

(H)EERLIJK DINER

Bij het Wasven is het volop genieten. Alleen, of samen met familie en vrienden. Voor groepen (v.a. 30 personen) hebben we een aantal **(h)eerlijke buffetten** samengesteld.

Meer dan de helft van onze menukaart is **biologisch**. De ingrediënten zijn zoveel mogelijk **seizoens- en streekgebonden**. Veel groenten en kruiden komen uit onze **eigen tuinderij**. Het biologische brood wordt dagelijks **vers afgebakken** en het gebak komt uit onze **eigen bakkerij**. Onze biologische **koffie** is door onze koffiebranders **vers gebrand**.

BUFFET '(H)EERLIJK GROEN' (VEGETARISCH)

Prijs per persoon: € 29,50

Soep:

- Dagverse seizoenssoep van groentes uit eigen tuin

Koud:

- Vers brood met smeersels
- Salade van orzo met ratatouille en tomatenkward
- Pompoentaart met roomkaas
- Bietensalade met feta

Warm:

- Zacht gegaarde bloemkool met ras-el-hanoutyoghurt
- Gegrilde courgette, paprika en aubergine met olijventapenade
- Gevulde portobello met zoetzure uitjes, zilvervliesrijst en mozzarella
- Seizoensgroentes met salsa verde
- Risotto van kool uit eigen tuin, gezouten citroen en noten
- Gratin van aardappel en zoete aardappel



Maatwerk?

Neem contact met ons op om je wensen te bespreken!

BUFFET 'DE BOLAKKER'

Prijs per persoon: € 32,50

Soep:

- Dagverse seizoenssoep van groentes uit eigen tuin

Koud:

- Vers brood met smeersels
- Aardappelsalade met gerookte meerval, appel en mosterdkwark
- Paddenstoelen-peulvruchtensalade met provençaalse rib
- Bietensalade met geitenkaas, honing-tijmzilveruitjes en noten
- Wasvensalade

Warm:

- Waterzooi van claressefilet, witte wijn en groene kruiden
- Gestoofde runderrib met groenten en zoete aardappel
- Aardappelgratin met knolselderij, rozemarijn en kaas
- Frittata van ei, groenten en feta
- Orzo met groenten en gezouten citroen
- Ratatouille met tomaat, aceto-balsamico en honing

WASVEN 



Allergiejën

Ben je allergisch voor bepaalde voedingsmiddelen, laat het ons weten.

BUFFET 'BEWUST BOURGONDISCH'

Prijs per persoon: € 35,50

Soep:

- Dagverse seizoenssoep van groentes uit eigen tuin

Koud:

- Vers brood met smeersels
- Rosbief met rucola, truffelmayonaise en oude kaas
- Rauwe en gekookte ham met waldorfsalade en honingdressing
- Bietensalade met gerookte meerval, jonge veldsla, zoetzure rode ui en mierikswortelyoghurt
- Heezer geitenkaas met wit- en roodlof, gekonfijte bleekselderij en walnoot
- Wasvensalade

Warm:

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

WASVEN 



Eten er kinderen mee?

Voor kinderen (4 t/m 12 jaar) berekenen wij
50% van de buffetprijs.

SEIZOENSBUFFET 'HERFST/WINTER'

(Eind oktober tot en met eind maart)

Prijs per persoon: € 37,50

Soep:

- Dagverse seizoenssoep van groentes uit eigen tuin

Koud:

- Vers brood met smeersels
- Aardappelsalade met geroosterde ui en boerenkool
- Koolsalade met rosbief en mierikswortelyoghurt
- Bietensalade met Heezer geitenkaas, linzen en acetobalsamicostroop en noten
- Preisalade met gerookte meerval, appel en mosterddressing
- Wasvensalade

Warm:

- Zuurkoolschotel met bourgondische rib en appeltijmjus
- Claressesfilet met gebakken paddenstoelen en rodewijnsaus
- Wildpeper met seizoensgroenten en kruidkoeksaus
- Geroosterde knolgroenten met beurre noisette en hazelnoot
- Hete bliksem met gebakken spekjes
- Aardappelgratin met gebakken uien

WASVEN 



Kleine groepen

Ook voor groepen tot 30 personen hebben we een groepsarrangement.

SEIZOENSBUFFET 'LENTE/ZOMER'
(Eind maart tot en met eind oktober)

Prijs per persoon: € 37,50

Soep:

- Dagverse seizoenssoep van groenten uit eigen tuin

Koud:

- Vers brood met smeersels
- Salade met meerval en dille-yoghurtdressing
- Salade caprese met rosbief en basilicumdressing
- Witlofsalade met rauwe ham en dragonmayonaise
- Salade van jonge kriel in schil met remoulade en gekookt ei
- Wasvensalade

Warm:

- Bourgondische rib met rabarbercompote en saus van roze peper
- Kippendij met geroosterde groenten en vadouvanroom
- Snoekbaars met seizoensgroenten en hollandaise van piccalilly
- Zomerse groenteratatouille met acetobalsamicohoning
- Orzo met courgette uit eigen tuin en olijventapenade
- Geroosterde aardappels met knoflook, rozemarijn en cherrytomaat

BOERDERIJBORDJES VAN HET WASVEN

Prijs per persoon: € 42,50
(Extra ronde: € 9,00 p.p.)

Kies vijf gerechtjes uit onderstaande lijst.
Wij serveren steeds één gerecht per ronde.

Koud:

- Rosbief 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-hanoutyoghurt
- Bietentartaar met geitenkaas

Warm:

- Dagverse seizoenssoep van groenten uit eigen tuin.
- 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 vadouvancouscous
- Groenterendang

Dessert:

- Huisgemaakt ijstaartje
- Dessertglas gevuld met verse aardbeien en romanoff saus (seizoensgebonden)
- Citroen-cheesecake
- Huisgemaakte tiramisu
- Huisgemaakte monchou
- Pannacotta met rabarber
- Glaasje gevuld met chocolade mousse

Uitbreiding:

- Puntzakjes friet - € 3,95 per portie
- Plankjes biologisch brood met smeersels - € 6,25 per portie

WASVEN 



BBQ VAN HET WASVEN

Prijs per persoon: € 35,50

(H)eerlijke gerechten bereid op de Big Green Egg.

Koud:

- Orzosalade met groenteratouille uit het seizoen
- Groentesalade met zoetzuur uit eigen tuin
- Aardappel-knolselderijsalade met truffelmayonaise
- Salade van groenten uit eigen tuin
- Brood met twee smearsels en drie verschillende sausjes

Warm:

- Procureur gekruid met kruiden uit eigen tuin
- Claressefilet met een tintje rook uit het bos
- Portobello met sjalot en mozzarella
- Kippendijen gemarineerd met kruidenhoning
- Gegrilde aubergine met tomatensaus
- Gewokte seizoensgroenten

WASVEN 



DESSERTBUFFETTEN

Natafelen onder het genot van een heerlijk dessert? We hebben speciale dessertbuffetten samengesteld met de lekkerste producten uit de streek en het seizoen.

Dessertbuffet met diverse zoete gerechten

Prijs per persoon: € 9,00

Glaasje bavarois met smaak uit het seizoen, vers fruit, crumble van het seizoen en slagroom.

Taartenbuffet uit eigen bakkerij

Prijs per persoon: € 7,50

Gemaakt door onze eigen bakker

Verschillende taarten: o.a. bavarois-, vruchten-, en slagroomtaart

Kaasbuffet met diverse kazen en garnituren

Prijs per persoon: € 13,50

O.a. roodkorst, blauwader en witte kaas, zo mogelijk uit de streek, aangevuld met chutneys, kletzenbrood en druiven

Dessertbuffet met zoet en kaas gecombineerd

Prijs per persoon: € 11,50