

# Remote Apéros & Businesslunches

Nähe schaffen trotz physischer Distanz – mit feinem Essen und inspirierenden Getränken.



**Gruppengrösse:** Ab 10 Personen

**Wo:** Ganze Schweiz nach Hause geliefert

**Was:** Apéro, Apéro Riche oder Businesslunch im Homeoffice

**Telefon:** 031 318 15 15 **E-Mail:** info@gourmetbox.ch

## Remote Apéros & Lunches – die Motivationspritze für das Homeoffice.

Distanz halten und sich trotzdem über einen gemeinsamen Apéro oder einen Businesslunch zu Hause verbinden. Das Angebot beinhaltet die Lieferung von hervorragendem Essen und speziellen Getränken direkt ins Homeoffice. Unsere Kulinarik bietet die Möglichkeit, eine emotionale Brücke zwischen den Mitarbeitern aufzubauen. Ausserdem liefern die hausgemachten Spezialitäten willkommenen Gesprächsstoff und kommunizieren echte Wertschätzung in diesen schwierigen Zeiten.

**Ab Fr. 24.-/Person, inkl. Lieferung ganze Schweiz.**



Gourmetbox GmbH  
Freiburgstrasse 453  
CH-3018 Bern

Tel. +41 (0)31 318 15 15  
info@gourmetbox.ch  
www.gourmetbox.ch

---

### **Apéro Mini**

Bärner Müntschi - Bier, Säckli mit Zweifelchips, hausgemachte Gewürznüsse, Verpackung, Etikettierung und Versand per B-Post

**Fr. 24.-/Person**

### **Upgrade-Möglichkeiten für Mini**

+ Tallarini-Gebäck: 7.-; + ½ Gurnigelwurst: 9.-;

+ Oliven-Dörrtomatenmix: 9.-; + Prosecco / Fruchtsecco: 8.-

### **Apéro Midi**

Hausgemachtes Antipasti-Gemüse mit grillierten Zucchetti, Peperoni und Auberginen \*\*\* Kürbiskernen Brot \*\*\* Schlossberger Hartkäse \*\*\*

Oliven-Dörrtomaten-Tartare \*\*\* Gewürznüsse \*\*\* inkl. Mond-Expressversand

**Fr. 59.-/Person**

### **Apéro Deluxe**

Bagel mit oder ohne Fleisch\*\*\* Linsensalat mit Aprikosen \*\*\*

zwei vegetarische Empanadas \*\*\* hausgeröstete Gewürznüsse \*\*\* Quiche mit Speck und Käse oder Vegetarische Zwiebel-Quiche \*\*\* Früchtebrot mit Tête de Moine \*\*\* hausmarinierte Oliven \*\*\* Grand-Cru-Schokoladenkuchen \*\*\* inkl. Frischlogistik-Versand

**ab Fr. 75.-/Person**

### **Businesslunch**

Hausgemachte, vegetarische Lasagne in der Holzbackform (zum Aufwärmen)

\*\*\* gepickelter Randen-Blumenkohl \*\*\* hausgemachter Eistee \*\*\*

Schokoladenkuchen \*\*\* inkl. Mond-Express-Versand

**ab Fr. 59.-/Person**

---

### **Upgrade-Optionen**

#### O-Orange

Der O-Orange wird nach einem 8000 Jahre alten Verfahren in der Ton-Amphore hergestellt und gereift. Eine interessante Geschichte die zum Philosophieren einlädt. **Plus CHF 19.50.-**

Craft-Beer von Braukunst aus Bern: Innovative Bierspezialitäten aus der Hauptstadt, von den Braumeistern Alex und Gian-Andrea. **Plus CHF 7.50.-**

**Alle Preise exkl. MwSt**