

Gourmetbox präsentiert:

Herbst-Menü 2020

Entspannt zuhause geniessen.

Oktober und November 2020



Gourmetbox GmbH
Freiburgstrasse 453
CH-3018 Bern



Telefon **031 318 15 15**
Hotline **079 646 22 00**
info@gourmetbox.ch

Herbst-Menü 2020

Entspannt zuhause geniessen.



Zweifarbigen Randen-Carpaccio mit pochierten Quitten, caramelisierten Baumnüssen und Frischkäse



Suppe vom gerösteten Hokkaido-Kürbis mit Pumpernickel-Cracker

Ragout vom Schweizer Kalb mit Herbsttrompeten, hausgemachten Spätzli und Rotkohlpüree mit Röstzwiebeln

Variante:

Grilliertes Wildschweinentrecôte mit Portwein-Jus

Vegetarische Variante:

Leichtes Pilzragout mit Soja und Preiselbeeren

Alter Greyerzerkäse als Panna-Cotta Apfelchutney mit Senf



Kastanien-Tartelette mit Maraschino-Sauerkirschen und Meringue-Drops

Das Herbst-Menü 2020

Im goldenen Herbst zieht es uns wieder mehr in die gute Stube. Während es draussen schon ordentlich kühl geworden ist und die Nebelschwaden am Himmel hängen, ist es drinnen dafür umso gemütlicher. Ideale Voraussetzungen für ein schönes Essen mit mehreren Gängen!

Mit unserer Gourmetbox stehen die Voraussetzungen sehr gut, dass Sie dies auch ohne viel Aufwand und Stress geniessen können. Ich bin überzeugt, dass Ihnen und Ihren Gästen unser Herbstmenü gut gefallen wird.

Unser Küchenteam um Oliver Plüss und Bruno Baumgartner hat aus dem reichhaltigen saisonalen Warenkorb einmal mehr ein kulinarisches Erlebnis komponiert. So servieren wir Ihnen zur Vorspeise gerne ein farbiges Randen-Carpaccio mit pochierten Quitten und Frischkäse. Keine alltägliche, aber sicher eine spannende Vorspeise!

Die Suppe, man durfte es fast erwarten, ist eine Hokkaido-Kürbissuppe. Wir rösten den Kürbis mit Olivenöl und Rosma-

Vegetarische Variante

Leichtes Pilzragout mit Soja und Preiselbeeren

Fleisch-Variante:

Grilliertes Wildschwein-Entrecôte mit Portwein-Jus

rin lange im Ofen, bevor wir daraus unseren bekannten Gourmetbox-Klassiker kochen, der gerade in dieser Jahreszeit nicht fehlen darf.



Zum Hauptgang haben sie die Qual der Wahl zwischen drei Angeboten: Entscheiden Sie sich für das grillierte Wildschwein-Entrecôte mit Portwein-Jus, erhalten Sie einen klassischen und modernen Wild-Hauptgang. Aber auch das sanft und lange geschmorte Kalbsragout mit Herbsttrompeten ist ein vorzüglicher Klassiker! Wer es lieber vegetarisch mag, sollte unbedingt unsere aktuellste Kreation ausprobieren: Ein Ragout von gemischten Pilzen mit Soja und Preiselbeeren. Die Beilagen sind eine Ode an den Herbst: hausgemachte Spätzli, luftiges Rotkohlpüree, Kastanien und geröstete Zwiebeln.

Als Dessert erwartet Sie ein frisch gebackenes Marroni-Tartelette, zu dem wir einen Sauerkirschen-Kompott mit Maraschino und ganz kleine Meringue-Drops servieren.

Ich wünsche Ihnen einen guten Apetit!
Susanne Schanz

Preise

ab CHF 59.- pro Person, mit Kalbsragout

ab CHF 54.- pro Person, mit Pilzragout mit Soja



Gourmetbox

Wenn Genuss zum Erlebnis wird.

Gourmetbox GmbH
Freiburgstrasse 453
CH-3018 Bern

Schweizweite Lieferung von Montag bis Samstag!

Rund um die Uhr bestellen
auf www.gourmetbox.ch

Telefon 031 318 15 15
Hotline 079 646 22 00
info@gourmetbox.ch