



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 26

Aphrodisierendes Menü
*Überraschend, saisonal,
einfach inspiriert.*

Wenn Genuss zum Erlebnis wird.

gourmetbox.ch

Liebe Genussmenschen

Das Menü rund um den Valentinstag steht ganz im Zeichen der griechischen Göttin Aphrodite. Lassen Sie sich mit wärmenden und sinnlichen Speisen verführen, während das Wetter draussen kalt und windig ist.

Die Zutaten sind nicht nur geschmacklich sorgfältig aufeinander abgestimmt, sondern jeder Gang enthält zusätzlich ein oder mehrere sogenannte Aphrodisiaka, also Kräuter, Gewürze oder andere Zutaten, welchen eine anregende Wirkung nachgesagt wird. Wissenschaftlich bewiesen ist das zwar nicht, doch wir sind der Meinung, dass in diesen tristen Wintermonaten tief in die Trickkiste gegriffen werden darf, um dem Leben etwas Farbe zu verleihen.

Angefangen mit der Damianablüte in der Vorspeise entdecken Sie die vielfältigen Wirkungen der Zutaten. Bereits die Mayas hätten die Blüte als Stimmungsaufheller und bei Schwindel eingesetzt und nicht zuletzt auch als Aphrodisiakum.

Der von innen wärmende Ingwer und die Chili stehen der Damiana-Blüte aber in nichts nach, denn das ätherische Öl der Ingwerwurzel und die Alkaliode der Chili regen beide die Durchblutung an.

Sollte Ihnen dies noch nicht genügen, wird Sie „die Speise der Götter“, wie Schokolade auch genannt wird, endgültig um den Finger wickeln, denn diese fördert die Bildung unseres Glückshormons Serotonin.

Zünden Sie eine Kerze an, lehnen Sie sich zurück und lassen Sie den Zauber dieser Kreation auf sich wirken.

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Abend.

Susanne Schanz und das Gourmetbox-Team



VORSPEISE

Zweierlei *Pilze*
dazu *Selleriemousse* mit Petersilie
Damiana-Crumble und farbige Blüten



SUPPE

Cremige *Karottensuppe* mit *Ingwer*
Chips aus violetten Karotten,
Holzofenbrot



HAUPTGANG

Ribelmaispoularde
mit *Feigenjus* und Trauben
dazu *Kartoffelgratin* mit Rosmarin
und *pikantem Kohlrabi*

VARIANTE SUPERIEUR
Medaillon aus der Rindhuf

VARIANTE VEGETARISCH
Quinoafrikadelle mit Randen
und *Beurre Blanc aus Verjus*



DESSERT

Vanille-Cheesecake
im Schokoladentartelette
dazu *Erdbeer coulis*
Himbeerpapier und Pistazien

