



divertimento

mietkoch | events | catering

DIVERTIMENTO! EIN NAME. EINE LEIDENSCHAFT.

Exklusives Fingerfood für jedes Event

Gutes Fingerfood, 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 Fingerfood-Ideen und Vorschläge für Ihr Event.

Selbstverständlich stellen wir Ihnen ein individuelles Fingerfood-Bufferet 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



Meine Empfehlung:

- zum Aperitiv → 3 Stück
- für Präsentationen und Empfänge → 8 Stück
- als Buffetalternative → 15 Stück



divertimento

mietkoch | events | catering



Fingerfood 5 Stück zur Auswahl

Minifalafel / Hummus

Vegane Sommerrollen / Pikanter Dip

Drillinge / Sauerrahm / Forellenkaviar

Beef-Tatar auf Crostini / Creme Fraiche / frittierte Petersilie

Geröstete Ciabatta-Scheiben / Avocado / Chorizo

Sesam-Beef-Spieße

Pikanter Glasnudelsalat / Gemüse / Erdnüsse / Koriander

Miniquiche Speck-Zwiebel / Creme Fraiche Rauchlachs / mediterranes Gemüse

Crespelle, Parma / Rucola / Parmesan / Pesto

Satéspeie vom Huhn / hausgemachte Erdnusssauce

Spicy Shrimps / Miso-Mayonnaise

Datteln / Pflaumen im Speckmantel

Apfel-Trauben-Salat / gratinierter Ziegenkäse

Gebackene Brie-Würfel / Preiselbeer-Chutney

Mini-Entenfrühlingsrollen / Hoisin-Sauce

Crostini, grünes Spargel-Pesto / getrocknete Tomate

Vegetarische Frühlingsrollen / Teriyaki-Dip

Frittierte Oliven / Zitronen-Aioli

Rote-Beete-Praline / Walnüsse

Pikante Blumenkohlwings / vegane Currysauce