

Gemeinsam essen im Homeoffice

Verwischen Sie die Grenze zwischen Arbeit und Vergnügen...



Gruppengrösse: Ab 5 Personen

Wo: Ganze Schweiz nach Hause geliefert

Was: Dinner @Home

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

Gemeinsam mit den Kollegen essen, plaudern und anstossen!

Mit der Homeoffice-Empfehlung des Bundesrates sind wir nun alle definitiv im 21. Jahrhundert angekommen. Der persönliche Kontakt zu unseren Arbeitskollegen wurde über Nacht gekappt. Vorbei ist es mit den kleinen Gesprächen in den Pausen, zwischen den Sitzungen oder über Mittag.

Als Arbeitgeber haben Sie sich womöglich jahrelang um den Zusammenhalt im Team gekümmert. Während Team-Buildings-Events früher zum guten Ton gehörten, verkümmern diese Banden innerhalb der Teams zusehends.



Gourmetbox GmbH
Freiburgstrasse 453
CH-3018 Bern

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

Statt einfach auf bessere Zeiten zu hoffen, können Sie einen Event jetzt auch virtuell auf die Beine stellen. Wir verschicken das vorbereitete 4-Gänge-Menü mit einer einfachen Anleitung für die Fertigstellung direkt an die Mitarbeiter. Gegen den Frühling und Sommer werden noch weitere Spezialboxen dazukommen. Auch ein Apéro im Vorfeld oder ein spezieller Wein zum Essen können hinzugefügt werden. Verbinden Sie sich über das Internet mit Ihren Mitarbeitern und geniessen Sie einen Gourmet-Abend. Der maximale Kochaufwand beträgt etwa 15 Minuten. Die Resonanz bei den Mitarbeitern auf solche Events ist überwältigend.

Beispielmenü aus der Box (hier Februarmenü – wechselt ca. alle 6 Wochen)

Vorspeise

Mit Chili marinierte Kidney-Bohnen, Dattel-Zitronen-Creme, Gartenkresse und Safran-Tuille

Suppe

Leicht wärmendes Karotten-Ingwersüppchen, Vanille-Essenz, Bio Holzofenbrötli

Hauptspeise

Streifen vom Schweizer Weiderind-Entrecote, exotisch-pikanter Jus, Sellerie-Kartoffelstock, sanft geschmorte Randen

Vegetarische Variante:

Randenstrudel mit sautiertem Rahm-Wirsing und Honig-Baumnüssen

Dessert

Leichtes Zimtmousse mit Pistazien-Florentinerli, Eingelegte Heidelbeereng

Preis: Fr. 98.-/Paket, inkl. Versand in der ganzen Schweiz

Upgrade-Optionen

Apérowein & Nussmix:

O-Orange-Wein und hausgeröstete Nüssli. Der O-Orange (37.5dl, 14%) wird nach einem 8000 Jahre alten Verfahren in der Ton-Amphore hergestellt und gereift. Eine interessante Geschichte die zum Philosophieren einlädt.

+ CHF 21.-

Zweite Person hinzufügen:

Kein Dinner for one: verschenken Sie ein Abendessen für zwei Personen.

+ CHF 52.-

Weiterer Optionen:

Online-Kochkurse, Remote-Apéros, moderierte Events, weitere Weine oder personalisierte Geschenkboxen. Vieles ist möglich! **Preise auf Anfrage.**

Alle Preise exkl. MwSt