



divertimento

mietkoch | events | catering

Menü

Amuse Gueule

Tuna mit geschmorten Pimientos auf Gurkensalat mit Kartoffelchips

Grillgemüse mit gebackenem Picandou & Kräuterpesto

Kross gebratenes Zanderfilet auf schwarzen Linsen mit Meerrettichschaum

Entrecôte unter der Parmesan-Kräuter-Kruste, Grillgemüse & Röstkartoffeln

Tiefdunkle Schokoladentarte mit Absinthkirschen

Buffet

Süßkartoffel-Chili-Suppe mit marinierten Flusskrebse

Rote-Bete-Salat mit Orangen & schwarzen Oliven

Wildkräutersalat mit mariniertem Ziegenkäse & Granatapfel-Vinaigrette

Erdnuss-Kokos-Huhn mit Blattspinat, Grapefruit & Curry-Dressing

Mini Farfalle mit Frühlingslauch, getrockneten Tomaten & gebratener Fenchel-Salsiccia

Gemischter Meeresfrüchtesalat mit gerösteten Pinienkernen

Saiblingsfilet auf Selleriepüree mit Petersilienpesto (Hauptgang)

Gefülltes Schweinefilet mit Feta-Limetten-Creme Rucola Frühlingsgemüse & Röstkartoffeln
(Hauptgang)

Mango-Joghurt-Mousse mit Aceto Balsamico und Schokocrumble

Fingerfood

Frischkäse-Pumpnickeltrüffel mit getrockneter Tomate

Dreierlei Crostini (Entenlebermousse / Cranberychutney, Trüffelrischkäse, Tomaten)

Gebratene Lachswürfel auf Gurkensalat +

Ochschwanzpralinen mit Johannisbeerchutney

Feigen mit jungem Pecorino & Honig

Rote Salat mit Wasabi-Frischkäse

Kalbstatar mit frittierten Kapernäpfeln