



Cadenza Catering
Foeke Sjoerdswei 26
8914 BH Leeuwarden

Postadres:
Emmaplein 4
8933 BS Leeuwarden

I: www.cadenzacatering.nl
E: info@cadenzacatering.nl
T: 058 – 213 213 8
M: 06 53 - 976 549

Buffetten verzorgen wij in alle soorten en maten, in alle stijlen of thema's, voor kleine of grote gezelschappen. In overleg met u stellen we het buffet samen, waarbij we uitgaan van uw wensen en van het seizoen. Wij maken graag een voorstel voor u op maat!

Voorbeelden van buffetten die we eerder hebben verzorgd:

Mediterraan buffet

- Boerenpaté met gemarineerde uitjes, kappers en augurk
- Champignons met knoflook
- Gamba's met citroen, ansjovis en peterselie
- Pizzapuntjes met gorgonzola, rucola en tomaat
- Crostini met za'atar en Parmezaan
- Crostini met za'atar en ham
- Risotto met portobello, crème fraîche en radicchiosla
- Lasagne met vegetarische Bolognesesaus, room en oude kaas
- Vispannetje met o.a. langoustines, vis en mosselen
- Kalfsbiefstukjes met salie en Serranoham
- Ovenaardappelen met paprika
- Salade van o.a. jonge spinazie, gebakken ui, suikersla en avocado

- Cadenza's vanille'vla' met citrussalade en pecannoten

Spaans buffet

- Gamba's romesco
- Serranoham met gemarineerde groene asperges
- Geroosterde groente met tapenade en Manchego
- Vissalade met o.a. sinaasappel, tomaat en rode ui
- Albondigas: gehaktballetjes in pittige tomatensaus
- Tortilla met aardappel, chorizo, uien, doperwten en geroosterde paprika
- Kipschotel met o.a. ingelegde citroen en Ras el Hanout
- Patatas Bravas

Zomerbuffet

- Gevulde halve eitjes met gerookte paprika
- 'Huzaren'salade met kabeljauw en groenten
- Rosbief met crostini en pesto van basilicum en tomaat
- Huisgerookte zalm met snijbonensalade en uiencompote
- Brood, boter

- Kipstoof met champignons en room
- Gekruide rijst
- Nieuwe aardappelen met gesmolten boter
- Asperges met nootmuskaat en gehakt ei
- Groentelasagne
- Gemengde Italiaanse salade

- Twee kleuren huisgemaakte vanille-chocoladevla met gemarineerde aardbeien

Indonesisch buffet

- Sajoer Lodeh (veg.)
- Sambal boontjes (veg.)
- Sambal tempeh (veg.)
- Sambal telur (veg.)
- Babi ketjap
- Rendang
- Saté kambing, pindasaus
- Hete garnalen
- Gado gado
- Seroendeng
- Gebakken uitjes
- Kroepoek / emping
- Atjar
- Gele rijst (pandan)

Noord-Afrikaans buffet

- Groententajine met o.a. wortel, courgette, pompoen, paprika, zoete aardappel en Ras el Hanout
- Aubergines gevuld met linzen, manchego en geitenkaas
- Gestoofde lamsschouder met za'atar, citroen, olijven en abrikozen
- Merguez met gebakken uien en paprika
- Couscous met rozijnen en amandelen
- Hangop met komkommer en munt
- Bieten-sinaasappelsalade met koriander
- Champignons met knoflook en peterselie
- Geroosterde groenten met tapenade
- Brood met olijfolie

Stamppotbuffet

- Stamppot boerenkool
- Hutspot
- Zuurkoolschotel
- Rookworst
- Jus
- Gehaktballetjes
- Amsterdamse uien
- Augurken
- Mosterd
- Cadenza's piccalilly

Tapasbuffet

- Hartige taartjes met tomaat, sardines en olijven
- Gambaspiesjes met kruidendip
- Tortilla met o.a. doperwtjes en zoete aardappel
- Groentesalade met mayonaise van gerookte paprika
- Vitello tonnato
- Lamsmerguez met uiencompote
- Geroosterde courgette, aubergine, tomaat en lente-ui met parmezaan
- Serranoham met crostini
- Dadelrolletjes met geitenkaas en walnoot
- Geroosterde kip met Citroensaus
- Gehaktballetjes in pittige saus
- Brood, pesto, tapenade

Italiaans buffet

- Boerenpaté met zoetzure biet
- Miniquiche met venkel en Italiaanse schapenkaas
- Italiaanse salade
- Salade met o.a. gekonfijte eend, wortel en knolselderij
- Salade met o.a. paddenstoelen
- Gedroogde Serranoham met ansjovismayo
- Visstooft met langoustinesaus en wilde spinazie
- Ossobucco klassiek
- Frittata met groenten en oude kaas
- Gekruide rijst
- Gegrilde seizoensgroenten
- Gemengde sla 'en vinaigrette'

Herfst-Winterbuffet

- Aardappelsalade met kruidenmayonaise
- Gerookte zalm en haring met mierikswortelsaus
- Garnalenkroketjes met chilisaus
- Paté de campagne met augurkjes
- Huisgemaakte pastrami en rollade met ansjoviscrème
- Miniquiches met o.a. paddenstoelen
- Diverse broodsoorten, crostini, tapenade

- Stoofpot van hert en paddenstoelen
- Gebraden procureur met mosterdsaus
- Aardappelpuree / Krielaardappelen
- Pittige rodekool met appeltjes
- Friese 'hutspot' met o.a. wortel, ui en stroop
- Pasta met o.a. spek en knoflook
- Pasta met o.a. wintergroentesaus en Riperkrite kaas
- Salade van o.a. witte kool, rozijnen, kerrie en yoghurt
- Gemengde salade met o.a. noten, groene kruiden en Parmezaan

De prijzen zijn afhankelijk van het aantal personen, het aantal gerechten en de locatie.

Bent u gebonden aan een budget? Laat het ons weten: prijsafspraken zijn altijd mogelijk.

Volgt u een dieet of heeft u een allergie? Vertel het ons en wij houden er rekening mee.