MEVORA

PRIVATKOCH
CATERING & EVENTS

Persönliche Küche für Ihren Anlass.

Individuelle Menüs für private Feiern, Unternehmen, Agenturen und Veranstaltungsorte in Hamburg.

Gary Poblete

Koch bei MEVORA

PORTFOLIO · DEUTSCH



01 / DER KOCH

Ihr Koch. Ihr direkter Ansprechpartner.



Gary Poblete

Koch bei MEVORA · Hamburg

Ich bin ein chilenischer Koch und arbeite seit 2002 in der Gastronomie, in Chile und Deutschland. Meine Küche verbindet mediterrane Aromen, japanische Küche und saisonale europäische Gerichte.

Ich habe ein Diplom in Gastronomiemanagement.

Bei MEVORA entwickle ich die Menüs und kümmere mich um Zubereitung, Anrichten und Küchenkoordination. Jeder Einsatz wird auf die Wünsche der Gäste und die Anforderungen der Veranstaltung abgestimmt.

Teilnahme an der Kochsendung „Juego contra Fuego“, Canal 13.

02 / GERICHTE

Ein Einblick in meine Küche.



Schweinefilet

Püree von gerösteten Süßkartoffeln, bunte Babykarotten und Thymianjus.



Burrata und Rote Bete

Mit Blattsalat.



Zucchini und Birne

Mit frischen Blättern und Pinienkernen.



Kokos-Panna-cotta

Mangocoulis, karamellisierte Mango und Kokosraspel.

03 / UNSERE LEISTUNGEN

Privatkoch und Catering für Ihre Events.

01 Private Dining

Mehrgängige Menüs für private Feiern und Dinner zu Hause. Menü und Serviceablauf werden vorab persönlich abgestimmt.

02 Firmenevents

Menüs für Teamdinner, Kundentermine und geschäftliche Anlässe, abgestimmt auf die Räumlichkeiten vor Ort.

03 Catering

Buffets und Menüs für Feiern und Veranstaltungen. Speisen, Aufbau und Personal nach Bedarf. Zusammenarbeit mit Agenturen und Veranstaltungsorten.

MENÜBEISPIEL

Französisches Bistro

Amuse-Bouche

Mini-Quiche mit Lauch, Comté und Schnittlauch.

Vorspeise

Französische Zwiebelsuppe mit Brot und gratiniertem Käse.

Hauptgang

Coq au vin mit Champignons, Perlzwiebeln, Karotten und Kartoffelpüree.

Dessert

Apfeltarte mit Vanillecreme.

Anpassungen nach Wünschen und Saison möglich.

04 / SO ARBEITEN WIR

Was wir vorab gemeinsam planen.



Vorbereitung

Für die Vorbereitung steht nach eventbezogener Buchung eine externe Profiküche im Foodlab Hamburg zur Verfügung.

Der Veranstaltungsort

Vor dem Angebot klären wir Küche, Kühlung, Arbeitsflächen, Zugang und Zeitplan.

Ausstattung und Personal

Das Angebot hält fest, wer Transport, Geschirr und Geräte stellt, welches Personal benötigt wird und welche Kosten anfallen.

Nach dem Service

Beim Private Dining reinigen und ordnen wir den genutzten Küchenbereich und die verwendeten Utensilien. Beim Catering werden Materialabholung und Reinigung im Angebot vereinbart.

Hamburg und Umgebung. Transportkosten werden nach Entfernung und Aufwand kalkuliert.

Planen wir Ihr Event.

Für ein Angebot benötige ich Datum, Ort, Gästezahl, gewünschte Serviceart und besondere Ernährungswünsche.

1. Ihre Idee besprechen

Wir klären Verfügbarkeit, Rahmenbedingungen und Budget.

2. Das Angebot abstimmen

Wir vereinbaren Menü, enthaltene Leistungen und Zuständigkeiten.

3. Den Ablauf planen

Wir legen Zeiten und Vorbereitung für Ihre Veranstaltung fest.



Instagram: @mevora.hamburgo

Gary Poblete · Koch bei MEVORA

mevora.contact.ad@gmail.com

mevora-hamburg.de