



**Gourmet**box

*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](http://gourmetbox.ch)

Gourmetbox GmbH  
Freiburgstrasse 453  
CH-3018 Bern

Telefon 031 318 15 15  
Hotline 031 320 00 15  
[info@gourmetbox.ch](mailto:info@gourmetbox.ch)

[gourmetbox.ch](http://gourmetbox.ch)



April-Juni 25

## Frühlingsmenü 25

*Überraschend, saisonal,  
einfach inspiriert.*

Wenn Genuss zum Erlebnis wird.

[gourmetbox.ch](http://gourmetbox.ch)

## Liebe Genussmenschen

Es gibt viele gute Gründe den Frühling zu mögen.

Während die Sonne täglich an Kraft gewinnt, beginnen am Boden farbige Blumen und junge Pflanzen zu spriessen. In den Baumwipfeln zwitschern die Vögel aufgeregt Ihre Balzmelodien und bald schon liegt das beruhigend Summen der Bienen in der Luft.

Nach der Winterpause bietet uns der Frühling wieder viel Abwechslung auf dem Teller. Statt lagerbarem Wurzelgemüse kommt nun wieder frisches Gemüse und Salat auf den Speiseplan.

Im aktuellen Frühlings-Menü verarbeiten wir frische Spargeln, Mairüben und Kefen – aber auch Rhabarber und Radisli. Ganz allgemein kommen in dieser Jahreszeit wieder leichtere Zubereitungsarten und vielfältigere Geschmacksnoten zum Zug. Lassen Sie sich von diesem leichten und raffinierten Menü inspirieren.

Wir wünschen Ihnen eine genussvolle Zeit.

Susanne Schanz und das Gourmetbox-Team



## VORSPEISE

### *Mairüben-Ceviche*

mit Morchel-Haselnusscremolata  
Bärlauchemulsion und Brotchips



## SUPPE

### *Spargelcappuccino*

Rahmmousse und hausgeröstete  
Zwiebeln  
Erbsenstaub und Bio-Holzofenbrot



## HAUPTGANG

### *Kalbsblankett (CH) mit Zitronenthymian*

junges, buntes Frühlingsgemüse  
dazu Safran- Kartoffelstock  
knuspriger Kartoffelchip

VARIANTE SUPERIEUR

*Rindsentrecote (CH) mit Sherry-Jus*

VARIANTE VEGETARISCH

*Räuchertofublackett mit  
Zitronenthymian*



## DESSERT

### *Mascarpone mousse mit*

### *Rhabarberkompott*

dazu Biscuitschwämme  
und Vanillestreusel

