

VOORJAARS  
*Special* 2024



**BON BON**  
catering & events





## ONTBIJT

### VOORJAARS ONTBIJT BASIS

---

- Luxe broodmand gevuld met sneetjes boerenbruin, plaatbrood, knipwit, zuurdesem en Polder Grijn
- Luxe broodmand gevuld met witte bollen, bruine bollen, pistolets en krentenbollen
- Verse mini roomboter croissant
- Versgebakken mini kaneelrollen
- Plankje met een combinatie van mooi gesneden roomboter en grasboter
- Weckpotjes met zoete belegsoorten; pindakaas, vruchtenjam, chocolade- en vruchtenhagel
- Diverse soorten nationale en internationale kazen
- Vleeswaren plank met rosbief, rookvlees, kalkoenrollade en mooie paté aangevuld met chutney van appel en vijgen
- Gekookte vrije uitloop scharreleieren
- Griekse yoghurt
- Muesli & cruesli p.p.

€ 12,50  
per persoon  
Minimale afname 20 personen

Bestelcode:  
**66204**



### ONTBIJT UITBREIDING 1

---

- Vers afgebakken croissant bun
- Roerei met bieslook
- Wentelteeftjes van suikerbrood met half geslagen room
- American pancakes met maple syrup

€ 5,25  
per persoon  
Minimale afname 10 personen

Bestelcode:  
**66069**

### ONTBIJT UITBREIDING 2

---

- Vers afgebakken bladerdeeg carrés gevuld met vruchten
- Omelet naturel
- Omelet met ham en kaas
- Koud gerookte zalm - getrancheerd

€ 6,50  
per persoon  
Minimale afname 10 personen

Bestelcode:  
**66090**

## VOORJAARSBRUNCH

- Luxe broodmand - Assortiment broodjes: vers afgebakken zuurdesem, donkere desem, pagnotella, meergranen carrés, verse croissants van de banketbakker en chocoladebroodjes
- Vers afgebakken croissant bun
- Mini Crompouce gevuld met gele room en gedipt in chocolade
- Huisgemaakt bananenbrood - per plak
- Versgebakken mini kaneelrollen
- Plankje met een combinatie van mooi gesneden roomboter en grasboter
- Weckpotjes met zoete belegsoorten; pindakaas, vruchtenjam, chocolade- en vruchtenhagel
- Diverse soorten nationale en internationale kazen
- Vleeswaren plank met rosbeef, rookvlees, kalkoenrollade en mooie paté aangevuld met chutney van appel en vijgen
- Plateau van vissoorten - Gerookte zalm, garnaaletjes en gerookte forel
- Huisgemaakte zalmzalade met gerookte zalm en kappertjes
- Griekse salade van tomaat, komkommer, olijven en fetakaas
- Mini pie met linzen en zoete aardappel
- Romige aspergesoep met verse bieslook en boerencroutons
- Verse fruitsalade van ananas, Galia meloen, watermeloen en kiwi

€ 26,50

per persoon

Minimale afname 20 personen

Bestelcode:

66071





## KOFFIEGARNITUUR

### VOORJAARS KOFFIEGARNITUUR 1

- Dondersteentjes koekjes
- Appel kaneel roomboterkoekje
- Choco chip roomboterkoekjes

2 items  
per persoon

€ 0,75  
per persoon  
Minimale afname 10 personen

Bestelcode:  
66070



### VOORJAARS KOFFIEGARNITUUR 2

- ½ Tiramisu blokje met een espresso-amandelbodem, een rijke chocolade-koffie crème vulling en een cacaotopping
- Brownie blokje - Allergeenvriendelijk
- Haver-Spelt hazelnoot chocolade koekje

2 items  
per persoon

€ 1,75  
per persoon  
Minimale afname 10 personen

Bestelcode:  
66092



## TAFELGARNITUUR

### VOORJAARS TAFELGARNITUUR 1

- Gefrituurde zoet en gezouten amandelen
- Soja crackers
- Katjang Pedis

€ 1,25  
per persoon  
Minimale afname 10 personen

Bestelcode:  
**66072**

### VOORJAARS TAFELGARNITUUR 2

- Brickdeeg chips met cajun kruiden, gedroogde serranoham, gemalen pistache pitten

€ 1,65  
per persoon  
Minimale afname 10 personen

Bestelcode:  
**66094**



### VOORJAARS TAFELGARNITUUR 3

- Groentechips
- Hummus pittige mango

€ 2,10  
per persoon  
Minimale afname 10 personen

Bestelcode:  
**66095**

## BITTERGARNITUUR - KOUD

### VOORJAARS BITTERGARNITUUR KOUD 1

- Canapé met rouleau van carpaccio en rucola en crème van Parmezaanse kaas
- Canapé met cha sieuw style gerookte zalm afgemaakt met groene asperge tip en asperge mayonaise
- Canapé van noten en rozijnen met cambozola kaas en geweldige mini vijgje
- Canapé met gerookte kipfilet, groene doperwtten crème en mini tomaat
- Canapé met crème van sweetpepper en gegrilde halloumi
- Canapé met mousse van forel, kruim van nori vel en oosterse cress

€ 75,00  
schaal à 60 stuks

Bestelcode:  
66171

### VOORJAARS BITTERGARNITUUR KOUD 2

- Mini wrap met coburgerham en rucola met tapenade van oude kaas
- Canapé met ossenworst en kwartelei en crème van zilverui
- Blini met geroosterde tonijn, nori mayonaise en yuzu parels
- Mini wrap met tomaten spread, mozzarella en verse spinazie
- Canapé van noten en rozijnen met romige paté en walnoot

€ 82,50  
schaal à 50 stuks

Bestelcode:  
66172

### VOORJAARS BITTERGARNITUUR KOUD 3

- Bolletje geitenkaas met gelei van groene appel en honing
- Krokante vegetarische sushi met gember en citroen parels
- Bolletje geitenkaas met gelei van groene appel en honing
- Mosselschelp met rivierkreeftjes, limoen-koriander mayonaise en zalmeitjes
- Tartaar van verse zalm, Japanse mayonaise en zwarte sesam
- Krokant hapje met spicy pulled chicken, bos ui en voorjaars cress

€ 111,50  
schaal à 60 stuks

Bestelcode:  
66173

### VOORJAARS BITTERGARNITUUR KOUD 4 – VEGAN

- Mini wrap met pestomayonaise en vegan kip
- Mini loempia van knolselderij gevuld met quinoa en een fruitsambal van mango en bessen
- Sushirol met komkommer, zeewier en avocadocrème
- Gegrilde halloumi blokjes met honing en pistache kruim
- Geroosterde knolselderij met hummus van zongedroogde tomaat en lupine cress

€ 79,50  
schaal à 50 stuks

Bestelcode:  
66174

## BITTERGARNITUUR - WARM

### VOORJAARS BITTERGARNITUUR WARM 1

- Rotterdamse bitterballen met Franse mosterd
- Veganistische bitterballen
- Kwekkeboom kiphapje met salsa
- Mini kaassoufflé met Thai chilisaus
- Le Frique mini frikandel
- Culinaire kwaliteit mini frikandel - 93% vlees met een twist

€ 43,50  
schaal à 50 stuks

Bestelcode:  
66177



### VOORJAARS BITTERGARNITUUR WARM 2

- Oven bitterbal met Franse mosterd
- Chicken bites tatsuta
- Yakitory van gegrilde kippendij met bosui en krokante uitjes
- Gegaarde Ribfingers Iberico geserveerd met een barbecuesaus
- Beerbattered uienringen met chilisaus

€ 45,00  
schaal à 30 stuks

Bestelcode:  
66175

### VOORJAARS BITTERGARNITUUR WARM 3 – VEGAN

- Vegan borrelgarnituur
- Het borrelgarnituur bestaat uit heerlijke Vegan borrelhapjes zoals oesterzwam nuggets, mini loempia's, Veganette, Lasagnette en Wakamé mini croquette.
- Geserveerd met Thai chilisaus en mosterd

€ 43,50  
schaal à 30 stuks

Bestelcode:  
66176



## VOORJAARS Special 2024



## FASHION FOOD HAPJES

### VOORJAARS FASHION FOOD HAPJES KOUD

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

- Kalfsrosbief bonbon gevuld met salsa Cruda
- Tataki van zalm met crispy knoflook en een wasabi sojasaus
- Gegrilde gamba geserveerd in een dip van spinazie, crème fraîche, knoflook en dille
- Aardappelpoffertje, cashew crème, vegan knoflook kaviaar
- Tartaar van watermeloen, kruidensla, balsamico, eetbare viooltjes

€ 3,75  
Minimale afname  
30 stuks

Bestelcode:  
66074

### VOORJAARS FASHION FOOD HAPJES WARM

U kunt zelf uw assortiment samenstellen door uit onderstaande suggesties maximaal 4 hapjes te kiezen.

*Deze hapjes worden koud geleverd met opwarminstructie.*

- Lauwwarme Alaska zalm op zeekraal geserveerd met schuim van gin-tonic en limoen
- Slider van rund ( 50gr ) met jonge sla, tomaat en Jack Daniels mayonaise
- Gegrilde groene asperge omwikkeld met pancetta, tartaar van tomaat en gefrituurde basilicum
- Steambun - Gegrilde little gem, taugé, sesam en teriyaki saus - vegan ✓
- Polenta gecombineerd met vegan witte Griekse kaas en walnotenkruid ✓

€ 3,75  
Minimale afname  
30 stuks

Bestelcode:  
66075

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

## WALKING DINNER

### VOORJAARS WALKING DINNER

#### KOUD

- Dingesneden rouleau van gevogelte met een crème van doperwten en gepofte mais
- Gemarineerde en gebrande zalmfilet met gemarineerde bietjes, zeevenkel en wasabi kaviaar
- Carpaccio van Chioggia biet met batonnettes van aceto-balsamico, radijs, gepofte spelt en frisse jonge sla en cress soorten

#### WARM

- Oosters gemarineerde runder sukadesteak met groene asperges en krokante aardappel crumble
- Gebakken coquille op puree van pastinaak, gedroogde serranoham en dressing van spek en ui.
- King boleten sousvide gegaard op snijbonen met puree van pastinaak en saus van paddenstoel en groene kruiden.

#### DESSERT

- Cilinder van mango-aardbei en nougatine overgoten met en gelei van chocolade vergezeld met diverse structuren van fruit
- Crème Catalana bitterbal met mousse van stroopwafel en gel van kaneel

5 items  
per persoon

€ 35,00  
per persoon  
Minimale afname 20 personen

Bestelcode:  
66083



Uitgaande van 2 koude gerechtjes, 2 warme gerechtjes en een dessert  
Het walking dinner is inclusief tafelbrood met olijfolie, zeezout en roomboter



# VOORJAARS Special 2024

## SITTING DINNER

### VOORJAARS SITTING DINNER

#### VOORGERECHT

- Kalfsrosbief met batonettes van aceto-balsamico, radijs, gepofte spelt en frisse jonge sla en cress soorten

#### TUSSENGERECHT

- Op de huid gebakken kabeljauwfilet op snijbonen met puree van pastinaak, droog gebakken spek en vissaus met groene kruiden en olijfolie

#### TUSSENGERECHT VIS

- Ravioli van scampi op crème van jonge velderwten, draadjesvlees en olie van peterselie

#### HOOFDGERECHT VLEES

- Suprême van parelhoen met een vulling van paddenstoelen en basilicum, mini bospeen en groene asperges, gebakken aardappel-polenta taartje en saus van rode port

#### DESSERT

- Cilinder van mango-aardbei en nougatine overgoten met en gelei van chocolade vergezeld met diverse structuren van fruit

Alle menu's zijn inclusief tafelbrood met olijfolie, zeezout en roomboter

3-Gangen  
Vooraf 1 keuze in  
hoofdgerecht

€ 39,50

per persoon  
Minimale afname 20 personen

Bestelcode:  
66076



4-Gangen  
Vooraf 1 keuze in  
hoofdgerecht

€ 46,50

per persoon  
Minimale afname 20 personen

Bestelcode:  
66223



5-Gangen

€ 54,50

per persoon  
Minimale afname 20 personen

Bestelcode:  
66226





## SITTING DINNER VEGETARISCH

### VOORJAARS SITTING DINNER

#### VOORGERECHT

- Carpaccio van Chioggia biet met batonettes van aceto-balsamico, radijs, gepofte spelt en frisse jonge sla en cress soorten

#### TUSSENGERECHT

- King boleten sousvide gegaard op snijbonen met puree van pastinaak en saus van paddenstoel en groene kruiden

#### HOOFDGERECHT

- Voorjaars tuintje van groenten met een butternut taartje, zelf van gele wortel en een saus vadouvan

#### DESSERT

- Cilinder van mango-aardbei en nougatine overgoten met en gelei van chocolade vergezeld met diverse structuren van fruit

Alle menu's zijn inclusief tafelbrood met olijfolie, zeezout en roomboter



3-Gangen  
Vooraf 1 keuze in  
hoofdgerecht

€ 33,50  
per persoon  
Minimale afname 20 personen

Bestelcode:  
66228



4-Gangen  
Vooraf 1 keuze in  
hoofdgerecht

€ 39,50  
per persoon  
Minimale afname 20 personen

Bestelcode:  
66231





## BUFFETTEN

### VOORJAARSBUFFET 1

#### KOUD

- Salade van roseval aardappels aangemaakt met augurk, bosui, grove peper, zeezout en crème fraîche
- Kip mango salade; gesneden mango, rettich, komkommer, radijs, paprika, ananas, kip en verse mangosaus
- Columbussalade; gesneden komkommer, appel, rode ui, spitskool en frisse yoghurt-bieslooksous
- Italiaanse rauwkostsalade van seizoensgroenten met dressing
- Plateau met gerookte forel met een garnituur van rucola, limoen en mierikswortelmayonaise
- Plateau met meloen, rauwe ham en honingdressing
- Versgebakken stokbrood, kruidenboter en roomboter

#### WARM

- Kalfs ossobuco in pomodorisous met verse basilicum en courgette
- Vispotje van zalm, witvis, botervis, garnalen, mosselen, paprika, tomaat en olijfolie
- Fregola, fijne groentjes, kruiden, crème fraîche
- Geprakte nieuwe aardappeltjes met knoflook, gezouten roomboter en bosui
- Peperonata Siciliana - Italiaanse groenteschotel

€ 24,50  
Minimale afname  
20 personen

Bestelcode:  
66077



## BUFFETTEN

### VOORJAARSBUFFET 2

#### KOUD

- Pastasalade rijkelijk gevuld met tomaten, ui, olijven, basilicum, knoflook en paprika
- Bieten-appelsalade met geitenkaas, komijn en walnoten
- Couscous met geroosterde baby maïs, kikkererwten, gemarineerde tomaatjes en rucola
- Jackfruit tonijn salade met vegan mayonaise, kappertjes en augurk - vegan ✓
- Houten plank met Parmaham, rauwe ham, Coppa di Parma, bresaola, Bruschetta en smeersels
- Plateau met gerookte zalm, gestoomde makreel, Catalaanse mosselen en noordzeegarnalen met limoen mayonaise
- Versgebakken stokbrood, kruidenboter en roomboter

#### WARM

- Gegrilde kippendij op voorjaarsgroenten, verse kruidenmix en een saus van grot champignonsaus
- Plaatgebakken lengfilet geserveerd met een romige saus van garnalen, bieslook en dille
- Mexicaanse sousvide gegaarde jackfruit in Tex Mex saus - vegan ✓
- Gepofte roseval aardappel met verse tijm en kruiden mayonaise
- Geroosterde bloemkool, pastinaak, roodlof en bosui gegratineerd met Goudse kaas

€ 26,50  
Minimale afname  
20 personen

Bestelcode:  
66103



## BUFFETTEN

### VOORJAARS TAPAS HAPJES BUFFET (KOUD)

#### KOUD

- Bruschetta met vitello tonnato van kalfsvlees en tonijnmayonaise
- Bruschetta met olijven en zongedroogde tomaatjes
- Bruschetta met olijventapenade, coppa di Parma en meloen
- Orzo paella salade met gegrilde kip, garnalen en Spaanse invloeden
- Spaanse tonijnsalade met little gem, rode ui, olijven, gekookt ei en verse tonijn
- Caprese salade met rucola, roma tomaat, buffelmozzarella en een verse dressing met basilicum en pijnboompittenn
- Carpaccio salade met pesto, rucola en pijnboompitten
- Champignons met knoflook en oregano
- Gegrilde rode mul in marinade 'planya' van boomtomaat en koriander
- Charcuterie plank met Iberico campera chorizo, serranoham en Iberico cebo ham met gemarineerde courgette en zongedroogde tomaatjes
- Barra Baston - Mediterraans buffet brood
- Aioli - Spaanse knoflookmayonaise

## BUFFETTEN

### VOORJAARS TAPAS HAPJES BUFFET (KOUD & WARM)

#### KOUD

- Bruschetta met vitello tonnato van kalfsvlees en tonijnmayonaise
- Bruschetta met olijven en zongedroogde tomaatjes
- Bruschetta met olijventapenade, coppa di Parma en meloen
- Orzo paella salade met gegrilde kip, garnalen en Spaanse invloeden
- Spaanse tonijnsalade met little gem, rode ui, olijven, gekookt ei en verse tonijn
- Caprese salade met rucola, roma tomaat, buffelmozzarella en een verse dressing met basilicum en pijnboompittenn
- Carpaccio salade met pesto, rucola en pijnboompitten
- Champignons met knoflook en oregano
- Charcuterie plank met Iberico campera chorizo, serranoham en Iberico cebo ham met gemarineerde courgette en zongedroogde tomaatjes
- Barra Baston - Mediterraans buffet brood
- Aioli - Spaanse knoflookmayonaise

#### WARM

- Pikant gekruide mergez worstjes met ui en paprika
- Albondigas - Spaanse gekruide gehaktballetjes
- Roergebakken scampi's in knoflookolie en platte peterselie
- Aardappeltortilla met knoflook, paprika en ui
- Geroosterde paprika, courgette en uien

Koud  
tapasbuffet  
Minimale afname 20 personen

€ 16,95  
per persoon  
475 gram

Bestelcode:  
66217



Koud en warm  
tapasbuffet  
Minimale afname 20 personen

€ 26,50  
per persoon  
??? gram

Bestelcode:  
66079

## BUFFETTEN

### VOORJAARS GRIEKS BUFFET

#### KOUD

- Feta salade met olijven, gegrilde artisjok en een dressing van olijfolie en basilicum
- Souvlakisalade van spitskool, komkommer, paprika en yoghurt bieslooksaus
- Frisse witte koolsalade met authentieke Griekse kruiden
- Merza Dolma's | Gevulde wijnbladeren met rijst en kruiden
- Gemarineerde olijven met witte kaas
- Flatbread met tzatziki dip met verse munt
- Assortiment Hummus smeersels

#### WARM

- Griekse lamsspies gemarineerd met authentieke specerijen met tomatensalsa
- Shaslick van kipfilet, paprika, roospek en ui
- Moussaka - aubergineschotel met gehakt op traditionele manier bereidt
- Geroosterde botervis met een kruidige gremolata korst van peterselie, basilicum, knoflook en kappertjes
- Kikkererwten schotel met diverse Noord Afrikaanse specerijen en verse munt in een afgeblust met een krachtige gevogelte bouillon



€ 26,50  
per persoon  
Minimale afname 20 personen

Bestelcode:  
**66080**





## VOORJAARS OFYR BARBECUE

### OFYR BARBECUE

#### SALADES EN BROOD

- Kip mango salade; gesneden mango, rettich, komkommer, radijs, paprika, ananas, kip en een frisse mangosaus
- Salade van roseval aardappels aangemaakt met augurk, bosui, grove peper, zeezout en crème fraîche
- Witte kaassalade met carnaval mini tomaatjes en balsamico vinaigrette
- Mediterraanse rauwkost met 2 soorten dressings
- Versgebakken stokbrood, kruidenboter en roomboter

#### VAN DE OFYR

- Runder sukadesteak "Flat Iron steak" met bearnaisesaus
- Shaslick van kipfilet, ui en paprika
- Saté varkenskophaas spies
- Pindasaus van gemalen pinda's, knoflook en ketjap manis (warm)
- Lams saucijs met zout
- Barbecuesaus bourbon whiskey
- Vispakketje met bouillabaise, botervis, garnalen, mosselen, sjalotten en witte wijn
- Churrasco spies van tofu met paprika, ui en groene asperge - vegan ✓

4 items p.p.

€ 27,50  
per persoon

Minimale afname 20 personen

Bestelcode:  
66078





**Bon Bon catering & events**

Van Hennaertweg 3, 2952 CA

Alblasserdam

T 078 691 21 86

[www.bonboncateringevents.nl](http://www.bonboncateringevents.nl)

[info@bonboncateringevents.nl](mailto: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](mailto: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) als warm worden aangeleverd.

### **UITGAVE FEBRUARI 2024**

Bon Bon catering & events