

VOORJAARS *Special* 2023



BON BON
catering & events



ONTBIJT

VOORJAARS ONTBIJT BASIS

- Combinatie van drie soorten croissants (naturel, chocolade en spelt croissant)
- Broodmandje met boerenboterhammen (dubbel donker), maisbrood en sesam wit, aangevuld met vers afgebakken ardennais broodjes en pagnotella's
- Plank met lekkertjes, Beemster kaasstengels, krentenboterhammen en volkoren crackers
- Plateau met diverse soorten kaas en diverse soorten vleeswaren
- Weckpotjes met jam, hagelslag en chocoladepasta
- Plankje met een combinatie van mooi gesneden roomboter en grasboter
- Mand met fruit van het seizoen

ONTBIJT UITBREIDING 1

- Granolareep, havermout met fruit en magere kwark met noten
- Bon Bon Egg burger met bacon en met gerookte zalm



ONTBIJT UITBREIDING 2

- Mini assortiment danish, donuts en puddingbroodjes
- Omeletjes met gebakken champignons en met streaky bacon en kaas

ONTBIJT UITBREIDING 3 – VEGAN

- Vegan kokosyoghurt met muesli (mono bakje)
- Assortiment SUE met o.a. bananenbrood
- Verse fruitsalade

VOORJAARSBRUNCH

- Assortiment broodjes: vers afgebakken zuurdesem, donkere desem, pagnotella, meergranen carrés, verse croissants van de banketbakker en chocoladebroodjes
- Mini danish; een assortiment koffiebroodjes van bladerdeeg
- Big macaron met frambozen en Sue bananenbrood
- Plateau met gebraden kipfilet, coppa di parma, serranoham, achterham, runderrookvlees en spianata calabrese
- Diverse soorten nationale en internationale kazen
- Diversiteit aan zoete belegsoorten; pindakaas, vruchtenjam, chocolade- en vruchtenhagel
- Mandje met cupjes roomboter en Becel
- Pure magere kwark met separaat geserveerde granola topping

WARME GERECHTEN

- Soto ayam, krachtige bouillon met verse boembloe, Oosterse groenten en specerijen
- Mini pistoletje met een hotdog en cheddarkaas
- Pancakes met dulce de leche en warme honing





KOFFIEGARNITUUR

VOORJAARS KOFFIEGARNITUUR 1

- Butterscotch roomboterkoekjes
- Roomboterkoekjes met kersen en witte chocolade
- Weespermoppen

VOORJAARS KOFFIEGARNITUUR 2

- Mini stroopwafels
- Mini boterkoek
- Meringue rozetten

VOORJAARS KOFFIE GARNITUUR 3 – VEGAN

- Havermoutkoekjes met gember
- Chocolade speltkoekjes met hazelnoten



TAFELGARNITUUR

VOORJAARS TAFELGARNITUUR 1

- Japanse bollen, pittige borrelnoten en gezouten pinda's

VOORJAARS TAFELGARNITUUR 2

- Gemengde olijven, gezouten cashewnoten en kaasstengels

VOORJAARS TAFELGARNITUUR 3

- Brickdeeg chips met furikake, sesamzaadjes en gemalen wasabi

VOORJAARS TAFELGARNITUUR 4

- Groentechips met avocado hummus

BITTERGARNITUUR - KOUD

VOORJAARS BITTERGARNITUUR KOUD 1

- Canapé met zalmousse en Noorse garnalen
- Hartig bakje met pulled chicken met whisky barbecuesaus
- Canapé met pesto roomkaas en serranoham
- Wraprolletje gevuld met hummus, gedroogde tomaat en rucola
- Canapé met Heks'nkaas en geroosterde tomaterry tomaat

VOORJAARS BITTERGARNITUUR KOUD 2

- Open gesneden soesje met en vulling van paté en verse kruiden
- Roggebrood met komkommer, dillecrème en gerookte zalm
- Dadel met roomkaas en daikon cress
- Wraprolletje met parmaham en basilicum
- Blini met geitenkaas en rode biet

VOORJAARS BITTERGARNITUUR KOUD 3

- Spiesje met cherrytomaat, mozzarellabolletjes en basilicum
- Hartig bakje met mousse van rode biet, haring en bieslook
- Canapé met Oosterse eend, sesam en een mirin glaze
- Hartig cupje met gravad lachs, doperwtencrème en limoen
- Canapé met filet americain, truffelmayonaise en kappertjes

VOORJAARS BITTERGARNITUUR KOUD 4 – VEGAN

- Vegan gravad lachs en gemarineerde komkommer gerold in een spinazie tortilla
- Red meat radijs met een salade van kikkererwten en erwtentkiemen
- Flower bakje met No-egg salad en shiso cress
- Loempiarolletje met avocado, mango, chili en cashewnoten
- Gegaarde knolselderij met tomatenhumus en pijnboompitten

BITTERGARNITUUR - WARM

VOORJAARS BITTERGARNITUUR WARM 1 – OVEN

- Empanadilla met spinazie-mozzarella vulling
- Krokant kiphapje met thai chilisaus
- Oven bitterbal met mosterd
- Mini quichebakje met Thaise gele curry, kippendij en cashewnoten
- Spiesje met gehaktballetjes en truffelmayonaise

VOORJAARS BITTERGARNITUUR WARM 2 – OVEN

- Spaanse albongidas met spicy salsadip
- Spiesje met Bon Bon stijl buikspek met geroosterde sesam en sriracha saus
- Gegrilde gamba op een stokje met huisgemaakte tzatziki
- Halloumi brochette omwikkeld met gemarineerde courgette
- Hartig bakje gevuld met runderbrisket en jam van jalepeño peper

VOORJAARS BITTERGARNITUUR WARM 3 – FRITUUR

- Rotterdamse bitterbal met mosterd
- Krokette met kaas en rucola
- Spicy mini frikandel met gerookte paprika en chili
- Torpedo garnaal met sriracha mayonaise
- Uienringen met chilisaus
- Haagsche Lumpiaatjes gevuld met 5 soorten Hollandse groenten - VEGAN 

VOORJAARS BITTERGARNITUUR WARM 4 – VEGAN

- Oesterzwambites met vegan kruidenmayonaise
- Dumpling van romige bloemkool met Aziatische dip van soja en mirin
- Spies van een blokje polenta op smaak gebracht met vegan kaas met een gepoft cherrytomaatje
- Krokant bakje met vegan mozzarella, gepofte cherrytomaat en basilicumolie
- Pulled jackfruit met tacosaus en tortilla chips kruim



FASHION FOOD HAPJES

VOORJAARS FASHION FOOD HAPJES KOUD

U kunt zelf uw assortiment samenstellen door uit onderstaande suggesties maximaal 5 hapjes te kiezen.

- Gerookte ribeye met baby leaf sla en geroosterde paprika
- Steak tartaar met mosterdcrème, kappertjes, augurk en een kwartelei
- Kalfsrosbief bonbon gevuld met mangochutney en een Spaans pepertje
- Carpaccio van ingelegde zwaardvis met grapefruit en een dressing van soja en sesam
- Tonijn tataki op zeekraal geserveerd met wasabimayonaise en nori chips
- Ceviche van rode mul met tomatensalsa en avocadocrème
- Tartaar van biet met balsamico, geitenkaasmousse en een julienne van pruim
- Geparfumeerde vijg met een crème van cambozola en een filo krokantje
- Salade van gemarineerde asperges met VEGAN zalm en fijngesneden koriander cress

VOORJAARS FASHION FOOD HAPJES WARM

U kunt zelf uw assortiment samenstellen door uit onderstaande suggesties maximaal 4 hapjes te kiezen. *Deze hapjes worden alleen koud geleverd.*

- Gebakken coquille met een chipje van furikake en een marshmallow van komkommer en gin tonic
- Gegrilde gamba gewikkeld in pancetta met een pesto van rucola en basilicum
- Mini kipburger met gefermenteerde little gem en peppadew tapenade
- Gegrilde lamsbrochette met rozemarijn mayonaise en geroosterde little gem
- Op oosterse wijze bereide paddenstoelen geserveerd op roergebakken taugé, tempeh en bosui
- Soepje van gele biet op smaak gebracht met ras el hanout en een garnituur van gefrituurde prei en burrata

Fashion food hapjes zijn culinaire schilderijtjes op klein servies. Indien nodig verzorgen wij bereidingsinstructies.

WALKING DINNER

VOORJAARS WALKING DINNER

KOUD

- Steak tartaar van rund met een kwartelei en mosterd-ei schuim
- Proeverij van serranoham en iberico ham met een kruidige paellasalade gepresenteerd in een mosselschelp, begeleid door een bruschetta met salsa cruda
- Rilette van kwartel met een gekonfijt kwartelboutje
- Gerookte schelvis gepresenteerd op kruidensla met een marshmallow van gin-tonic, vinaigrette en een eetbaar viooltje
- Sousvide gegaarde gele biet met een mousse van geitenkaas en een dressing van aceto balsamico
- Pulled oesterzwam gepresenteerd op postelein met een crème van soja

SOEPJE

- Dubbel getrokken tomatenbouillon met een kraag van peterselieroem

WARM

- Sukade steak van de grill gepresenteerd op geroosterde paprika
- Rouleau van parelhoen gevuld met gedroogde tomaat, groene asperge en pijnboompitten, gecombineerd met portsaus en een krokantje van gedroogde spitskool
- Gebakken zwaardvis met een pittige salsa van Spaanse peper en mango
- Roodbaarsfilet op linzenmix geserveerd met een romige vissaus
- Ravioli gevuld met artisjok en pecorino met een saus van Italiaanse kruiden en crispy truffelaardappel chips

DESSERT

- Mousse van chocolade met een vulling van hazelnoot, met een kruim van amandel en Hollandse frambozen
- Cheesecake mousse van aardbei met een frisse citroencrème en een topping van marshmallow



Uitgaande van 2 koude gerechtjes, 1 soepje, 2 warme gerechtjes en 1 dessert per persoon.
De gerechtjes worden geserveerd met passend garnituur.



SITTING DINNER

VOORJAARS SITTING DINNER

VOORGerecht

- Salade van met Bacardi lemon ingesmeerde gerookte zalm, met jonge frisee sla, een crème van doperwt en mint en een garnituur van krokant filodeeg en verse jonge cress soorten

TUSSENGerecht

- Saltimbocca van Hollandse hoender met pancetta en salie, een ratatouille van jonge groenten en een saus van vadouvan

HOOFDGERECHT VIS

- Gebakken zeeduivel met een korst van broodkruim op een hachee van paddenstoelen met een saus van groene kruiden en aan tafel geraspte Parmezaanse kaas

HOOFDGERECHT VLEES

- Runderhaas met een puree van paarse wortel, gebakken mini witlof met aceto balsamico, een krokant van korstdeeg met rauwe ham en een lauwwarme dressing met spekjes en sjalot

DESSERT

- Chocolade bombe van pure chocolademousse, een pasta van hazelnoot en een kern van Ferrero Rocher gecombineerd met een crumble van amandel, frambozen en atsina cress





BUFFETTEN

VOORJAARSBUFFET 1

KOUD

- Klassieke voorjaarssalade van 3 soorten jonge bladsla, feta, walnoten, frambozen en lente-ui (dressing apart)
- Pastasalade rijklijk gevuld met tomaten, ui, olijven, basilicum, knoflook en paprika
- Quinoasalade met halloumi, granaatappelpitjes, reepjes Zuidvruchten en yoghurtdressing
- Coleslaw van komkommer, appel, rode ui, spitskool en dressing van yoghurt en bieslook
- Plateau met gerookte zalm, gestoomde makreel, Catalaanse mosselen en Noordzeegarnalen met limoenmayonaise
- Spaans barra baston brood met vier soorten vegan hummus
tomaten | harissa | koriander met limoen | Sriracha chilisaus

WARM

- Op de huid gebakken zalmfilet gepresenteerd met gestoofde prei en overgoten met een zachte kerrie roomsaus
- Zacht gebraden gesneden varkens procureur in een romige saus van geschaafde truffel, gebakken rode ui en oregano
- Gemarineerde kippen dijnen uit de oven met een ratatouille van ui, paprika, courgette en mini maiskolffjes
- Moussaka van No-rund gehakt en bechamelsaus - VEGAN
- Charlotte aardappeltjes gegaard in zeezout en verse tijm
- Ratatouille van seizoensgroenten



BUFFETTEN

VOORJAARSBUFFET 2

KOUD

- Salade van roseval aardappels aangemaakt met augurk, bosui, grove peper, zeezout en crème fraîche
- Witte kaassalade met carnaval mini tomaatjes en balsamico vinaigrette
- Spitskoolsalade met prei, winterpeen, rozijnen, bieslook en een romige dressing
- Tomatensalade met ui, pecannoten en grove peterselie
- Met de keuze uit roquefortdressing en kruidenvinaigrette
- Plateau met diverse soorten gerookte vis, zoals makreel, zalm en forel, aangevuld met een salade van Noorse garnalen aangemaakt met dille en cocktailsaus
- Charcuterie plank met parmaham, serranoham en lamsham begeleid door een frisse koud geserveerde salade van appel en asperge
- Spaans barra baston brood met vier soorten vegan hummus
tomaten | harissa | koriander met limoen | Sriracha chilisaus

WARM

- Getrancheerde kalfsfilet op een fijne ratatouille met een saus van geroosterde paprika
- Gegratineerde tongrol gevuld met zalm en een gegrilde gamba
- Korma van bloemkool met ui, tomaat, knoflook, massala kerrie en kokosmelk
- Charlotte aardappeltjes gegaard in zeezout en verse tijm
- Volkoren rijst met gesneden lente-ui
- Geroosterde grove zomergroenten (venkel, courgette, paprika en ui) overgoten met basilicumolie en grove peper

BUFFETTEN

TAPASBUFFET

KOUD

- Salade van manchego, aragula, gemarineerde groene olijven, geroosterde paprika en peterselie
- Orzo paella salade met gegrilde kip, garnalen en Spaanse invloeden
- Salade van romantica tomaatjes, granaatappelpitten, rode ui en zwarte olijven
- Spaanse tonijnsalade met little gem, rode ui, olijven, gekookt ei en verse tonijn
- Charcuterie plank met iberico campera chorizo, serranoham en Iberico cebo ham met gemarineerde courgette en zongedroogde tomaatjes
- Weckpotten en terracotta bakjes met;
Spiesjes van pruimen omwikkeld met bacon, gemarineerde gamba's, gemarineerde inktvisringen, uitjes gemarineerd in balsamico, geroosterde mini chorizo en gemarineerde olijven
- Spaans barra baston brood met aioli, pesto en tapenad

WARM

- Albongidas met geroosterde uien in een gekruide marinara saus
- Estofado van rund met chorizo, paprika, tomaat en babymais
- Spiesjes van gekruide kip op getomateerde courgette, aubergine, paprika en oregano
- Plaatgebakken mulfilet met mosselen, garnalen en een warme salsa verde
- Gemarineerde romige grotchampignons met escargotkruiden
- Spaanse rijstschotel met doperwten, kikkererwten en gerookte paprika
- Aardappeltortilla met knoflook, paprika en ui



UITBREIDING TAPASBUFFET

Paella Marinera (paella van de vissers); authentieke paella gemaakt van in visbouillon gegaarde rijst gepresenteerd met gegrilde mul, mosselen, inktvis en garnalen.

Indien het evenement buiten plaats vindt dan kan de paella worden bereid in een authentieke paellapan (op gas).

Exclusief personeel en materialen



SPAANS DESSERT

- Crema Catalana gebrand met rietsuiker en afgemaakt met verse bramen en mint
- Portugees pastel de nata taartje gevuld met custard met gezouten karamel

BUFFETTEN

ITALIAANS VOORJAARSBUFFET

KOUD

- Penne pastasalade met gerookte zalm, crème fraîche en bieslook
- Voorjaarssalade van Romeinse sla, cherry pruimtomaatjes, peperoni, Parmezaanse kaas, balsamico dressing en croutons (apart)
- Caprese van pomodori, mozzarella, rucola, pijnboompitten, verse basilicum en olijfolie
- Salade van artisjokken en olijven op smaak gebracht met basilicumolie
- Vitello tonnato met tonijnmayonaise, baby leaf en kappertjes
- Plank met coppa di parma met gebrokkelde geitenkaas en olijfolie
- Diverse Italiaanse broodsoorten met pesto, zwarte olijventapenade en olijfolie

WARM

- Zacht gegaarde runderbrisket in pomodori basilicum saus
- Italiaans gekruide gehaktballetjes met olijven in een chutney van tomaat en paprika
- Lasagne van fruit de mer met Italiaanse kruiden
- Linguine vongole schotel in een romige saus van champignons en fijne uitjes
- Penne pasta aangemaakt met pesto en pijnboompitten
- Grove ratatouille met verse rozemarijn, tijm en licht aangemaakt met tomatensaus

ITALIAANS DESSERT

- Italiaanse tiramisu op basis van mascarpone en grand marnier
- Aardbeien aangemaakt met glaze van granaatappelpitten met geklopte slagroom en pistache





VOORJAARS DESSERTS

VOORJAARS DESSERT PARADE

- Chocolade passievruchten delice met amandelcrumble, dulce de leche, atsina cress en verse passievrucht
- Crème brulee met sinaasappel, nougat en dulce de leche
- Fruitpies met limoncello room
- Cheesecake mousse met lemon curd, bosvruchten en een crumble van dark chocolate espresso
- Frisse hangop met sinaasappel rasp en een krokant koekje van frambozen

IJSCOKAR

Oubliehoorn met twee bollen roomijs uit het volgende assortiment:

- Aardbei | cheesecake | mascarpone
- Maple syrup | walnoot
- Zwitserse chocolade
- Vanille dream

De ijscokar dient bemand te worden door een van onze medewerkers of door een medewerker van de locatie.

Exclusief personeel, kar en materialen

Bon Bon catering & events

Van Hennaertweg 3, 2952 CA

Alblasserdam

T 078 691 21 86

www.bonboncateringevents.nl

info@bonboncateringevents.nl

TOELICHTING GEBRUIKTE SYMBOLEN



Vegan



**Genoemd item dient ter
plekke bereid te worden
door een kok van
Bon Bon catering & events**

TOELICHTING BESTELPROCEDURE

Hoe kunt u een bestelling opgeven?

Bon Bon catering & events:

Via e-mail: info@bonboncateringevents.nl

of telefoon: 078 691 21 86

Wanneer kunt u bestellen?

Indien u voor 12.00 uur bestelt, kunt u bestellingen plaatsen tot twee werkdagen voor aflevering.

Voor procedures omtrent spoedbestellingen, wijzigingen, annuleringen en overige zaken verwijzen wij u naar de banquetingmap van Bon Bon catering en events.

Minimale afname en prijsstelling

In deze special zijn de prijzen per persoon vermeld, tenzij anders aangegeven.

Voor het gehele culinaire assortiment geldt een

minimale afname. Deze aantallen zijn genoemd bij het desbetreffende culinair.

Wilt u een bestelling plaatsen voor minder dan 20 personen, dan verzoeken wij u eerst contact met ons op te nemen. Wij hanteren hiervoor de volgende staffel:

- tot 10 personen 50% toeslag
 - 10 tot 15 personen 35% toeslag
 - 15 tot 20 personen 20% toeslag
- Genoemde prijzen zijn exclusief BTW.

De buffetten kunnen zowel koud (incl. opwarmschema) of warm worden aangeleverd.

UITGAVE FEBRUARI 2023

Looptijd t/m 25 juni 2023 | Bon Bon catering & events