



20 JAHRE DIVERTIMENTO! EIN NAME. EINE LEIDENSCHAFT.

Exklusive Menüs 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 und exklusive Menü-Inspirationen für jedes Event.

Selbstverständlich stellen wir Ihnen auch Fingerfood oder BBQ-Buffets 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



Carla

Amuse Gueule

Pikantes Thunfischtatar / Avocado / Kresse
Seeteufel / knackiges Bratgemüse / Mango-Chili-Dip
Tournedo vom Rind / Kartoffel-Selleriepuree / glasierte junge Möhren /
Trüffel / Rotwein-Sauce

Topfenknödel / Zwetschgenkompott





divertimento
mietkoch | events | catering

Luca

Amuse Gueule

Gebackene Zucchiniblüten / Ziegenkäse / Bunter Salat
Gebratener Heilbutt / Limettenrisotto / geschmorte Kirschtomaten
Kalbsfilet / mediterranes Gemüse / Rosmarinkartoffeln / Morchelrahm

Apfel-Crumble / Salted-Caramel-Eis





divertimento
mietkoch | events | catering

Gianni

Amuse Gueule

Beef-Tatar / gebratenes Wachtelei / Brotchip / Wasabi-Béarnaise
Lackiertes Lachsfilet / Sesamspinat / Chili-Kartoffelpüree
Geschmorte Rindsbäckchen / Spitzkohl / Pastinakenpüree

Grießflammerie / Kirschkompott





Giovanni

Amuse Gueule

Rote-Bete-Tatar / gratinierter Ziegenkäse / Trüffel
Cremiges grünes Spargelrisotto / gebratene Garnelen
Maispoulardenbrust / Ratatouille / Kräutergremolata / Risotto Kroketten

Himbeertiramisu / Pistazien / Schokocrumble





divertimento
mietkoch | events | catering

Simona

Amuse Gueule

Zweierlei Vitello Tonnato

Gebratenes Zanderfilet / schwarze Linsen / Meerrettichsauce

Surf & Turf vom Rinderfilet mit Garnelen / grüner Spargel / Süßkartoffel-Kokos-Püree / Portwein-Sauce

Tiefdunkle Schokoladen-Tarte / Absinthkirschen





divertimento
mietkoch | events | catering

Anna

Amuse Gueule

Asiatischer Vorspeisenteller / Lachs / Tuna / Tempura Garnele /
Gurken-Wasabi-Shooter

Gebratenes Saiblingfilet / bunte Möhren / Senfsauce
Lammrücken / Schneidebohnen / Thymiangnocchi / Steinpilze

Crepe-Suzette / Vanilleeis





Sonstige Leistungen

- Komplettservice für jede Veranstaltung
- Geschirr
- Mobiliar
- Getränke
- Zelte
- geschultes Servicepersonal

