

DivertiMento.
 Ihr Gouterlebnis

divertimento – Tel. 040 430 944 48 - Mobil 0179 200 49 75
www.divertimento-hamburg.de, info@divertimento-hamburg.de

Profil divertimento



Michael Wrede, Inhaber, Jahrgang 1967
Kochstationen u.a.
Hotel „Vier Jahreszeiten“, Hamburg
Ristorante Il Chiasso, Toskana
Viehhauser Gastronomie, Hamburg
Insel am Alsterufer, Hamburg

Auf den folgenden Seiten erhalten Sie unsere aktualisierte Weihnachtskarte, die auch der Inspiration dienen soll, denn selbstverständlich stellen wir Ihnen auch Ihr persönliches Menü oder Buffet zusammen-ganz nach Ihrem Geschmack!

Die von uns verarbeiteten Zutaten, suchen wir persönlich bei unseren vertrauten Händlern und Märkten aus und kaufen sie direkt für Ihre Bestellung frisch ein.

Sonderwünsche für Vegetarier oder Allergiker erfüllen wir gerne.

Kreative und klassische Küche in Gourmet-Qualität für eine beliebige Anzahl von Gästen zu servieren ist die Dienstleistung, die Sie selbstverständlich stets von uns erwarten können.

Wir würden uns freuen, Sie und Ihre Gäste mit unserem exklusiven Gouterlebnis verwöhnen zu dürfen!

Herzliche Grüße
Ihr Michael Wrede

divertimento – Tel. 040 430 944 48, Mobil 0179 200 49 75

www.divertimento-hamburg.de - info@divertimento-hamburg.de

Hamburger Sparkasse BLZ: 20050550, Konto: 1205137811, Steuernummer: 54/311/18558

Weihnachts-Packages

Nikolaus

Punsch oder Sekt zum Aperitiv

Traditioneller Gänsebraten „Hamburger Art,“ mit Beilagen

Weihnachtliche Dessertvariation

€ 59,00 pro Person

Santa Claus

Punsch oder Sekt zum Aperitiv

Weihnachtliches 3 / 4 / 5 Gänge Menu

Kaffee, Petit Fours und ein Digestiv

3 Gänge € 72,00 / 4 Gänge € 82,00 / 5 Gänge € 92,00

Knecht Ruprecht

Wie Santa Claus, jedoch zusätzlich:

begleitender Getränke zum Menu

3 Gänge € 87,00 / 4 Gänge € 97,00 / 5 Gänge € 107,00

Weihnachts-Packages

Weihnachtsmann

Punsch oder Sekt zum Aperitiv mit begleitendem Fingerfood

Weihnachtliches Buffet

Kaffee und weihnachtliches Gebäck

€ 35,00 pro Person

Rudolph das Rentier

Punsch oder Sekt zum Aperitiv mit begleitendem Fingerfood

Weihnachtliches Buffet

Begleitende Getränke zum Büffet

Kaffee und weihnachtliches Gebäck

€ 49,50 pro Person

Weihnachtsengel

Aperitiv mit begleitendem Fingerfood

€ 27,50 pro Person

Menüs

Menü 1

Amuse Gueule

Thunfisch mit geschmorten Pimientos auf Gurkensalat

Aufgeschlagene Kartoffelcreme-Suppe mit Wintertrüffel

Gespicktes Fischfilet mit Rosmarin und Knoblauch auf Bohnencassoulet

Gänsekeule „Hamburger Art,“ mit Cranberries, Rotkohl,

Kartoffelknödel und Balsamicosauce

Zimtparfait mit Portweinpflaumen

Menü 2

Amuse Gueule

Winterlicher Salat mit Mangostreifen, gebratenen Scampi und Kürbiskernmarinade

Kartoffelrösti mit Steinpilzen, Flusskrebse und Kürbisschaum

Kross gebratenes Zanderfilet auf Peperonata

Entrecôte unter der Kräuter-Senf-Kruste mit glasierten Karotten und

Röstkartoffeln

Grießflammerie mit marinierten Früchten

Menüs

Menü 3

Amuse Gueule

Lauwarmer Ziegenkäse unter der Haselnuss-Honigkruste

auf winterlichem Salat und Balsamicodressing

Karotten-Ingwer-Suppe mit Rauchlachs

Gebratene Rotbarbe mit Zitronenpfeffer, Selleriepüree und Petersilienpesto

Rehmedaillons mit Speckrosenkohl, Waldpilzen, Selleriepüree und Maronen

Marillenknödel auf Gewürzorange Ragout

Menü 4

Amuse Gueule

Rindercarpaccio mit Parmesanpüree, Rucolakresse und Pinienkernen

Rahmsuppe von der Esskastanie mit Streifen vom Rehfilet

Scharf angebratener Kabeljau mit grünem Spargel und altem Aceto Balsamico

Gebratene Entenbrust mit Kirsch-Pfeffersauce, Marktgemüse und

Salbeiröstkartoffeln

Lauwarme Apfeltorte mit Walnusseis und Weinschaum

Buffets

Buffet 1

Marinierte Champignons mit Limonenschmand
Antipastivariation (marinierte Karotten, Auberginen, Paprika, Zucchini)
Dünne Rinderstreifen mit Knoblauch, Rosmarin und Waldpilzen
Vitello Tonnato mit Kapernäpfeln
Winterlicher Salat mit Mangostreifen und gebratenen Scampi in
Kürnbiskernmarinade
Pangasiusfilet im Speckmantel auf Erbsenpüree mit Rotweinschalotten
Saltimbocca alla Romana mit Gemüse der Saison und Rosmarinkartoffeln
Himbeer-Tiramisu mit Früchten (im Glas serviert)

Buffet 2

Graved Lachs auf Kartoffelrösti mit Dillschmand
Marinierter Meeresfrüchtesalat mit Pinienkernen
Babyspinat mit Avocado, Pink Grapefruits, Parmesanchips und Sesam-Dressing
Panzanella (Toskanischer Brotsalat)
Tafelspitzscheiben mit Roter Bete und Apfel-Meerrettichschaum
Talipiafilet auf sautiertem Blattspinat mit Dijon-Senf-Sauce
Gebratene Entenbrust mit Orangen im Rosmarin-Honig-Fond mit Marktgemüse und
Salbeiröstkartoffeln
Mascarponecreme mit marinierten Früchten

Buffets

Buffet 3

Spitzkohlsalat mit Apfel, Orange, Paprika, Gartenkräutern und Chili-Crôutons
Karottensalat mit Schafskäse und Kürbiskernen in Kürbiskernmarinade
Perlhuhnbrustscheiben auf roten Linsen mit Schalotten-Vinaigrette
Mini Farfalle mit Frühlingslauch, getrockneten Tomaten und gebratener Salsiccia
Papaya Crab Spring Roll mit Avocado-creme
Hamburger Pannfisch mit Bratkartoffeln und Senfsauce
Lauwarme Roastbeefscheiben mit Speckbohnen und Röstkartoffeln
Gedünstete Birnen mit Marsala und Zimt

Buffet 4

Baby Leaf Salat mit Himbeer-Vinaigrette, Mangostreifen und marinierten Scampi
Eingelegte Curry-Zucchini mit frischer Minze und gerösteten Pinienkernen
Polentasuppe mit Parmachips
Roastbeefstreifen mit grünem Spargel und Apfel-Chutney
Lachscarpaccio mit Limonenvinaigrette und rosa Pfeffer
Gebratener Red Snapper auf mediterranem Gemüse
Schweinefilet mit Gemüse vom Markt, Röstkartoffeln und Rotwein-Zimtsauce
Grießflammerie mit Portweinpflaumen

Fingerfood

Auswahl

(zum Aperitiv reichen wir drei Stück pro Person zum Weihnachtsengel sieben)

Geröstete Ciabattascheiben mit Mango, Buffalo Mozzarella, Koriander und
Zitronengraspesto

Drillinge mit Sauerrahm und Forellenkaviar

Honig-Tuna-Spieß im Pistazien-Nussmantel mit Joghurt-Pfeffer-Dip

Kleine Crêpe Röllchen mit gebeiztem Lachs und Wasabifrischkäse

Scampispieß mit Chili und Ingwer

Chutney glasiertes Mandelhühnchen am Stick mit Curry-Mango-Dip

Ziegenfrischkäse mit karamellisiertem Boskop und geräucherter Entenbrust

Lauwarmes Saubohnenpüree auf geröstetem Landbrot mit Pecorinhobeln

Crostini mit Basilikum-Ricotta, Kirschtomate und Rucola

Gurken Wasabi-Shooter mit Lachstatar

Crespelle mit marinierten Flusskrebse und Petersilien-Tomatensalat

Crostini mit Entenrillette und Cranberry-Chutney

Parmesanmousse mit confierter Tomate und geröstetem Parma

Geflügelsaté mit Erdnuss-Dip

Fingerfood

Auswahl

(zum Aperitiv reichen wir drei Stück pro Person zum Weihnachtsengel sieben)

Frischkäsepraline im Kräutermantel

Dreierlei von der Quiche (Speck / Zwiebel, Spinat / Schafskäse, Räucherlachs /
Sauerrahm)

Garnelenschaschlik mit Barbecuemayonnaise

Pollo Tonnato Mousse mit frittierten Kapern auf Tomaten Focaccia

Spieß von Lammhackbällchen mit Koriander und Joghurt-Minz-Dip

Hummus mit Tortillachip

Entensatay mit Orangen-Ingwer-Marinade

Pak Choi Wokgemüsesalat mit Mango und Daikon Kresse

Parmaschinken mit Melone am Spieß

Datteln / Feigen im Speckmantel

Rindertatar auf gerösteten Ciabattascheiben

Chicken-Wings in Honig Senfmarinade

Marinierter Meeresfrüchtesalat mit Pinienkernen

Kleine Röstitaler mit Geräuchertem Lachs und Dillschmand

Sonstiges

Servicepersonal

Für € 23,00/Std. bieten wir Ihnen geschultes Servicepersonal, welches Sie während Ihrer gesamten Feier begleitet.

Equipment

Geschirr, Besteck und Gläser sowie Mobiliar, Tischdecken, Servietten und Dekoration bringen wir gerne mit und machen Ihnen auch hier ein individuelles Angebot.

An- und Ablieferung

Der Preis für An- und Ablieferung richtet sich nach der Größe der Veranstaltung und dem Veranstaltungsort.

Räumlichkeiten

Gerne unterstützen wir Sie bei der Suche nach der richtigen Räumlichkeit für Ihre Weihnachtsfeier.

Kochkurs

Veranstalten Sie mit Freunden oder Kollegen einen gemeinsamen Kochkurs in den eigenen Wänden oder einer unserer ausgewählten Mietküchen.

Gutschein

Das ideale Weihnachtsgeschenk zu Weihnachten: Ein Gutschein von divertimento für ein Dinner.

Referenzen

Actors Connection, Akademie Jak Modedesign, Ansorg Development GmbH, Axel Krumm Werbeagentur, Behr Objekt GmbH, Bulthaup Küchenstudio am Ballindamm, Bulthaup Küchenstudio im Stilwerk, Bio Agency AG, Die Welt / Axel Springer AG, Diverse Privatkunden aus Hamburg und Umgebung, Engel & Völkers, E.O.N. Energie AG Gästehaus, Eprofessional GmbH, Equitrust AG, Grafikhaus München, Hapag Lloyd Reisen, Interse Consulting GmbH, Ios GmbH, Kofler & Kompanie Hamburg, Lab3 Mediendesign, Levi Strauss Germany GmbH, Lufthansa Technik AG, Madsen Nolte & Kollegen Rechtsanwälte, Markenfilm GmbH, Nieces & Nephews – Media and Marketing, Orion Pharma GmbH, Partner Ship Design, Rechtsanwälte Hengerer & Niemeier, Rohde & Liesenfeld GmbH & Co. KG, Rote Gourmet Fraktion, Spedition Carl Tiedemann (GmbH&Co) KG, Stenglein Schädlingsbekämpfung GmbH, Tecar International Trade GmbH, Techno Einkauf GmbH, Texig GmbH, Übersetzungsbüro Niemeier, Victor B Event Marketing, Walberg Communications GmbH, Weber Shandwick Deutschland