

divertimento
Mietkoch, Catering & Events



Mietkoch, Catering und Events für geschäftliche und private Anlässe

Auf den folgenden Seiten finden Sie neue Menüvorschläge, Inspirationen für Ihr Buffet und außergewöhnliche Fingerfood-Variationen.

Selbstverständlich stellen wir Ihnen Menü oder Buffet auch nach Ihren persönlichen Vorstellungen zusammen. Sonderwünsche für Vegetarier oder Allergiker erfüllen wir gerne. Für die angebotenen Speisen gewährleisten wir die Verarbeitung frischer Zutaten von ausgesuchten Händlern und Märkten.



Ich freue mich auf Ihren Anruf und bin jederzeit unter der Rufnummer 040 430 944 48 für Sie erreichbar.

Michael Wrede-Niemeier
divertimento

Inhaltsverzeichnis

Menüs	Seite 3-4
Buffets	Seite 5-8
Fingerfood	Seite 9-10
Getränke	Seite 11
Sonstiges	Seite 12
Referenzen	Seite 13

divertimento
Mietkoch, Catering & Events



Flying Service

Alle folgenden Menüs und Buffets können auch im „Flying Service“ , auf kleinen Tellern angerichtet, serviert und im Stehen verzehrt werden.

Menüs

Zum Aperitif vor Ihrem Menü empfehlen wir Ihnen folgende Fingerfood - Variationen:

Capraia

Drillinge mit Sauerrahm & Forellenkaviar

Avocadowrap mit marinierten Scampi & Tomatenwürfeln

Honig-Tuna-Spieß im Pistazien-Nussmantel mit Joghurt-Pfeffer-Dip

Dünne Scheiben von gebratenem grünen Spargel mit Meersalz & Parmesanhobeln

Preis pro Person 3 Stück € 7,50

Montechristo

Scampispieß mit Chili & Ingwer

Entenfrühlingsrolle mit Wasabicreme auf mariniertem Rotkohl

Crespelle mit Seranoschinken; Mozzarellawürfeln, Kirschtomaten, Rucola & Pesto

Pumpernickeltaler mit Räucherforelle

Preis pro Person 3 Stück € 7,50

Stromboli

Ziegenfrischkäse mit karamellisiertem Boskop & geräucherter Parmachip

Dateln / Pflaumen im Speckmantel

Rindertatar auf gerösteten Ciabattascheiben mit frittierter Petersilie

Satéspieße vom Huhn mit hausgemachter Erdnusssauce

Preis pro Person 3 Stück € 7,50

Pianosa

Sylter Royal Austern, pro Stück € 3,50

Auster überbacken mit Sauce Hollandaise, pro Stück € 3,70

divertimento
Mietkoch, Catering & Events



Menüs

Carla

Amuse Gueule

Pikantes Thunfischtatar mit Avocado & Kresse

Pestonudeln mit Wildlachs & Tomaten

Saltimbocca vom Seeteufel auf Spargelragout

Scaloppine vom Kalb, Marsalajus, Pilzrisotto & Vanillekarotten

Pochierter Pfirsich mit Mandelmousse

Preis pro Person 3 Gänge € 37,50, 4 Gänge € 44,50, 5 Gänge € 49,50

Luca

Amuse Gueule

Picandou im Speckmantel auf schwarzen Linsen mit altem Aceto Balsamico

Lackierte Entenbrust auf mariniertem Rotkohl & karamellisierten Walnüssen

Zander auf getrüffeltem Rahmspitzkohl

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

Apfeltarte mit Vanilleeis & Zabaione

Preis pro Person 3 Gänge € 37,50, 4 Gänge € 44,50, 5 Gänge € 49,50

Anna

Amuse Gueule

Asiatischer Vorspeiseteller mit Lachs, Tuna, Jakobsmuschel & Gurken-Wasabishooter

Linguine auf Trüffelschaum mit frischem Trüffel

Kabeljau auf schwarzen Linsen mit Meerrettichsauce

Karee vom Duroc Schwein, Artischocken mit Kirschtomaten, Kartoffelgratin & Malzbiersauce

Mango-Joghurt-Mousse mit Aceto Balsamico & Schokocrumble

Preis pro Person 3 Gänge € 35,50, 4 Gänge € 42,50, 5 Gänge € 48,50

divertimento
Mietkoch, Catering & Events



Giovanni

Amuse Gueule

Tatar vom Rind mit Wachtelei, Wasabi-Béarnaise & Brotchips

Kartoffel-Frühlingsrolle mit Scampi auf Hummerschaum

Schwertfisch vom Grill mit Oliven, Tomaten, Kapern & Kräutern

Gebratene Maispouardenbrust mit Feigen, Honig, Blattspinat & Rosmarinkartoffeln

Himbeertiramisu mit Pistazien & Schokobröseln

Preis pro Person 3 Gänge € 35,50, 4 Gänge € 42,50, 5 Gänge € 48,50

Gianni

Amuse Gueule

Tuna mit geschmorten Pimientos auf Gurkensalat mit Kartoffelchips

Pikante Spaghetti mit Scampi, Tomaten & Parmesan

Gebratener Saibling auf Blattspinat, Pinienkerne & Safransauce

Lammrücken mit Erdnusssauce, Kokosmilch, rote Zwiebel-Salsa & Bohnenpüree mit Knoblauch

Grießflammerie mit Kirschkompott

Preis pro Person 3 Gänge € 35,50, 4 Gänge € 42,50, 5 Gänge € 48,50

Paula

Amuse Gueule

Gebratene Gänsestopfleber auf Feldsalat mit karamellisierten Apfelpalten altem Aceto Balsamico & Brioche

Tempura von Black Tiger Garnelen mit Teriyakicreme

Thunfischsteak in der Pfefferkruste auf Avocado-Gurkensalat

Gebratenes Rinderfilet auf Selleriepüree mit frischem Trüffel, Zuckerschoten & Schalotten-Rotweinsauce

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern & Kirschkompott

Preis pro Person 3 Gänge € 42,50, 4 Gänge € 49,50, 5 Gänge € 56,50

divertimento

Mietkoch, Catering & Events



Buffets

Firenze

Süßkartoffel-Chili-Suppe mit Crôutons

Büffelmozzarella mit pikanter Tomatensauce & Pimientos

Wildkräutersalat mit mariniertem Ziegenkäse & Himbeervinaigrette

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

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

Paprika-Orangen-Salat mit Räucherforelle

Saiblingsfilet auf Selleriepüree mit Petersilienpesto

Rosa gebratener Kalbstafelspitz, Gemüse der Saison, Röstkartoffeln & Porweinsauce

Mango-Joghurt-Mousse mit Aceto Balsamico und Schokocrumble

Preis pro Person € 37,50, ohne Suppe € 35,50

Bologna

Pikante Tomatencreme mit Ziegenkäse

Antipasti-Variation (marinierte Paprika, Aubergine, Zucchini & Karotten)

Scheiben vom Wildlachs mit Zitronenrahm auf Babyspinat

Carpaccio vom Weiderind mit Rucola & Parmesanhobeln

Vitello Tonnato mit frittierten Kapernäpfeln

Marinierte Garnelen auf Avocado-Mango-Salat

Zanderfilet im Speckmantel auf Erbsenpüree mit Rotwein-Schalotten

Saltimbocca vom Kalb, Frühlingsgemüse & Parmesankartoffeln

Grießflammerie mit Kirschkompott

Preis pro Person 37,50, ohne. Suppe € 35,50

divertimento
Mietkoch, Catering & Events



Milano

Karotten-Ingwer-Suppe mit Räucherlachs

Salat von marinierten Paprikaschoten mit Pecorino

Asiatischer Caesar's mit Pak Choi, Wokgemüse, Sateyspießen vom Huhn & Erdnußsauce

Pulpo auf Kartoffelsalat

Sojamarinierte Roastbeefscheiben mit Gemüsestreifen

Baby-Leaf-Salat mit mariniertem Ziegenkäse & Himbeervinaigrette

Teriyaki vom Lachs auf Pak Choi

Safran-Honig-Hähnchen mit Haselnüssen, Gemüse der Saison & Röstkartoffeln

Himbeertiramisu mit Pistazien und Schokobröseln (im Glas serviert)

Preis pro Person € 36,50, ohne Suppe € 34,50

Napoli

Tom Ka Gai (Asiatische Kokossuppe mit Huhn)

Lackierte Entenbrust auf mariniertem Rotkohl & karamellisierten Walnüssen

Tafelspitzscheiben mit Rote Bete & Apfel-Meerrettichschaum

Büffelmozzarella mit scharfer Tomatensuppe & Pimientos

Carpaccio vom Lachs mit Avocadostreifen & Frühlingszwiebeln

Bunter Kichererbsensalat

Gebratenes Kabeljaufilet auf süßsaurer Peperonata

Brassato vom Rind mit Kräutern, Gemüse der Saison & Salbeiröstkartoffeln

Joghurt-Limetten-Creme mit frischen Beeren

Preis pro Person € 37,50, ohne Suppe € 35,50

divertimento
Mietkoch, Catering & Events



Venezia

Currysuppe mit Rindfleischstreifen

Belugalinsen mit Speck, Sauerkirschen & Gorgonzola

Lachsforellen-Bulgur-Tatar mit Zitronensalsa

Sesam-Beef-Spieße auf pikanten Pflaumen

Karamellierter Chiorée mit Serranoschinken

Grillgemüse mit Schafskäse & Petersilienöl

Skreifilet auf Safrankraut, geschmorte Kirschtomaten & Pimientos

Maispoulardenbrust mit Erdnüssen, Kokosmilch, Zwiebelsalsa, Peperonata & Kartoffelgratin

Dessertvariation im Glas (Mousse, Panna Cotta, Tiramisu)

Preis pro Person € 37,50, ohne Suppe € 35,50

Roma

Leichte Kartoffel-Lauchsuppe mit Knusperbacon

Matjes-Mango-Salat mit Koriander

Rote-Bete-Salat mit Apfel & Meerrettich

Hähnchenstreifen mit Sauce-Cumberland

Gemischte Räucherfischplatte

Karotten-Rucola-Salat mit Schafskäse & Kürbiskerndressing

Hamburger Pannfisch mit Bratkartoffeln und Senfsauce

Lauwarme Roastbeefscheiben mit Keniabohnen, Kartoffelgratin & Rotweinsauce

(vor dem Gast aufgeschnitten)

Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis pro Person € 37,50, ohne Suppe € 35,50

divertimento
Mietkoch, Catering & Events



Siracusa (Vegetarisch)

Kartoffel-Spinatsuppe mit Trüffelöl

Fruchtiger Rotkohlsalat mit Mango & Papaya

Rote-Bete-Salat mit Apfel & Meerrettich

Marinierte Pilze mit Walnüssen & Sesam-Joghurt

Pikanter Glasnudelsalat mit Koriander

Büffelmozzarella mit scharfer Tomatensuppe & Pimientos

Gemüsecurry mit Basmatireis

Spinatlasagne mit Ziegenfrischkäse

Honigfrüchte mit Joghurt & Mandeln

Preis pro Person € 27,50, ohne Suppe € 25,50

Modena (Vegan)

Curry-Spinat-Suppe

Kichererbsensalat mit Minze

Wassermelonen-Avocado-Salat

Bulgursalat mit Gurke & Mandeln

Mango-Oliven-Salat

Rote-Bete-Apfel-Carpaccio mit Linsen

Ofengemüse mit Bohnenpüree

Bratreis mit Minzjoghurt

Zimt-Kakao-Creme mit Rotweibirne

Preis pro Person € 27,50, ohne Suppe € 25,50

divertimento
Mietkoch, Catering & Events



Fingerfood

Wir empfehlen zum Aperitif	3	Stück
Für Präsentationen und Empfänge	8	Stück
Als Buffetalternative	15	Stück

- im Glas serviert *
- im Löffel serviert +

Elba

Geröstete Ciabattascheiben mit Avocado & Chorizo

Crespelle mit Räucherlachs, Rucola & Wasabifrischkäse

Marinierte rote Linsen mit gratiniertem Ziegenkäse *

Garnelenspieß mit Chili und Ingwer

Datteln / Pflaumen im Speckmantel

Preis pro Person 3 Stk € 7,50, 8 Stk. € 13,50, 15 Stk € 24,50

Sicilia

Gebackene Briewürfel mit Preiselbeerchutney +

Carpaccioröllchen mit Frischkäsefüllung

Crostini mit Beeftatar, Creme Fraiche & frittierter Petersilie

Satéspeieße vom Huhn mit hausgemachter Erdnusssauce

Pumpnickeltaler mit Räucherforelle

Preis pro Person 3 Stk € 7,50, 8 Stk. € 13,50, 15 Stk € 24,50

divertimento
Mietkoch, Catering & Events



Capri

Crostini mit Basilikum-Ricotta, Kirschtomate und Rucola

Crespelle mit Serranoschinken; Mozzarellawürfeln, Kirschtomaten, Rucola & Pesto

Quichevariation (Speck / Zwiebel, Spinat / Schafskäse, Räucherlachs / Creme Fraiche)

Honig-Tuna-Spieß im Pistazien-Nussmantel

Ziegenfrischkäse mit karamellisiertem Boskop & geräucherter Entenbrust *

Preis pro Person 3 Stk € 7,50, 8 Stk. € 13,50, 15 Stk € 24,50

Capraia

Crostini mit Entenrillette & Johannisbeer-Chutney

Pikantes Lachstatar auf schwarzen Linsen +

Frischkäse-Pumpnickelpraline mit getrockneter Tomate

Tunatatar mit Avocado +

Crostini mit Rucolamousse & gerösteten Pinienkernen

Preis pro Person 3 Stk € 7,50, 8 Stk. € 13,50, 15 Stk € 24,50

Ischia

Parmachinken mit Melone am Spieß

Crostini mit Avocadocreme und mariniertem Flusskrebis

Mini-Schnitzel auf Kartoffel-Gurkensalat *

Sesam-Beef-Spieße

Pikanter Glasnudelsalat mit Koriander +

Preis pro Person 3 Stk € 7,50, 8 Stk. € 13,50, 15 Stk € 24,50

divertimento
Mietkoch, Catering & Events



Getränke

Sekt / Champagner

Hausmarke Sekt brut,	0,75l	€ 15,50 / FL
Moet Chandon brut Imperial	0,75 l	€ 59,00 / FL
Moet Chandon brut rosé	0,75 l	€ 69,00 / FL

Weißwein

2017 Riesling Qba Robert Weil, Rheingau	0,75 l	€ 17,90 / FL
2017 Weissburgunder Bassermann Jordan, Pfalz	0,75 l	€ 17,90 / FL
2017 Grauburgunder Tina Pfaffmann, Pfalz	0,75 l	€ 17,90 / FL

Rotwein

2017 Di San Marzano Primitivo, Puglia	0,75 l	€ 19,50 / FL
2015 Villa Antinori Villa Antinori, Toskana	0,75 l	€ 25,50 / FL
2012 Baron de Ley Rioja, Gran Reserva	0,75 l	€ 35,50 / FL

Weitere Weine, Digestifs und Zigarren auf Anfrage

Softgetränke

Bismarck MW Premium	0,75 l	€ 2,50 / FL
Vittel, ohne Kohlensäure	1,00 l	€ 2,80 / FL
Apfel / Orangensaft	1,00 l	€ 3,50 / FL
Cola / Fanta	0,20 l	€ 1,40 / FL
Tonic, Lemon, Ginger Ale	0,20 l	€ 1,40 / FL
Red Bull	0,20 l	€ 2,00 / Dose

divertimento
Mietkoch, Catering & Events



Sonstiges

Mietkoch

Für das Kochen vor Ort berechnen wir € 40 / Std.

Servicepersonal

Für € 25,00 / Std. bieten wir Ihnen geschultes Servicepersonal, welches Sie während Ihrer gesamten Feier begleitet.

Equipment

Geschirr, Besteck und Gläser, sowie Mobiliar, Tischdecken, Servietten, und Dekoration bringen wir gerne mit und machen Ihnen auch hier ein individuelles Angebot.

An- und Ablieferung

Der Preis für An- und Ablieferung richtet sich nach der Größe der Veranstaltung und dem Veranstaltungsort.

Eventlocations

Gerne unterstützen wir Sie bei der Suche nach der richtigen Räumlichkeit für Ihre Veranstaltung. Ob Kochkurse, Hochzeiten, Konfirmationen, Präsentationen - wir finden das Richtige für Sie.

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt.

divertimento

Mietkoch, Catering & Events



Referenzen

Actors Connection, Akademie Jak Modedesign, Ansorg Development GmbH, Axel Krumm Werbeagentur, Behr Objekt GmbH, Bulthaup Küchenstudio am Ballindamm, Bulthaup Küchenstudio im Stilwerk, Bio Agency AG, Die Welt / Axel Springer AG, Diverse Privatkunden aus Hamburg, Heidelberg, Mannheim und Umgebung, Emi Music, Engel & Völkers, E.O.N. Energie AG Gästehaus, Epp Sales Communications GmbH & Co, Eprofessional GmbH, Equitrust AG, Erlebniskochen & Weinschmecken, Fotostudio 2Licht, Gebrüder Heinemann KG, German Liner Agencies GmbH, Grafikhaus München, Hapag Lloyd Reisen Huth Dietrich Hahn Rechtsanwälte, Imex Transport GmbH, Impossible Software GmbH, Interse Consulting GmbH, Ios GmbH, Kofler & Kompanie Hamburg, Lab3 Mediendesign, Lebenstraum Küche, Levi Strauss Germany GmbH, Linn Products Limited, Lufthansa Technik AG, Madsen Nolte & Kollegen Rechtsanwälte, Markenfilm GmbH, MixJonuscheit - Agentur für live Kommunikation GmbH, Nieces & Nephews – Media and Marketing, One Kitchen Hamburg, Orion Pharma GmbH, Partner Ship Design, Pro-Log Germany GmbH, Rechtsanwälte Hengerer & Niemeier, Rohde & Liesenfeld GmbH & Co. KG, Sitex Textile Dienstleistungen, Speisenwerft, Spedition Carl Tiedemann (GmbH&Co) KG, Stenglein Schädlingsbekämpfung GmbH, Tecar International Trade GmbH, Techno Einkauf GmbH, Übersetzungsbüro Niemeier, Verband Deutscher Unternehmerinnen (Baden, Pfalz, Saar), VokDams Gesellschaft für Kommunikation mbH, VTG AG, Walberg Communications GmbH, Weber Shandwick Deutschland