



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



April-Juni 23

Frühlingsmenü 2023

*Überraschend, saisonal,
einfach inspiriert.*

Wenn Genuss zum Erlebnis wird.

gourmetbox.ch

Liebe Genussmenschen

Es gibt viele Gründe, warum der Frühling die beliebteste Jahreszeit ist. Die Welt erwacht aus ihrem Winterschlaf, Blumen und Pflanzen spriessen aus dem Boden und auch die Vögel zwitschern ihre bekannten Lieder.

Für uns ist die Jahreszeit kulinarisch sehr spannend. Nachdem nun einige Zeit das Wurzelgemüse im Rampenlicht stand, ist die Vielfältigkeit des Frühlings fast nicht zu übertrumpfen. Wir verarbeiten frisch gepflückten Bärlauch, frische Zwiebeln, frischen Lauch und extrahieren Kräuteröl aus frischen Kräutern. Die Zutaten werden farbiger, die Zubereitungsarten leichter und die Geschmäcker diverser.

Die feinen Zutaten werden möglichst zeitnah und schonend zubereitet, denn unser Frühlingsmenü soll für unsere Gäste ein Gaumenerwachen direkt aus der Natur sein.

Lassen Sie sich von diesem Menü inspirieren und erleben Sie dabei die Unbeschwertheit des Frühlings auf Ihrem Teller.

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Abend.

Susanne Schanz und das Gourmetbox-Team



VORSPEISE

Zwiebeltartelette
und *Spargelsälätchen*
Bärlauchpesto
und eingelegte *Zwiebelringe*



SUPPE

Cremige *Lauchsuppe*
mit frittiertem Lauchstroh
saisonales *Kräuteröl*
Holzofenbrot



HAUPTGANG

Pouletfrikassee
mit schwarzem *Venere-Reis*
süßsauer mariniertes Rhabarber
und *Radiesli*

VARIANTE SUPERIEUR
Gefüllte Kalbshuft
an *Sherry-Rahmsauce*

VARIANTE VEGETARISCH
Vegetarische *Capuns*
an sämiger *Käsesauce*



DESSERT

Streuselkuchen mit Beeren
dazu *Holunderbeeren couli*
Pistazien

