

Dinerbuffetten

Bij de Wasvenboerderij is het volop genieten. Dit kunt u alleen doen, of samen met familie en vrienden. Voor grotere groepen mensen hebben we een aantal buffetten samengesteld. Deze buffetten zijn samengesteld met duurzame producten, zoals u van ons gewend bent. Het vlees en vis is biologisch en halen we uit onze eigen streek. Onze seizoensgebonden groenten komen van ons eigen land of uit de streek. En tot slot wordt het biologisch brood elke dag vers gebakken door onze bakkers.

*De dinerbuffetten zijn beschikbaar vanaf 30 personen.
Voor kinderen (4 t/m 12 jaar) berekenen wij 50 % van de buffetprijs.*

Buffet '(H)eerlijk Groen' (vegetarisch)

Dit smakelijke vegetarische buffet bestaat voor meer dan 60 % uit biologische producten.

Soep:

- Seizoenssoep van de heerlijkste biologische groenten uit eigen moestuin

Koud:

- Brood uit eigen bakkerij met smeersels
- Orzosalade met ratatouille en tomatenkward
- Blauwschimmel cheesecake met gepofte bietjes en granaatappel
- Aardappel-knolselderijsalade met truffelmayonaise
- Groene pluksla

Warm:

- Zacht gegaarde bloemkool met ras-el-hanoutyoghurt
- Gegrilde courgette, paprika en aubergine met olijventapenade
- Gevulde portobello met zoetzure uitjes, zilvervliesrijst en mozzarella
- Groene groenten met little gem en salsa verde
- Groentenpastei
- Risotto van kool uit eigen tuin, gezouten citroen en noten
- Aardappel- en zoete aardappelgratin

Prijs per persoon: € 26,50



Dinerbuffetten

Buffet 'De Bolakker'

Dit voor 80 % biologische streekbuffet bestaat voor 80 % uit groenten en 20 % vlees en vis.

Soep:

- Seizoenssoep van de heerlijkste biologische groenten uit eigen moestuin

Koud:

- Brood uit eigen bakkerij met smeersels
- Aardappelsalade met gerookte meerval, appel en mosterdkwark
- Paddenstoelen-peulvruchtensalade met Provençaals rib en tomatenchutney
- Bietensalade met honing-tijm zilveruitjes, Heezer geitenkaas en noten
- Groene pluksla

Warm:

- Gekarameliseerde wit- en roodlof met sinaasappel en beenham
- Waterzooi van snoekbaars en Rijpelaal met groene groenten en aceto balsamicostroop
- Runder stoofpot met bloemkool en zoete aardappel
- Gratin van aardappel en knolselderij met komijn en boerenkaas
- Groententaart
- Orzo met groene groenten en gezouten citroen

Prijs per persoon: € 29,50

Buffet 'Bewust Bourgondisch'

Voor de bewuste genieter hebben we dit buffet samengesteld uit 60 % groenten en 40 % vlees en vis

Soep:

- Seizoenssoep van de heerlijkste biologische groenten uit eigen moestuin

Koud:

- Brood uit eigen bakkerij met smeersels
- Carpaccio van rosbeef met rucola, truffelmayonaise en oude kaas
- Rauwe en gekookte ham met waldorfsalade en honingdressing
- Bietensalade met jonge veldsla, gerookte meerval, zoetzure rode uit en mierikswortelyoghurt
- Heezer geitenkaas met wit- en roodlof, gekonfijte bleekselderij en walnoot
- Groene pluksla

Warm:

- Zacht gegaarde procureur met geroosterde groenten
- Runder stooflapjes met zilveruitjes, paddenstoelen, zoete aardappel en dubbelbier
- Kippendij met orzo en ratatouille



Dinerbuffetten

- Snoekbaars met spinazie, broccoli en mosterdsaus
- Aardappelen in tuinkruidenroom
- Groentengratin met gerookte paprikasaus

Prijs per persoon: € 34,-

Seizoensbuffet Herfst/Winter

Geniet vanaf eind oktober tot eind maart van wat het seizoen ons te bieden heeft, 70 % groenten en 30 % vlees en vis. Dit buffet bestaat voor 70 % uit biologische ingrediënten.

Soep:

- Seizoenssoep van de heerlijkste biologische groenten uit eigen moestuin

Koud:

- Brood uit eigen bakkerij met smeersels
- Aardappelsalade met geroosterde ui en krokante boerenkool
- Koolsalade met rosbief en mierikswortelyoghurt
- Bietensalade met linzen, Heezer geitenkaas, aceto balsamicostroop en noten
- Preisalade met appel, gerookte meerval en mosterddressing
- Groene pluksla

Warm:

- Zuurkoolschotel met Bourgondisch ribstuk en appel-tijmjus
- Zacht gegaarde rundersukade met paddenstoelen en rodewijnjus
- Snoekbaars met knol en bleekselderij en een piccalilly van boeren soepgroenten
- Wildpeper met rode kool en kastanje
- Geroosterde knolgroenten met beurre noisette en hazelnoot
- Hele (ongepakte) hete bliksem
- Risotto van spitskool en boerenkaas

Prijs per persoon: € 35,50

Seizoensbuffet Lente/Zomer

Geniet vanaf eind maart tot eind oktober van wat het seizoen ons te bieden heeft, 70 % groenten en 30 % vlees en vis. Dit buffet bestaat voor 70 % uit biologische ingrediënten.

Soep:

- Seizoenssoep van de heerlijkste biologische groenten uit eigen moestuin

Koud:

- Brood uit eigen bakkerij met smeersels



Dinerbuffetten

- Venkelsalade met sinaasappel, spinazie en gerookte meerval met dille-yoghurt
- Salade Caprese met rosbeef en basilicumdressing
- Asperges met zoetzure meloen, gekookte en rauwe ham en dragonmayonaise
- Salade van jonge kriel in schil met remoulade en gekookt ei
- Groene pluksla

Warm:

- Bourgondisch ribstuk met rabarbercompote en saus van roze peper
- Kippendij met geroosterde groenten en vadouvan room
- Zacht gegaarde sukade met salsa verde en tomaat
- Snoekbaars met asperges en hollandaise van piccalilly
- Verschillende groene bonen met gezouten citroen en bonenkruid
- Orzo met ratatouille en olijventapenade
- Geroosterde aardappels met knoflook, rozemarijn en cherrytomaat

Prijs per persoon: € 35,50

Culinaire bordjes van het Wasven

Keuze van 5 gerechtjes uit onderstaande lijst, per ronde kunt u één gerechtje kiezen voor uw gezelschap. Deze gerechtjes bestaat voor meer dan 60 % uit biologische ingrediënten.

Bonbon (koud), gepresenteerd in caisses op crouton

- Carpaccio gevuld met orzo en basilicumroomkaas
- Rauwe ham gevuld met zoete aardappel en parel couscous
- Kalfsfilet gevuld met orzo en tonijn
- Gerookte zalm gevuld met orzo en tzaziki
- Tonijn gevuld met zoete aardappel en parel couscous
- Courgette gevuld met zoete aardappel en parelcouscous
- Komkommer gevuld met orzo en tzaziki
- Rode biet gevuld met zoete aardappel en parel couscous

Bouillon (warm) en gazpacho (koud), gepresenteerd in wijnglas

- Tomatenbouillon met basilicumroom
- Groentenbouillon met vadouvanroom
- Gevogelbouillon met kerrierroom
- Paddenstoelenbouillon truffelroom
- Gazpacho groene appel en komkommer
- Gazpacho tomaat en sinaasappel
- Gazpacho paprika en ratatouille



Dinerbuffetten

On the side, geserveerd op een side plate

Koud:

- Carpaccio met truffelmayonaise en oude kaas
- Rauwe boerenham met zoet-zure watermeloen
- Kalfsfilet met tonijnmayonaise en appelkappertjes
- Gerookte zalm met aardappel/ei remoulade
- Garnalen met cocktailyoghurt en little gem
- Gerookte meerval met waldorfsalade
- Tomaat met mozzarella en basilicumyoghurt
- Komkommer met curry couscous en seroendeng
- Wortel filet Americain met rode uit en martino

On the side, geserveerd op een side plate

Warm:

- Kippendij met teriyaki en roerbakgroenten
- Pulled porc met coleslaw en BBQ-saus
- Beenham met zoete aardappel en honing-mosterd
- Zalmfilet met pesto en tomaat
- Scampi met rode currygroenten
- Portobello met aceto, ui en oude kaas
- Courgette met gezouten citroen en vadouvan couscous
- Rode biet met geitenkaas en spinazie

Prijs per persoon: € 35,00

Extra ronde per persoon: € 7,50



Dessertbuffetten

Ook natafelen onder het genot van een heerlijk dessert is mogelijk bij de Wasvenboerderij. Daarom hebben we speciale dessertbuffetten samengesteld met de lekkerste producten uit de streek en het seizoen.

Dessertbuffetten zijn vanaf 30 personen te bestellen.

- ***Dessertbuffet met diverse zoete gerechten*** € 7,50 per persoon
O.a. glaasje bavarois, diverse mousses, vers fruit, ijs
- ***Taarten buffet gemaakt door onze eigen bakker*** € 8,50 per persoon
Diverse soorten, o.a. bavarois-, vruchten-, slagroomtaart
- ***Kaasbuffet met diverse kazen en garnituren*** € 9,00 per persoon
O.a. roodkorst, blauwader en witte kaas zo mogelijk uit de streek met chutneys, kletzenbrood en druiven
- ***Dessertbuffet met zoet en kaas gecombineerd*** € 10,50 per persoon

