



divertimento

mietkoch | events | catering

DIVERTIMENTO! EIN NAME. EINE LEIDENSCHAFT.

Exklusives Buffet für jedes Event

Gutes Essen, das unsere Sinne berührt, dazu ein Glas Wein von ausgesuchter Qualität und anregende Gespräche mit Menschen, die wir schätzen – es sind die besonderen Momente, die uns in Erinnerung bleiben, manchmal sogar ein Leben lang. Das gilt für private Anlässe genauso wie für berufliche Präsentationen oder festliche Events.

Auf den folgenden Seiten finden Sie neue Menüvorschläge, Inspirationen für Ihr Vorspeisenbuffet.

Selbstverständlich stellen wir Ihnen ein Menü oder BBQ-Buffet auch nach Ihren persönlichen Vorstellungen zusammen. Auch Sonderwünsche für Vegetarier, Veganer oder Allergiker erfüllen wir gerne. Wir gewährleisten für alle angebotenen Speisen höchste Qualität ausgesuchter Händler und Märkte.

Ihr Michael Wrede



Alle Menüs ab 6 Personen:

- Service auf Anfrage
- Geschirr auf Anfrage



divertimento

mietkoch | events | catering



Vorspeisenbuffet (5 zur Auswahl)

Salat / Karotten / Rucola / Kürbiskerne / Kürbiskern dressing / veganer Schafskäse
Gebratener Pulpo / Avocado / Tomaten / rote Zwiebeln
Kürbis-Pastinaken-Salat / Sesam dressing
Chorizo-Kartoffel-Salat / gegrillte Paprika / Manchego
Zweierlei Vitello Tonnato
Zucchini-Salat / Kurkuma / getrocknete Tomaten / Oliven
Gebratene Pilze / Zimt / Zitrone
Orangen-CousCous / geröstete Mandeln
Erdnuss-Kokos-Chicken / Wildkräutersalat / Mango / Avocado
Lackierte Entenbruststreifen / mariniertes Rotkohl / Orangenfilets
Raz el Hanout Thunfisch / Bulgur / Kichererbsen-Salat / Paprika
Bunte-Bete-Carpaccio / gratinierter Ziegenkäse / karamellisierte Walnüsse
Crab-Cakes / mariniertes Gurkensalat
Scheiben vom Kalbstafelspitz / Rote-Bete / Apfel-Meerrettichschaum
Toskanischer Brotsalat (Panzanella) / Büffelmozzarella
Ziegenkäsebällchen / Apfel-Trauben-Salat
Rindercarpaccio / gebratene Pfifferlinge
Hausgebeizter Lachs / Béchamelkartoffeln
Crab-Cakes / mariniertes Gurkensalat
Garnelen / Mango-Minz-Salat
Asiatischer Rindfleischsalat / Gemüsestreifen
Satéspeie vom Huhn / hausgemachte Erdnusssauce
Karamellisiertes Chicorée / Serrano-Schinken



divertimento

mietkoch | events | catering



Hauptgang (3 zur Auswahl)

Fisch:

Kabeljau / schwarze Linsen / Meerrettichsauce
Teriyaki-Lachsfilet / Wokgemüse / Basmatireis
Doradenfilets / pikantes Tomatenragout / Frühlingslauch / Rosmarinkartoffeln
Zanderfilet / Rahmsauerkraut / getrüffeltes Kartoffelpüree
Saiblingsfilet / herbstliches Gemüse / Dijonsensauce / Röstkartoffeln

Fleisch:

Brassato vom Rind / buntes Möhengemüse / Rosmarinkartoffeln
Entrecôte (vor dem Gast aufgeschnitten / mediterranes Gemüse / Parmesankartoffeln / Sauce Béarnaise
Lavendel-Schweinefilet / Rahmspitzkohl / Röstkartoffeln / Johannisbeer Sauce
Maispoulardenbrust / Honig-Chili-Marinade / herbstliches Ofengemüse / Kartoffelgratin
Saltimbocca vom Kalb / glasierte junge Möhren / Salbeiröstkartoffeln

Vegetarisch / Vegan:

Spinatknödel / Babyspinat / Parmesan / Gewürzbutter
Waldpilzrisotto / getrocknete Tomaten / Parmesan
Rote Bete Medaillons / Kartoffel-Erbsenpüree
Bunte Linsen / panierte Schafskäsesticks



divertimento

mietkoch | events | catering



Dessertvariationen im Glas

Panna Cotta mit Kirschkompott
Himbeertiramisu mit Schokocrumble
Mousse au Chocolat
Sorbet
Creme Brulée

