

Hotel Restaurant De Wapser Herberg ligt in het prachtige natuurgebied Het Drents Friese Wold, aan de rand van het dorpje Wapse, en biedt een oase van rust

Voormalig zeeman en oud eigenaar van De Wapser Herberg, Hedzer Sietsma, is tijdens zijn zeereizen in aanraking gekomen met diverse kookculturen en als kok aan boord moest hij daar ook nieuwe proviand inslaan. Zo is hij in aanraking gekomen met de Cajun, "Poor man's kitchen". Smeltkroes van Fransen Spanjaarden, Afrikanen en Amerikanen die samenkwamen in de moerassen van Louisiana.

Het Cajunbuffet is een origineel buffet gemaakt met gerechten die komen uit de Cajunkeuken. Dit is de keuken van de Mississippi. Het buffet is op zich al een feest, maar voordat u gaat eten moet u eerst uw eigen eten schieten, ook vegetarisch, net als de Cajuns zelf. Er zijn schotels die u kunt opscheppen, maar er is ook vlees dat u zelf moet grillen op onze speciale "Carbecue" (zie foto).

Cajunbuffet

Soep

"Chicken pompoen gumbo" Deze soep is een kruising tussen een soep en een stoofschotel, dus erg goed gevuld met diverse verse ingrediënten

Koude schotels

"Cajun potato salad" Aardappelsalade met ei, spekjes en diverse kruiden, omringd door diverse vleeswaren

"Chiefsalad" Tomaat, uienringen, geraspte kaas en een sweet dressing

"Bayou shrimp salad" Diverse soorten sla waardoorheen gebakken gamba's en smoked salmon



Warme schotels

"Knapperige Cajun friet" Friet met cajunkruiden

"Yambolaya rijst" Gewokte rijst met diverse groenten en gamba's (kan ook zonder gamba's)

"Sweet pickled beans" Bonen met rul gebakken gehakt, knoflook, stukjes aardappel en diverse groenten met een heerlijke tomatensaus

"Chicken Yellow Rose" Stukjes gebakken kipfilet, gesmoord in een romige kerrie saus met diverse groenten

"Eigen geschoten vlees" Pork chops (karbonade) Drumsticks, Gemarineerde kip (spicy), Hamburger, Saucijsjes



Dessert

Flaming Mountain, Foster Banana, Verse slagroom en diverse zoete sauzen

25,00