



divertimento

mietkoch | events | catering

DIVERTIMENTO! EIN NAME. EINE LEIDENSCHAFT.

Exklusives BBQ 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 BBQ.

Selbstverständlich stellen wir Ihnen ein Menü oder BBQ-Buffer 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



Vorspeisen (5 zur Auswahl)

Salat / Karotten / Rucola / Kürbiskerne / Kürbiskerndressing / veganer Schafskäse

Rindercarpaccio / Rucola / Parmesan

Bunte Paprika / heller Balsamico / glasierte rote Zwiebeln

Gebatener Pulpo / Avocado / Tomaten / rote Zwiebeln

Karamellisierte Linsensalat / pikante Calamari

Chorizo-Kartoffel-Salat / gegrillte Paprika / Manchego

Zweierlei Vitello Tonnato

Zucchini-Salat / Kurkuma / getrocknete Tomaten / Oliven

Gebatene Pilze / Zimt / Zitrone

Veganer Süßkartoffel-Salat / Mandelmousse

Erdnuss-Kokos-Chicken / Wildkräutersalat / Mango / Avocado

Bunter Linsensalat / Koriander / Frühlingszwiebeln / Kirschtomaten

Avocado-Mango-Salat / gebratene Garnelen / Minzpesto

Hausmarinierter Lachs / Wasabi-Gurken-Salat

Scheiben vom Kalbstafelspitz / Rote-Bete / Apfel-Meerrettichschaum

Toskanischer Brotsalat (Panzanella) / Büffelmozzarella

Ziegenkäsebällchen / Apfel-Trauben-Salat

Büffelmozzarella / Kirschtomatenragout / gebratene Pimientos

Wassermelonen-Gurken-Salat / Limettenöl / Fetakäse

Grüner Bohnensalat / Kurkumakartoffeln

Grillgemüsesalat / Belugalinsen / Sesamdressing



divertimento

mietkoch | events | catering



Vom Grill (3 zur Auswahl)

Entrecôte im Ganzen gegrillt, vor dem Gast aufgeschnitten

Marinierte Maishendlbrust

Teriyaki Lachs

Marinierter Halloumikäse

Vegane Gemüsepaties

Grillgemüse



Beilagen:

Kleine Röstkartoffeln

Brotauswahl

Saucen:

BBQ / Curry / Aioli / Sour Cream / Kräuterbutter / Chimichurri



divertimento

mietkoch | events | catering



Dessertvariationen im Glas (3 zur Auswahl)

Himbeertiramisu / Schokocrumble / Pistazien
Erdbeeren / Mascarponecreme
Frische Beeren / Zitronensorbet
Apfel-Crumble / Vanillesauce
Mango-Sorbet
Crème Brulée
Panna Cotta / Kirschkompott
Gegrillte Ananas / Ahornsirup (vom Grill)