



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 25

Aphrodisierendes Menü
*Überraschend, saisonal,
einfach inspiriert.*

Wenn Genuss zum Erlebnis wird.

gourmetbox.ch

Liebe Genussmenschen

Mit viel Flair und Raffinesse hat unsere Küche das Thema Aphrodisiaka aufgenommen und daraus ein Menü gezaubert.

Das aphrodisierende Menü 2025 überrascht mit schönen geschmacklichen und visuellen Details. Es kommt lustvoll, aber keinesfalls frivol daher und ist verspielt und inspirierend. Die schönen Farben und Kontraste bieten die Möglichkeit, auch farbige Teller für die Präsentation zu verwenden.

Warum gewisse Lebensmittel teilweise schon seit dem Altertum als aphrodisierend eingestuft werden, hat viele Gründe. So können es spezielle Formen oder Farben sein, aber auch spezielle Geschmacksempfindungen oder Texturen.

Lassen Sie sich verführen und betören und vergessen Sie dabei das Augenzwinkern nicht.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.
Susanne Schanz und das Gourmetbox-Team



VORSPEISE

Zweierlei vom Sellerie
Terrine| Tartar
mit Safransirup und Sesamtuile



SUPPE

Suppe von der gerösteten Rinde
mit *Randelelixier* und Buchweizen
Bio-Holzofenbrot



HAUPTGANG

Braisierte Ribelmals-Pouletbrust
Venere-Reis, grillierter *Lauch* mit Petersilie
Passionsfruchtjus mit rosa Pfeffer

VARIANTE SUPERIEUR
Rindsentrecote

VARIANTE VEGETARISCH
Goldhirschen-Taler, Rotkohljus
Lauch mit Petersilie und sautierte Pilze



DESSERT

Dunkles Schokoladen-Panna-Cotta
mit Orangen-Feigen-Salat
eingelegte Orangen
und *Pistazienflorentiner*

