

Diner en buffet mogelijkheden Cascade

Stichting Cascade staat bekend om haar flexibiliteit en werkt met diners dan ook vaak met maatwerk. Er is echter gebleken dat men graag een voorbeeld heeft van wat men kan krijgen. Daarom is dit document opgesteld. Natuurlijk kunt u een specifieke invulling kiezen die hier beschreven staat, maar het is ook mogelijk het onderstaande als richtlijn te hanteren en daarvanuit een aanbod op maat te maken. Geef ons dan uw wensen en budget door en wij sturen u een voorstel.

Hieronder staan een aantal suggesties gegeven vanuit onze voorkeurscateraar Chez Heeren Janssen. Daar ziet u diverse dinerinvullingen die door hen met verse producten worden bereid. Zij bieden een uitstekende kwaliteit en kunnen een uiteenlopend aanbod bieden. Van toegankelijk en eenvoudig tot een luxe invulling met bijzondere producten. Wij kunnen naast onderstaande voorstellen ook een voorstel op maat aanvragen bij Chez Heeren Janssen of indien gewenst een andere cateraar.

Het Chez Cascade Buffet I

Koud

- Tonijnsalade met gevulde eieren, gearneerd met gerookte zalm, garnalen en makreel
- Rundvleessalade gearneerd met beenham, fricandeau, salami, augurk en zilveruitjes

Geserveerd met stokbrood en kruidenboter

Warm

- Kipsaté los van het stokje
- Runderballetjes in "Tomatensalsa Mexicano"
- Rijst



Prijs per persoon € 16,00 excl. BTW en € 16,96 incl. BTW.

Mogelijk vanaf 10 personen.

Vanaf 25 personen inclusief begeleiding door de kok.

Onder de 16 personen met € 15,00 (excl. BTW) toeslag.



Het Chez Cascade Buffet II

Koud

- Duet van gestoofde zalm en gerookte zalm
- Rokerij van forel en makreel
- Coburger ham met stukjes meloen
- Vleessalade gearneerd met gevulde eieren

Geserveerd met luxe breekbroodjes met boter en kruidenboter

Warm

- Visragout in witte wijnsaus
- Kipdrumsticks licht pikant gekruid
- Varkensfilet in champignonsaus
- Mixgroente
- Rijst
- Aardappelgratin

Prijs per persoon € 19,50 excl. BTW en € 20,67 incl. BTW.

Mogelijk vanaf 20 personen.

Vanaf 25 personen inclusief begeleiding door de kok.



Het Chez Cascade Buffet III

Koud

- Duet van gravad laks en gerookte zalm
- Garnalencocktail van Hollandse en Noorse garnalen met cocktailsaus
- Limburgse beekforelfilet met mierikswortelsaus
- Duet van Parmaham en Serranoham met meloenwaaier
- Gerookte kipfilet met ananas en kerriesaus



Geserveerd met luxe breekbroodjes en stokbrood met boter/kruidenboter/aioli

Warm

- Zalmfilet met kreeftensaus
- Kipsaté los van het stokje
- Rundergoulash "Stroganoff"
- Varkenshaasmedaillons in pepersaus
- Seizoengroente
- Sla variatie
- Wilde rijst
- Aardappelgratin
- Rösti



Prijs per persoon € 28,00 excl. BTW en € 29,68 incl. BTW.

Mogelijk vanaf 25 personen (inclusief begeleiding door de kok).

De Chez Cascade Dessert buffetten

	<i>Excl. BTW</i>	<i>Incl BTW</i>
• IJsvariatie: drie soorten ijs in een ouliebakje met slagroom	€ 4,75	€ 5,04
• Bavaois Parade, bestaande uit vier soorten bavaois, feestelijk geserveerd op schaal	€ 5,75	€ 6,10
• Dessertvariatie Chez (buffet) - Mousse au chocolat - Twee soorten ijs - Drie soorten bavaois - Soesjes - Appelstrudel - Meloenstukjes	€ 7,50	€ 7,95
• Dessertvariatie Chez de luxe (buffet) - Brownies - Spekkoek - Drie soorten ijs - Bavaois spektakel - Petit four - Kleine moorkoppen - Crème brûlée - Mousse au chocolat - Fruitsalade	€ 8,70	€ 9,22

De prijs is per persoon.

Mogelijk vanaf 10 personen, bij voorkeur in combinatie met een buffet van de cateraar.

Los bestellen (onder de 50 personen) is voor een meerprijs van € 15,00 (excl. BTW).

Vanaf 25 personen inclusief begeleiding door de kok



Het Chez Cascade Menu I:

Chinees tomatensoep
Of
Kip-groentesoep

(u kiest één soort soep voor iedereen)

Varkenshaassaté met Atjar, kroepoek en frites

Duet van chocolade en vanille-ijs met slagroom



Prijs per persoon € 18,00 excl. BTW en € 19,08 incl. BTW.

Mogelijk vanaf 15 personen.

Vanaf 25 personen inclusief begeleiding door de kok.

Bij keuze ter plaatse is een meerprijs van € 2,00 per persoon van toepassing.



Het Chez Cascade Menu II:

Runder carpaccio "Classico" met olijfolie, Pecorinokaas en pijnboompitten
Of

Salade Neptune met stukjes gerookte zalm, Noorse garnalen en gerookte forel met cocktaildressing

Gestoofde zalmfilet uit de oven met witte wijnsaus op roerbakgroente
Of

Duet van varkenshaas en Hollandse biefstuk op een bedje van Hollandse groente-champignonroerbak met pepersaus

Geserveerd met frites en mayonaise

Triolet van chocola, bolletje chocolade ijs, witte chocolade bavarois, brownie, met slagroom



Prijs per persoon € 23,00 excl. BTW en € 24,38 incl. BTW.

Mogelijk vanaf 20 personen.

Vanaf 25 personen inclusief begeleiding door de kok.

Bij keuze ter plaatse is een meerprijs van € 2,00 excl. 6% BTW per persoon van toepassing.

