



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



Oktober–November 2022

Das Herbstmenü *Überraschend, saisonal, einfach inspiriert.*

Wenn Genuss zum Erlebnis wird.

gourmetbox.ch

Liebe Genussmenschen

Wenn sich die Blätter an den Bäumen verfärben, der Wind einem stärker um die Ohren pfeift und die Winterjacken langsam aus dem Keller geholt werden, hat sich der Herbst bereits angekündigt. Der Herbst bringt Aromen der Süsse, des leicht erdigen Geschmacks und der Genuss der deftigeren Küche.

Wir mischen in unserem Menü typisch saisonale Komponenten mit den Aromen des Herbstes. Wir verarbeiten Pastinaken, Kürbisse, Äpfel, Rüben, Zwetschgen und kreieren daraus Gerichte, in welchen sich deftige Klassiker und leichte Neuinterpretationen die Hand reichen.

Bei den immer kälter werdenden Temperaturen werden die Suppen- auch bei uns- wieder heiss genossen. Damit Sie unsere Suppe allenfalls noch etwas mehr zu geniessen und verstehen vermögen, finden Sie im Folgenden einige Details zur Hauptkomponente.

Die Pastinake ist ein Wurzelgemüse, dass roh kaum geniessbar, gekocht aber ein wahrer Gaumenschmaus ist. Geschmacklich erinnert sie an Muskat, gemischt mit Petersilie. Früher stellte man aus Pastinaken falsche Bananen her, denn nicht nur die Farbe ist die gleiche, sondern die zwei Produkte teilen zudem eine süsse Würzigkeit. Dass Pastinake und Apfel sehr gut harmonieren, ist längst kein Geheimnis mehr. Diese Raffinität wird bei uns nochmals unterstrichen durch das Petersilienöl, so wird der Geschmack der Pastinake nochmals hervorgehoben.

Wir hoffen, Sie freuen sich durch diesen kurzen Input noch etwas mehr auf das von uns kreierte Gourmetmenü und wünschen Ihnen einen genussvollen Abend.

Susanne Schanz und das Gourmetbox-Team

VORSPEISE

Eingelegte *Steckrüben*,
dazu mariniertes Federkohl mit Cranberries,
Walnusspesto
und Randenchips



SUPPE

Pastinakensuppe mit Apfel und Calvados,
Zwiebelerde und Petersilienöl



HAUPTGANG

Sauerbraten vom Rind in eigenem Jus,
Spinatspätzli, cremiges *Sauerkraut*,
dazu karamellisierte Kürbis

VARIANTE VEGETARISCH
Kürbisgnocchi mit Pilzrahmsauce

VARIANTE SUPERIEUR
Geschmorte Kalbsbäggli



DESSERT

Marronimousse
mit karamellisierten *Honigfeigen*,
Zwetschgenpapier

