



divertimento

mietkoch | events | catering

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 extra
Geschirr auf Anfrage
Preise zzgl. MwSt.



divertimento

mietkoch | events | catering

Gianni Preis pro Person: 79,00€ (3 Gänge); 85,00€ (4 Gänge)

Amuse Gueule

Beef-Tatar / gebratenes Wachtelei / Brotchip / Wasabi-Béarnaise
Kross gebratenes Doradenfilet / mediterranes Gemüse /
Petersilienpesto
Involtini vom Kalb / Pilzrisotto / Vanillekarotten / Marsalajus

Grießflammerie / Kirschkompott





divertimento

mietkoch | events | catering

Anna Preis pro Person: 79,00€ (3 Gänge); 85,00€ (4 Gänge)

Amuse Gueule

Asiatischer Vorspeisenteller / Lachs / Tuna / Tempura-Garnele / Gurken-Wasabi-Shooter
Teriyaki vom Lachs / Ingwer-Zitronengras-Marinade / grüner Spargel
Rosa gebratener Kalbstafelspitz / Rahmspitzkohl / Süßkartoffelpüree / Portweinjus

Buttermilch-Mousse / Chili-Ananas





divertimento

mietkoch | events | catering

Giovanni Preis pro Person: 79,00€ (3 Gänge); 85,00€ (4 Gänge)

Amuse Gueule

Lackierte Entenbrust / mariniertes Rotkohl / karamellisierten Walnüsse
Seeteufel / knackiges Bratgemüse / Mango-Chili-Dip
Gebratene Maispouardenbrust / Feigen / Honig / Pak Choi / Röstkartoffeln

Himbeertiramisu / Pistazien / Schokocrumble





divertimento

mietkoch | events | catering

Simona Preis pro Person: 79,00€ (3 Gänge); 85,00€ (4 Gänge)

Amuse Gueule

Picandou Ziegenkäse / Feigensenf (gratiniert) / rote Linsen / Rucola / Parmesan
Thunfisch-Steak / Pfefferkruste / Avocado-Gurken-Salat
Lammrücken / Erdnüsse / Kokosmilch / rote Zwiebel-Salsa / Kartoffelgratin

Karamellisierte Lemon Pie / Fruchtsorbet





divertimento

mietkoch | events | catering

Im Preis inbegriffen

- Fingerfood zum Aperitif
- 3/4 Gang Menü
- Kochen vor Ort
- Menükarte
- An und Abfahrt innerhalb Hamburgs

Geschirr, Getränke & Mobiliar auf Anfrage

