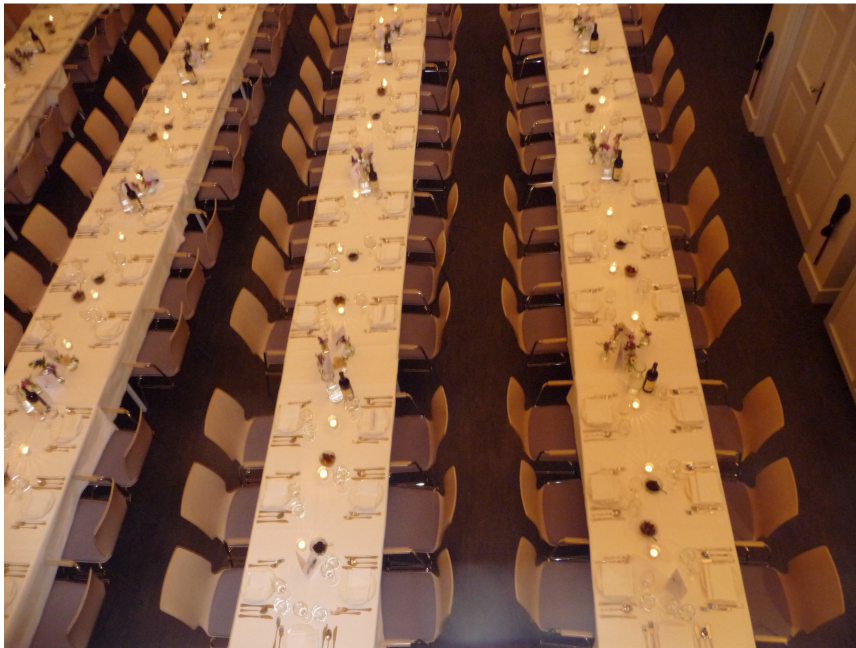




Cadenza Catering
Foeke Sjoerdswei 26
8914 BH Leeuwarden

Postadres:
Emmaplein 4
8933 BS Leeuwarden

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

Met een goede voorbereiding verloopt een huwelijksdag soepel, zie je alleen maar blije gezichten en kan het bruidspaar zelf er ook optimaal van genieten. Het menu van een huwelijksdiner wordt altijd in een persoonlijk gesprek met het bruidspaar vastgesteld want het is natuurlijk een belangrijk onderdeel van de dag. Het ene bruidspaar wil een chic diner, het andere wil vooral veel keus, sommige willen de hele avond tafelen en weer een ander wil drie gangen met daarna overvloedige feesthapen!

Voorbeelden van huwelijksdiners die we eerder hebben verzorgd:

Huwelijksdiner (50 personen, thema Mediterraan):

- Salade van o.a. groene en witte asperges, gegrilde tonijn, kokkels en tamarindejus
- Brood, olijfolie, tapenade
- Ossobuco met gremolata
- Vispannetje met seizoensvis, wilde spinazie en langoustinesaus
- Risotto met rucola en crème fraîche
- Gevulde zoete uien met Taleggio
- Barigoule > Provençaalse hutspot met o.a. wortel, artisjok, spek en olijfolie
- Gemengde sla 'en vinaigrette'
- Aardbeiensorbet en – mousse, Cadenza's vanille'vla', kletskop en chocoladecake

Huwelijksdiner (35 personen, thema Frankrijk):

- Salade van gemarineerde kabeljauw, wortel, limoen, venkel en oesterblad
- Aïgo Boulido: Franse groentesoep met o.a. zoete ui, artisjok en prei
- Gebraden lamsribstuk met mosterdjus
- Risotto met paddenstoelen en Parmezaan
- Ratatouille
- Crème brûlée van griesmeel met sinaasappel en gegrilde ananas.

Huwelijksdiner (50 personen, thema Zomers)

Aperitief met hapjes:

- Salade van roodbaars met ansjovismayonaise en zoetzure worteljulienne
- Gamba's met knoflook en citroen
- Kipspiesjes met pinda-kokossaus
- Spiesjes met paddenstoelen en Taleggio

Barbecue

- Lamsribstuk met kruidenboter
- Rundersteak met kimchi
- Procureur met mosterd en zeeasterhoning
- Kleine broodjes hamburger met paddenstoelen'ketchup'
- Groente-linzenpakketjes met tomatensalsa
- Gebakken Charlotte-aardappelen
- Geroosterde groente met Parmezaan
- Salade Caprese
- Komkommer met Turkse yoghurt
- Watermeloen met munt, olijven en geitenkaas
- Sardines met limoen en knoflook
- Brood, pesto, tapenade
- Na > Hoorntje met seizoensvruchtenijs

Huwelijksdiner (50 personen, thema Hollands):

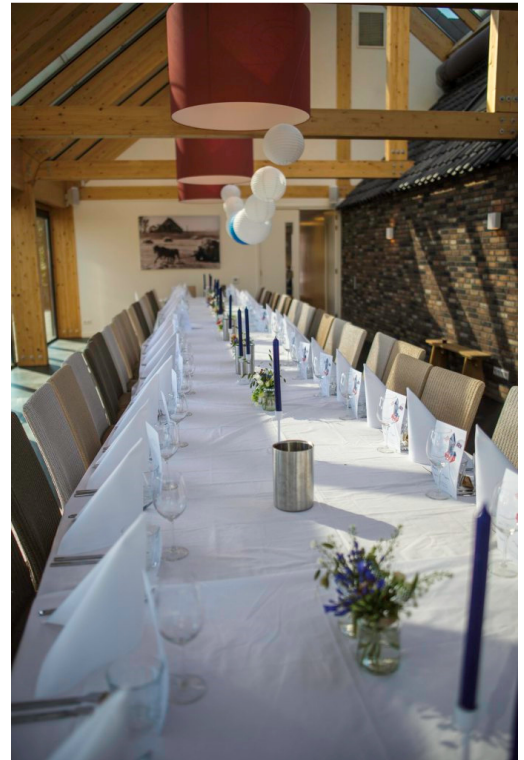
Koude en warme schotels, geserveerd vanaf een buffet:

- 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

Huwelijksdiner (65 personen, thema Veel keus):

Voorgerechtigtes, geserveerd als 'tapas' op schalen:

- Gerechtigte met gerookte makreel, kappers en olijven
- Gekonfijte nieuwe aardappelen met droge worst
- Gefrituurde seizoensvis met zoetzure groenten en worteljam
- Paté de campagne met cornichons
- Groentensalade met ansjovismayonaise
- Miniquiche met paddenstoelen
- Brood van het Vlaamsch Broodhuys
- Tapenade en humus



Hoofdgerecht: geserveerd in schalen, kommen etc. op tafel:

- Nage met o.a. heek, zeebaars, garnalen van het Wad, spinazie en langoustinesaus
- Ossobucco van Fries kalf met gremolata
- Sperziebonen met olijfolie
- Gevulde zoete uien met aardappel, Taleggio en basilicum
- Rijst

Kaasplateautje met Bleu de Wolvega, Fontina en geitenkaas

Dessert:

- Suikerbroodtaartje
- Verse vanillevla met gekonfijte sinaasappel
- Salade van gemarineerde aardbeien

Huwelijksdiner + feest (diner 50 personen, feest 150 personen, thema Friesland-Brabant):

- Lauwwarme salade met o.a. snoekbaarsfilet, bitterbal van Waddengarnalen, bloemkoolmayonaise, groene asperges en een lichte misosaus
- Gebraden kalfslende met een saus van gebrande grove Friese mosterd
Friese 'hutspot' met appelstroop en donker bier
Aardappelgratin met bospaddenstoelen
Brabantse witte bonen crème met snijbonen (variatie op Brabantse snijbonenstampot)
- Taartje van Fries suikerbrood en chocolade, aardbeiorsorbet, Bossche bolletjes met vanilleroom, amandel Victoria en Bisschopswijnjam van aardbeien
- Koffie na met chocoladeflikken

Feesthapen:

- Sushi maki met tonijn
- Sushi maki met avocado
- Sushi maki met krab
- Toffee van procureur met tonkatsusaus
- Kipspiesje yakitori met sesam en soja
- Kalfs'frikadel' van de grill met Cadenza's piccalilly
- Brabants 'worsten'broodje met Friese gerookte paling
- Canapé met Riperkritekaas en uienchutney
- Tomaatje groentencurry met Za'atar
- Haringhapje met Amsterdams zuur



Huwelijksdiner (40 personen, thema Mediterraan):

Tapas in kleine bakjes/schaaltjes:

- * Spiesje gemarineerde champignons met knoflook en peterselie
- * Miniquiche met spek, ui en kaas
- * Gerookte zalm met mierikswortel
- * Terrine de campagne met cornichons
- * Tomatensoep met gerookte paprika, basilicum en crème fraîche
- * Licht gebonden mosterd-selderijsoep
- * Gebraden kalfslende met een jus van morilles en paddenstoelen
- * Aardappelpuree
- * Provençaalse hutspot met o.a. wortel, zoete ui, artisjok, olijfolie, tijm en oregano
- * Gemengde salade 'en vinaigrette'
- * Stracciatella-ijs, gemarineerd rood fruit, vanillesaus en pecannotencrunch

Huwelijksdiner (125 personen, thema Italië):

Antipasti

- Glaasje gevogeltebouillon met paddenstoelen crème
- Oesters
- Toast met pekelvlees en Cadenza's piccalilly
- Gambaspiesjes romesco
- Spiesjes met zomergroenten, auberginesaus en Manchego
- Portobello met Taleggio

Primo:

- Lasagne met diverse groenten

Secundo:

- Lamsstoof met Za'atar
- Ovenaardappelen
- Ratatouille

Dolce:

- Glaasje sinaasappel/vanille'vla' met amandelcrunch

Koffie / thee / chocolade / cantucini



Huwelijksdiner (50 personen):

Tapas:

- Serranoham met groene asperges
- Oesters
- Gambaspiesjes met aïoli
- Glaasje tomatensalade Caprese met tomatenboost
- Miniquiche met venkel en manchego
- Brood – Vlaamsch Broodhuys – met boter en olijfolie

Voorgerechtje, wordt ingezet:

- Salade van o.a. licht gerookte bio-kip, sperzieboontjes en rode biet

Hoofdgerecht, geserveerd in schalen op tafel:

- Roodbaars van de grill met tomatensalsa
- Lamsribstuk met paddenstoelen
- Gebakken Charlotte aardappelen met paprika en komijn
- Komkommer met yoghurt en munt
- Salade van geroosterde groenten met olijven en Parmezaan

Dessert, geserveerd op een bord:

- Cheesecake met gemarineerd rood fruit

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

Als wij het weten houden we uiteraard rekening met allergieën en diëten.