herbstliches Gourmet-Menü mit Tiefgang, gespickt mit modernen Einflüssen.

Die Zutaten müssen nur noch erwärmt und der Tisch gedeckt werden, bevor der kulinarische Genuss starten kann.

Ich wünsche Ihnen einen herzhaften Appetit,

Susanne Schanz und das Gourmetbox-Team



VORSPEISE

Gelbe Randen als Carpaccio
mit *marinierten Waldpilzen*,
Emmentaler Grand-Papa und Nüssen



SUPPE

Suppe vom *gerösteten Hokkaido-Kürbis*
mit Kürbiskernen und Bio-Holzofenbrot



HAUPTGANG

Langsam gegartes *Ragout vom Schweizer Weiderind* mit Kartoffel-Gnocchi, Rotkohl und Gemüsechips

VARIANTE VEGETARISCH

Mit Bulgur und Kräutern *gefüllte Zwiebel*
mit *sämiger Sauce*

VARIANTE SUPERIEUR

Medaillon vom Weiderind-Entrecote
mit Waldpilzen und Portweinjus



DESSERT

Apfel-Küchlein mit Boskop-Creme
und Lavendel-Crumble

