



**Cadenza Catering**  
Foeke Sjoerdswei 26  
8914 BH Leeuwarden

Postadres:  
Emmaplein 4  
8933 BS Leeuwarden

I: [www.cadenzacatering.nl](http://www.cadenzacatering.nl)  
E: [info@cadenzacatering.nl](mailto:info@cadenzacatering.nl)  
T: 058 – 213 213 8  
M: 06 53 - 976 549

Cadenza verzorgt diners voor kleine en grote gezelschappen. In overleg met u stellen we een menu samen. U bepaalt hoeveel gangen u wilt, of het een thema moet krijgen, of u veel vis, vlees of groentes wenst. Een geheel vegetarisch menu kan uiteraard ook. Wij stemmen het menu af op het seizoen en doen u graag een voorstel.

Voorbeelden van diners die we eerder hebben verzorgd:

**Menu, vier gangen (januari):**

- Salade van op de huid gebakken makreel, tartaar van makreel met soja en bosui, tempura van zoete ui, kruidensla en misosaus
- Licht gebakken heilbot met ravioli van heilbot en pancetta, beurre blanc van venkel en laurier, peterseliecrème
- Gebraden entrecote met rode-wijnjus, bitterbal van hete bliksem, gesauteerde spitskool met wortel en selderij en aardappelpannenkoekjes
- Gember-kokosbavarois, ananassorbet, gebakken ananas, hangop met chocolade

**Menu, vier gangen (februari):**

- Salade van makreel, rode biet, aardpeerkroketje, Ras el Hanout, citrus en bloemkoolmayonaise
- Ravioli met skrei (Noorse kabeljauw), knolselderij, wilde spinazie en ingelegde tomaat
- Gebraden runderlende, blanquette van ossenstaart, mosterd-saliejus, gebakken witlof, Italiaanse boerenkool en linzen
- Petit four van peer en hazelnoten, sorbet van peer, vanille-yoghurtsaus en amandelcrunch

**Menu, drie gangen (maart):**

- Salade met licht gerookte maïskip, fritots van portobello, Friese hutspot met appelstroop, paddenstoelen'ketchup'
- Ossobucco met gremoulata, risotto met Parmezaan, rucola en gekarameliseerde witlof
- Panna cotta met gemarineerde peer, chocolade en kletskop

**Menu, zeven gangen (april):**

- Salade met avocado, tomaat en venkel, mosselen in tamarindejus, Coquilles St. Jacques, oestercrème
- Bouillon van ree met parelgort, schuim van knolselderij
- Griet, gepocheerd in gerookte olie, tempura van groente, saus van doperwten en daslook
- Rouleau van parelhoen, linzengroente-kroketje, saus van morilles
- Gebraden entrecote, gebraiseerde ossenstaart, schorseneren, bloemkoolratatouille, pompoencrème
- Kaasplateau
- Bavarois van witte en donkere chocolade, sorbet van zwarte bessen en hazelnootpraliné

**Menu, vier gangen (mei):**

- Salade van Friese gerookte paling, daikon, chioggiabietjes, radijs, doperwten en Ras-el-Hanoutcrème
- Ravioli, tuinbonen, gestoomde zeebaars, venkel en beurre blanc
- Gebraden parelhoenfilet, morilles, asperges en aardappel-selderijtaartje
- Yoghurtijs met groene thee, rum-karamelcake en bananenbeignets

**Menu, vier gangen (juni):**

- Krabsalade, avocado, asperges en cocktailsaus
- Gebakken kwartelfilet, bloemkoolmayonaise, Serranoham, kwarteleitjes, rode biet en linzen
- Gebraden kalfsentrecote, gestoofde kalfswang, enoki-roomsaus, prei zoetzuur en aardappelcrème
- Aardbeienijs, aardbeienmousse en gemarineerd rood fruit

**Menu, vier gangen (augustus):**

- Gestoomde harder met specerijencrème, bietjes, parelgort en groene asperges
- Friese hutspot met kreeft, zeekraalpasta en kokkeljus
- *Spoorn met doperwten en munt*
- Gebraden lamsribstuk met mosterdjus, Friese woudboontjes, gefermenteerde pompoen en sperziebonen met tomaat en zwarte olijven
- 'Clafoutis' van rood fruit met vanillesaus en amandelcrunch

**Menu, vier gangen (september):**

- Salade van o.a. roodbaars, tomaten-olijven antiboise en venkel
- Zeekraalravioli, kreeft en een saus van doperwten
- Gebraden runderlende met paddenstoelen, sperziebonen en Friese Woudbonen
- Yoghurt-rabarberijs met een rood fruit 'clafoutis'

**Menu, vier gangen (oktober):**

- Salade van gepekeld kabeljauw met o.a. venkel, tomaat en basilicum
- Licht gerookte bio-kip met artisjok, wortel, zoete ui en een crème van zoete aardappel en citroen
- Kalfslende met parmaham, salie, paddenstoelen, gebakken witlof en kruidenpolenta
- Sinaasappel-rozijnen-notentaartje met munt-yoghurt-ijs

**Menu, drie gangen (november):**

- Licht gerookte eendenfilet, gemarineerde groene asperges, bietenpickles, bitterbal van hete bliksem
- Gebraden reebout met rode-wijnsaus, eekhoorntjesbrood, geglaceerde spruitjes, aardappelrösti, vijgen-uienmarmelade, stoofpeertjes
- Tarte tatin, vanillesaus, chocolade meringue, yoghurtijs met limoen

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

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