

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:

- Seizoen soep van de heerlijkste biologische groenten uit eigen moestuin

Koud:

- Bio Brood met smeersels
- Orzo salade met ratatouille en tomatenkward
- Pompoen taart met roomkaas
- Bieten feta salade

Warm:

- Zacht gegaarde bloemkool met ras-el-hanout yoghurt
- Gegrilde courgette, paprika en aubergine met olijven tapenade
- Gevulde portobello met zoetzure uitjes, zilvervliesrijst en mozzarella
- Wasven groenten van het seizoen met salsa verde
- Risotto van kool uit eigen tuin, gezouten citroen en noten
- Aardappel- en zoete aardappelgratin

Prijs per persoon: € 29,50



Dinerbuffetten

Buffet 'De Bolakker'

Soep:

- Seizoen soep van de heerlijkste biologische groenten uit eigen moestuin

Koud:

- Bio brood met smeersels
- Aardappelsalade met gerookte meerval, appel en mosterdkwark
- Paddenstoelen-peulvruchtensalade met Provençaals rib
- Bietensalade met honing-tijm zilveruitjes, bio geitenkaas en noten
- Wasven Salade

Warm:

- Bio brood met smeersels
- Aardappelsalade met gerookte meerval, appel en mosterdkwark
- Paddenstoelen-peulvruchtensalade met Provençaals rib
- Bietensalade met honing-tijm zilveruitjes, bio geitenkaas en noten
- Wasven Salade

Prijs per persoon: € 32,50

Buffet 'Bewust Bourgondisch'



Dinerbuffetten

Soep:

- Seizoen soep van de heerlijkste biologische groenten uit eigen moestuin

Koud:

- Bio brood met smeersels
- Bio rosbief 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
- Wasven salade

Warm:

- Zacht gegaarde procureur met geroosterde groenten
- Runder stooflapjes met zilveruitjes, paddenstoelen, zoete aardappel en dubbelbier
- Kippendij met orzo en ratatouille
- Snoekbaars met bio groenten uit de eigen tuin en mosterdsaus
- Aardappelen in tuinkruidenroom
- Groenten gratin met gerookte paprikasaus

Prijs per persoon: € 35,50

Seizoensbuffet Herfst/Winter

Geniet vanaf eind oktober tot eind maart van wat het seizoen ons te bieden heeft.



Dinerbuffetten

Soep:

- Seizoen soep van de heerlijkste biologische groenten uit eigen moestuin

Koud:

- Brood uit eigen bakkerij met smeersels
- Aardappelsalade met geroosterde ui en boerenkool
- Koolsalade met rosbeef en mierikswortelyoghurt
- Bietensalade met linzen, Heezer geitenkaas, aceto balsamicostroop en noten
- Preisalade met appel, gerookte meerval en mosterddressing
- Wasven salade

Warm:

- Zuurkoolschotel met Bourgondisch ribstuk en appel-tijm jus
- Claresse filet met gebakken paddenstoelen en rode wijn saus
- Wildpeper met seizoen groenten en kruidkoek saus
- Geroosterde knolgroenten met beurre noisette en hazelnoot
- Hete bliksem met gebakken spekjes
- Aardappelgratin met gebakken uien

Prijs per persoon: € 37,50

Seizoensbuffet Lente/Zomer

Geniet vanaf eind maart tot eind oktober van wat het seizoen ons te bieden heeft,



Dinerbuffetten

Soep:

- Seizoen soep van de heerlijkste biologische groenten uit eigen moestuin

Koud:

- Brood uit eigen bakkerij met smeersels
- Tuin salade met meerval en dille-yoghurt dressing
- Salade Caprese met rosbief en basilicum dressing
- Witlof salade met rauwe bio ham en dragonmayonaise
- Salade van jonge kriel in schil met remoulade en gekookt ei
- Wasven Salade

Warm:

- Bourgondisch ribstuk met rabarbercompote en saus van roze peper
- Kippendij met geroosterde groenten en vadouvan room
- Snoekbaars met seizoen groenten en hollandaise van piccalilly
- Zomerse groenten ratatouille met aceto balsamico honing
- Orzo met courgette uit eigen tuin en olijventapenade
- Geroosterde aardappels met knoflook, rozemarijn en cherrytomaat

Prijs per persoon: € 37,50

Boerderij bordjes van het Wasven

Keuze van 5 gerechtjes uit onderstaande lijst, per ronde kunt u één gerechtje kiezen voor uw gezelschap.



Dinerbuffetten

Koud:

- Bio rosbeef met truffelmayonaise en oude kaas
- Bourgondische rib met tonijnmayonaise
- Gerookte zalm met aardappel/ei remoulade
- Garnalen met cocktailyoghurt en salade
- Gerookte meerval met waldorfsalade
- Tomaat met mozzarella en basilicumyoghurt
- Komkommer met couscous en ras el hanout yoghurt
- Bieten tartaar met geitenkaas

Soep (warm)

- Gemaakt van seizoen groenten uit de eigen tuin

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
- Groenten rendang

Dessert:

- Huisgemaakt ijstaartje
- Dessert glas gevuld met verse aardbeien en romanoff saus (seizoen gebonden)
- Citroen cheese cake
- Huisgemaakte tiramisu
- Huisgemaakte monchou
- Pannacotta met Rabarber
- Glaasje gevuld met chocolade mousse

Uitbreiding:

- Puntzakjes friet € 3,95 per portie
- Plankje bio brood met smeersels € 6,25 per portie

Prijs per persoon: € 42,50

Extra ronde per persoon: € 9,00

BBQ 't Wasven

Geniet van verschillende bio producten, streek producten bereid door onze chef op de green



Dinerbuffetten

egg.

Koud:

Orzo salade met ratatouille groenten uit het seizoen
Groente salade met zoetzuur uit de eigen tuin
Aardappel/ knolselderij salade met truffelmayonaise
Groente salade uit de eigen tuin
Bio brood met 2 smeersels
3 verschillende sausjes

Warm:

Bio procureur gekruid met bio kruiden uit de eigen tuin
Claresse filet met tintje rook uit het bos
Portobello met sjalot en mozzarella
Bio kippendijen gemarineerd met kruidenhoning
Gegrilde aubergine met tomaten saus
Gewokte seizoen groenten

Prijs per persoon € 35,50 p.p.



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*** € 8,50 per persoon
O.a. glaasje bavarois, diverse mousses, vers fruit, ijs
- ***Taarten buffet gemaakt door onze eigen bakker (1,5 p.p.)*** € 6,75 per persoon
Diverse soorten, o.a. bavarois-, vruchten-, slagroomtaart
- ***Kaasbuffet met diverse kazen en garnituren*** € 13,50 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*** € 11,50 per persoon

