



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 auf Anfrage
- Geschirr auf Anfrage



divertimento

mietkoch | events | catering

Carla

Amuse Gueule

Pikantes Thunfischtatar / Avocado / Kresse
Kabeljau / Oliven / Kapern / Tomatensud
Tournedo vom Rind / Kartoffel-Selleriepüree / glasierte junge Möhren /
Trüffel / Rotwein-Sauce

Topfenknödel / Zwetschgenkompott





divertimento

mietkoch | events | catering

Luca

Amuse Gueule

Gebackene Zucchini Blüten / Ziegenkäse / Bunter Salat
Gebratenes Zanderfilet / grüner Spargel / 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
Saltimbocca vom Seeteufel / Limettenrisotto
Geschmorte Rindsbäckchen / Spitzkohl / Pastinakenpüree

Grießflammerie / Kirschkompott





divertimento

mietkoch | events | catering

Giovanni

Amuse Gueule

Rote-Bete-Tatar / gratinierter Ziegenkäse / Trüffel
Tagliatelle / Garnelen / bunte Cherry-Tomaten / Babyspinat
Maispouardenbrust / Ratatouille / Kräutergremolata / Risotto Krokette

Himbeertiramisu / Pistazien / Schokocrumble





divertimento

mietkoch | events | catering

Simona

Amuse Gueule

Zweierlei Vitello Tonnato

Gebrautes 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 Saiblingsfilet / bunte Möhren / Senfsauce
Lammrücken / Schneidebohnen / Thymiagnocchi / Steinpilze

Crepe-Suzette / Vanilleeis





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

