



**Gourmet**box

*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](http://gourmetbox.ch)

Gourmetbox GmbH  
Freiburgstrasse 453  
CH-3018 Bern

Telefon 031 318 15 15  
Hotline 031 320 00 15  
[info@gourmetbox.ch](mailto:info@gourmetbox.ch)

[gourmetbox.ch](http://gourmetbox.ch)



**Gourmet**box



Nov 22 - Jan 23

## Das Festtagsmenü *Überraschend, saisonal, einfach inspiriert.*

Wenn Genuss zum Erlebnis wird.

[gourmetbox.ch](http://gourmetbox.ch)

## Liebe Genussmenschen

Über die Festtage darf es ruhig auch mal etwas opulenter und luxuriöser sein. Dennoch bleiben wir unseren Grundsätzen treu und arbeiten praktisch nur mit lokalen Produkten.

Apropos luxuriös: Die Belugalinsen oder auch Kaviarlinzen, haben eine schwarze Farbe und einen sehr edlen Geschmack. Der Name ist angelehnt an den extrem teuren und exklusiven Beluga-Kaviar. In Kombination mit den eingelegten Karotten und dem Petersilienpesto ist die Vorspeise angerichtet ein wahrer Augen- und Gaumenschmaus.

Unsere Suppen werden sehr fein püriert und sind deshalb noch intensiver im Geschmack. Der Alkohol des Chardonnays wird während dem Kochprozess vollständig entfernt. Zurück bleibt lediglich die feine Note des edlen Weines.

Das Swiss Prim Beef ist eine Fleischklasse für sich. Buttermilchzart, das nach den besten Standards produziert wird. Die Basis für den dazugereichten Gewürzjus wird in sorgfältiger Handarbeit während 48h eingekocht. Alternativ gibt es einen vegetarischen Jus auf Gemüsebasis, welcher nicht weniger lang eingekocht wird.

Der krönende Abschluss zieht die vergoldete Nusstorte, verfeinert mit einem Birnenkompott. Ein Hauch Zimt lässt das Dessert noch festlicher duften.

Unsere begabten Köche stehen mit viel Freude und Engagement in unserer Gourmet-Küche und zaubern diese herrliche Kreation in unsere Gourmetboxen, damit Sie sich in dieser eher stressigen Zeit zurücklehnen und einfach genießen können.

Ein wohliges Beisammensein und einen guten Appetit wünscht Ihnen

Susanne Schanz und das Gourmetbox-Team



## VORSPEISE

*Belugalinsensalat* mit eingelegten *Karotten*,  
marinierte *Kräutersaitlinge*,  
Petersilienpesto



## SUPPE

Suppe aus Wintergemüse und *Chardonnay*,  
*Croûtons* mit rosa Pfeffer  
Bio- Holzofenbrot



## HAUPTGANG

*Entrecôte* vom SwissPrimBeef  
mit dunklem *Gewürzjus*,  
dazu *Pommes Duchesse mit Trüffel*,  
*Selleriepüree* und Gemüsechips

VARIANTE VEGETARISCH  
*Pilzpolenta* im Wirsingmantel  
mit *vegetarischem Jus*



## DESSERT

Goldene *Nusstorte*,  
dazu zimtiges *Birnenkompott*,  
Glühweinbruch

