



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



Dezember - Januar

Festtagsmenü 2023/24

*Überraschend, saisonal,
einfach inspiriert.*

Wenn Genuss zum Erlebnis wird.

gourmetbox.ch

Liebe Genussmenschen

Die Festtage sind in vielen Familien geprägt von Traditionen, die oft über Jahrzehnte nicht verändert werden. Natürlich ist das Essen bei den festlichen Anlässen rund um Weihnachten und Silvester zentral.

Für unsere Festtagsmenüs überlegen wir uns deshalb jeweils sehr genau, was wir anbieten möchten und wie wir trotz traditionellem Anspruch inspirieren können. Neben der Saisonalität lag der Fokus auf Schweizer Traditionsgerichten und dem kulinarischen Festtags-Erfahrungsschatz unserer Köchin. So beispielsweise bei der Suppe.

„Die Kartoffelsuppe mit Senfknusper finde ich persönlich auch ganz interessant. Bei meiner Recherche fand ich nämlich heraus, dass in der Schweiz in vielen Regionen Kartoffelsalat und Hamme mit Senf an den Festtagen genossen wird. Das brachte mich auf die Idee, eine Kartoffelsuppe zu kreieren, die jedoch mit etwas weissem Balsamico abgeschmeckt wird und damit entfernt an den Geschmack von feinem Kartoffelsalat erinnert. Der Senfknusper passt entsprechend ins geschmackliche Bild.“ –Dominique Soltermann, Köchin bei Gourmetbox GmbH

Entstanden ist eine spannende Fusion von neu interpretierten Klassikern, gespickt mit frischen Ideen und umgesetzt mit einem «Augenzwinkern».

Wir wünschen Ihnen und Ihren Liebsten eine besinnliche Zeit und freuen uns, dass wir Sie dabei kulinarisch unterstützen dürfen.

Guten Appetit wünscht Ihnen
Susanne Schanz und das Gourmetbox-Team

VORSPEISE

Geschmorter *Brüsseler*
mit Schwarzwurzelpesto
und *Blutorangen-Zweierlei*



SUPPE

Sämige *Kartoffelschaumsuppe*
mit getrocknetem Rotkohl
und Petersilien-Senfknusper
Bio-Holzofenbrot



HAUPTGANG

Entrecôte vom Schweizer Weiderind
mit dunklem Gewürzjus,
dazu Zopfknödel
und gedünsteter Federkohl
Dörripflaumencrumble



VARIANTE VEGETARISCH

Gefüllte Rotkohlblätter
mit vegetarischem Gewürzjus,
Zopfknödel und Federkohl



DESSERT

Apfelstrudel mit *Vanillesauce*
und eingelegten Cranberries

