



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

In overleg met u stellen we een menu voor het walking dinner 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 walking dinners die we eerder hebben geserveerd:

Walking dinner, thema Scandinavië/Nederland:

- Gravad Lachs met dille en mosterd
- Soesje met Noorse leverpastei en karamel
- 'Kibbeling' van schelvis met zoetzure prei
- Bietensalade met een bitterbal van hete bliksem en paddenstoelenhachee
- Aardappelgratin met o.a. ansjovis
- Kalfssukade met lauwwarme salade van asperges en aardappelcroutons, met mosterdjus
- Gestoofde ossenstaart met wortel en ui, gemarineerde ossenhaas, selderijcrème en truffel
- Suikerbroodtaartje met Cadenza's vanille 'vla'
- Aardbeienijs in een hoorntje

Walking dinner, zes gangen:

- Tonijntataki in soja, gemberdressing, misosaus, rettich, wortel, waterkers
- Warme kabeljauw, gestoomde prei, beurre blanc, spinazie, pasta
- Kalfstong en kalfswang in mosterdsaus, bloemkoolmayonaise, linzen
- Portobello met Taleggio, bleekselderij, tomaat, knoflook
- Gebraden hertenrug, aardappel-pastinaakpuree, peertjes
- Citrussalade met suikerbroodpudding en mascarpone-ijs

Walking dinner, zes gangen:

- Gegrilde tonijn, knolselderij, ponzusaus, sesam
- Tempura garnaal met aubergine, kaviaar van paddenstoelen
- Licht gerookte wilde gans met zuurkool, portrozijnen en eendenlever
- Hertengewang met Friese hutspot en aardappelschuim
- Zuurdesem 'tosti' met Morbier
- Perensorbet met chocolade-notentaartje

Walking dinner, negen gangen:

- Charlotte aardappel met crème fraîche en haring 'kaviaar'
- Gebakken tonijn met knolselderijmousse, zwarte olijf en gember
- Loempia met krabsalade en pinda-limoensaus
- Ceviche van makreel met zoetzure groenten
- Gemarineerde biet, groene asperges, shiitakes en aardappelcrème
- Gestoomde paksoi met pepertjes en oestersaus
- Kwartelfilet, zuurkoolbitterbal en gekonfijt kwartelpootje
- Kalfssukade met bloemkoolmayonaise, aardappelcrunch en aardpeerkroketje
- Crème brûlée met peer

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.