

Die Apérobox – Das Original von Gourmetbox

Frühling/Sommer 24

(erhältlich ab 10 Personen)

Unsere Apéroboxen sind die Lösung für Kleinanlässe im geschäftlichen, wie auch im privaten Umfeld. Wir haben 3 verschiedene Varianten entwickelt:

1. Der einfache Snack mit ein paar Häppchen zu einem Glas Wein oder Bier
2. Der mittelgrosse Apéro, zum Anstossen und Geniessen
3. Der Deluxe-Apéro als vollwertige Mahlzeit, mit süssen und salzigen Häppchen

Wenn es ganz einfach sein soll, dann liefern wir die Boxen auch auf Einweg-Platten. Falls es etwas gehobener sein darf, richten wir gerne auf Mehrweg-Platten an und kommen das Geschirr nach dem Anlass wieder abholen.

Auf Anfrage können auch noch diverse Getränke und Zubehör geliefert werden, bis hin zu einem betreuten Apéro (Lieferkosten Fr. 65.-).

Bei Fragen oder für die Bestellung erreichen Sie uns unter info@gourmetbox.ch oder 031 318 15 15.



Apérobbox einfach (CHF 24.- / Person)

o Knuspriger Mini Bagel

- mit Pastrami vom Rind und Frischkäse, Rucola und Parmesan
- mit hausgemachtem, veganem Lachs aus Süsskartoffeln

o Mini-Quiches

- mit Spinat und getrockneten Tomaten
- mit Blumenkohl, Kreuzkümmel und Greyerzer

o Hausgemachte **Gewürzmandeln** mit Togaraschigewürz

o Mediterranes **Focaccia** mit frischen Kräutern, Knoblauch und Peperoncini

o Pikanter **Karottensalat** mit Kerbel und gerösteten Pinienkerne

Fixfertig angerichtet und dekoriert auf schönen Platten.

o Göffeli

o Weisse Servietli

o Begleitmaterial/ Zündhölzli

zzgl. Mwst. (2.5%), zzgl. Lieferung & Abholung: auf Zeit – in Bern: 2x Fr. 35.-

Apérobbox medium (34.50 / Person)

o Knuspriger Mini Bagel

- mit Pastrami vom Rind und Frischkäse, Rucola und Parmesan
- mit hausgemachtem, veganem Lachs aus Süsskartoffeln

o Mini-Quiches

- mit Spinat und getrockneten Tomaten
- mit Blumenkohl, Kreuzkümmel und Greyerzer

o Hausgemachte **Gewürzmandeln** mit Togaraschigewürz

o Mediterranes **Focaccia** mit frischen Kräutern, Knoblauch und Peperoncini

o Pikanter **Karottensalat** mit Kerbel und gerösteten Pinienkerne

o **Roastbeefroulade**, gefüllt mit Dörrotomatentartar und kleinen Kapern

o **Frischkäsepraline** mit getrockneten Aprikosen und gerösteten Buchweizen

o **Vegetarische Bällchen** aus Mais, weissen Bohnen und Salbei

o Auf Polarbröd* angerichtetes **Forellenmousse** mit Lachskaviar

*schwedisches Roggenfladenbrot

Fixfertig angerichtet und dekoriert auf schönen Platten.

o Göffeli

o Weisse Serviettl

o Begleitmaterial/ Zündhölzli

zzgl. Mwst. (2.5%), zzgl. Lieferung & Abholung: auf Zeit – in Bern: 2x Fr. 35.-

Apérobox Deluxe (47.50 / Person)

o Knuspriger Mini Bagel

- mit Pastrami vom Rind und Frischkäse, Rucola und Parmesan
- mit hausgemachtem, veganem Lachs aus Süsskartoffeln

o Mini-Quiches

- mit Spinat und getrockneten Tomaten
- mit Blumenkohl, Kreuzkümmel und Greyerzer

o Hausgemachte **Gewürzmandeln** mit Togaraschigewürz

o Mediterranes **Focaccia** mit frischen Kräutern, Knoblauch und Peperoncini

o Pikanter **Karottensalat** mit Kerbel und gerösteten Pinienkerne

o **Roastbeefroulade**, gefüllt mit Dörrotomatentartar und kleinen Kapern

o **Frischkäsepraline** mit getrockneten Aprikosen und gerösteten Buchweizen

o **Vegetarische Bällchen** aus Mais, weissen Bohnen und Salbei

o Auf Polarbröd* angerichtetes **Forellenmousse** mit Lachskaviar

*schwedisches Roggenfladenbrot

o Schweizer **Trockenfleisch** mit Bio-Holzofenbrot vom Ängelibeck

o Hausgemachtes, saisonales **Fruchtmousse** mit Dekoration

o **Schokoladenkuchen** mit Schoggi von Max Felchlin

Der fantastische Schokoladenkuchen gehört zu den echten Gourmetbox-Klassikern!

Fixfertig angerichtet und dekoriert auf schönen Platten.

o Göffeli

o Weisse Serviettl

o Begleitmaterial/ Zündhölzli

zzgl. Mwst. (2.5%), zzgl. Lieferung & Abholung: auf Zeit – in Bern: 2x Fr. 35.-

Gugelhöpfe (salzig und süss)

Seit 2011 führt Gourmetbox die kleine Gugelhopfmanufaktur weiter, welche Margrit Bühlmann aus Kehrsatz während vieler Jahr aufgebaut hatte. Unsere verschiedenen Kupferformen mit Durchmessern zwischen 30 und 50 Zentimetern sind weltweit einzigartig und wurden dabei von einem Kupferschmied in aufwendiger Handarbeit hergestellt. Aber in der Regel backen wir Kuchen zwischen 2.5 und 4.2 Kilogramm.

Wenn es ganz einfach sein soll, dann liefern wir die Gugelhöpfe foliert in einer schönen Kartonschachtel. Falls es etwas gehobener sein darf, liefern wir gerne auch die entsprechende Platte und ein Brotmesser dazu und kommen das Geschirr nach dem Anlass wieder abholen.

Salzige Gugelhöpfe

Speck-Gugelhopf

mit Herbes de Provence

Toscana-Gugelhopf

mit grünen Oliven, Oregano und eingelegten Dörrtomaten



Süsse Gugelhöpfe

Orangen-Gugelhopf

mit dunkler Grand Cru- Schokolade und hausgemachter Orangenkonfitüre

Grossmutter's Gugelhopf

mit Rüepli, Haselnüssen und heller Grand- Cru- Schokolade

Unsere Gugelhöpfe gibt es in folgenden Grössen.

Durchmesser von 30 cm reicht für ca. **25 Personen: 95 Franken**

Durchmesser von 35 cm, reicht für ca. **40 Personen: 148 Franken**