



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



Oktober | November 24

Herbstmenü

*Überraschend, saisonal,
einfach inspiriert.*

Wenn Genuss zum Erlebnis wird.

gourmetbox.ch

Liebe Genussmenschen

Das diesjährige Herbstmenü ist farblich bunt und geschmacklich vielfältig, wie es sich für die Erntezeit gehört. Ob Kürbis, Pilze, Äpfel oder Federkohl – alles ist im Moment frisch und in bester Qualität erhältlich. Freuen Sie sich auf genussvolle Momente in den eigenen vier Wänden und lassen Sie sich von uns über das Ende des Sommers hinwegtrösten.

In unserer Küche in Bümpliz wird gebrutzelt und gebraten, gesteamt, gebacken, geschmort, geräuchert und niedergegart. Wer selber kocht weiss, wie gross der Aufwand für die Zubereitung eines Mehrgangmenüs aus frischen Zutaten ist. Wir haben diese Arbeit für Sie gemacht und freuen uns, Ihnen mit dieser Gourmetbox eine Freude zu bereiten.

Highlights sollte es einige geben, den neben dem Süsskartoffellachs sind auch die Kürbissuppe, das geschmorte Kalbsragout und der Kartoffelgratin echte Gourmetbox-Klassiker.

Die Dattelküchlein sind übrigens eine Spezialität von unserem Koch Homa Ahmadi. Eine süsse Versuchung aus dem Orient, versehen mit einem europäischen Twist (Amaretto) und kombiniert mit dem lokalem Apfel-Quitte-Chutney.

Wir wünschen Ihnen eine genussvolle und inspirierende Mahlzeit!

Herzlich, Susanne Schanz mit dem Gourmetbox-Team



VORSPEISE

Schwarzes *Kartoffel-Blini*
mit gebeiztem *Lachs aus Süsskartoffeln*
dazu eingelegte rote Zwiebeln
Meerrettichschaum



SUPPE

Kürbissuppe aus geröstetem Hokkaido
marinierte *Pumpernickel-Erde*
und Kürbiskernöl
Bio-Holzofenbrot



HAUPTGANG

Geschmortes Kalbsragout (CH)
an Rahmsauce mit Herbsttrompeten
dazu sämiger *Kartoffelgratin mit Birnen*
gebackene Pastinaken mit blauen Trauben
und Federkohlchips

VARIANTE SUPERIEUR

Rindsentrecote (CH)
mit Rahmsauce und Herbsttrompeten

VARIANTE VEGETARISCH

Gefüllte Peperoni mit Gelberbsen und Reis



DESSERT

Dattel-Küchlein mit Amaretto
dazu *Apfel-Quitten-Chutney*
geröstete Haselnüsse
und Johannisbeerenpapier

