



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



Februar/März 24

Aphrodisierendes Menü
*Überraschend, saisonal,
einfach inspiriert.*

Wenn Genuss zum Erlebnis wird.

gourmetbox.ch

Liebe Genussmenschen

Dieses Jahr wurde das aphrodisierende Gourmetbox-Menü von Dominique Soltermann kreiert. Mit viel Flair und Raffinesse hat sie das Thema Aphrodisiaka aufgenommen und ein Menü komponiert, das lustvoll aber keinesfalls frivol daherkommt.

Die verwendeten Ingredienzien gelten seit Jahrtausenden als aphrodisierend. Ob Sellerie, Rinden oder Trüffel, Petersilie, Schokolade, Mango oder Blaubeeren – alle diese Lebensmittel sind mindestens so verboten wie der biblische Apfel und die sündigen Feigen. Bei einigen dieser Lebensmittel wurde die aphrodisierende Wirkung sogar wissenschaftlich bestätigt.

Es geht um die Fantasie und darum, dass alles an diesem Abend aufregender und spannender wird. Gestalten Sie deshalb auf allen Ebenen, von der Tischdekoration über die Abendgarderobe bis zur Weinbegleitung. Fühlen Sie sich frei und potenzieren Sie mit jeder weiteren romantischen Gestaltungsidee den aphrodisierenden Effekt.

Das Menü ist verspielt und farbig, interessant und inspirierend und was Sie daraus machen, sei komplett Ihnen überlassen. Wir schlagen jedoch vor – nutzen Sie den Steilpass und lassen Sie sich ein auf einen bezaubernden Abend.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.

Susanne Schanz und das Gourmetbox-Team

VORSPEISE

Zweierlei vom *Sellerie*
mit *Randen-Frischkäse-Coulis*
frittierten Glasnudeln und Tapioka-Kaviar



SUPPE

Sämige *Maiscremesuppe*
gepoppter Mais mit Trüffel
dazu *Mais-Quenelle* und Petersilienöl
Bio-Holzofenbrot



HAUPTGANG

Poulet-Galantine
auf sämigem *Safranrisotto*
dazu Portwein-Jus, *Petersilienwurzel*
und schwarzes Olivenconfit

VARIANTE SUPERIEUR

Rindsentrecote mit Portwein-Jus

VARIANTE VEGETARISCH

Palmkohl-Involtini mit schwarzem Reis
dazu weisses Bohnenpüree
und Vegi-Jus



DESSERT

Weisse Schokoladentarte
mit Mango-Passionsfrucht-Emulsion
Blaubeeren und *Leinsamenchips*

