

VOORJAARS

Special

2026



BON BON

catering & events

BRUNCH

- Assortiment vers afgebakken zuurdesem, donkere desem, pagnotella, meergranen carrés, verse croissants en chocoladebroodjes
- Vers afgebakken croissant gevuld met chocolade
- Huisgemaakt bananenbrood
- Vers afgebakken mini kaneelrollen
- Plankje met een combinatie van roomboter en grasboter
- Weckpotjes met zoete belegsoorten: pindakaas, vruchtenjam, chocolade- en vruchtenhagel
- Kaasplank met nationale en internationale kazen
- Vleeswarenplank met rosbief, rookvlees, kalkoenrollade en paté, aangevuld met een chutney van appel en vijgen
- Visplank met gerookte zalm, garnaaletjes en gerookte forel
- Huisgemaakte zalsalade met gerookte zalm en kappertjes
- Griekse salade van tomaat, komkommer, olijven en feta
- Mini pie met linzen en zoete aardappel
- Geroosterde paprikasoep met ui, tomaat en courgette
- Verse fruitsalade van ananas, galia meloen, watermeloen en kiwi

Bestelcode:

66071





KOFFIEGARNITUUR

KOFFIEGARNITUUR 1

- Mini pastel de nata
- Vers gebakken vanille kroon
- Gesorteerde mini donuts

Bestelcode:
70684

KOFFIEGARNITUUR 2

- Gevulde Franse macarons met frambozen, limoen, munt, zwarte bes, passievrucht, aardbei tonkaboon en appel kaneel
- Nougat met amandelen
- Assortiment chocolaatjes

Bestelcode:
70686



VOORJAARS *Special* 2026



TAFELGARNITUUR

TAFELGARNITUUR 1

- Pappadum met yoghurt dip, koriander salsa en tamarinde dip
- Luxe gezouten notenmelange

Bestelcode:

70687

TAFELGARNITUUR 2

- Flammkuchen sticks met Gruyère en een dip van crème fraîche
- Gefrituurde padron peper met grof zeezout

Bestelcode:

70688



TAFELGARNITUUR 3

- Crudités van voorjaarsgroenten met een frisse dip van yoghurt en verse munt

Bestelcode:

70689

BITTERGARNITUUR - KOUD

BITTERGARNITUUR KOUD 1

- Kalfsrosbief op mini toast met piccalilly en cress
- Wraprolletje met gerookte zalm en rucola
- Gamba met saffraan mayonaise op een krokant sushi rijstblokje
- Hartig bakje met hummus van doperwt met munt en feta
- Canapé geitenkaasmousse met honing, tijm en geroosterde walnoot

Bestelcode:
70696

BITTERGARNITUUR CANAPÉ

- Canapé brioche met ossenworst, picalilly en cornichon
- Canapé mais met gerookte eendenborst en uien jam
- Canapé brioche met baba ganoush, granaatappel en koriander
- Canapé bruin met gorgonzola, vijgen compote en walnoot
- Canapé bruin met lamsham, gegrilde groente en basilicum crème

Bestelcode:
70941

BITTERGARNITUUR KOUD 2

- Rillettes van kip met citroen en dragon op briochetoast
- Canapé met prosciutto, meloen en balsamicoparels
- Gerookte forel op toast met citroencrème
- Hamachi sashimi met unagi lak, radijs en shiso
- Crostini met burrata, tuinbonen en munt

Bestelcode:
70697



BITTERGARNITUUR - WARM

BITTERGARNITUUR WARM 1

- Mignardise van Peking eend met hoisinsaus en bosui
- Börek van spinazie en kaas met Griekse yoghurt dip
- Gamba koekje met mango salsa
- Rundvlees bitterbal met truffel mayonaise
- Mini Beemster kaasbroodje

Bestelcode:

70945

OVEN

BITTERGARNITUUR WARM 2

- Kaas rucola kroketje
- Tempura garnaal met chilisaus
- Sweet chili kaasstengels
- Mignardise met vegan ragout, truffel en bospaddenstoelen
- Mini pie gevuld met rendang

Bestelcode:

70701

OVEN & FRITUUR





VOORJAARS Special 2026



FASHION FOOD

FASHION FOOD KOUD

- Beef sashimi met truffel-ponzu en crispy quinoa
- Gegrilde gamba met een dip van avocado
- Makreel met komkommer en dashi-gel
- Rode biet met geitenkaas, pistache en framboos
- Zeewier tartaar met avocado, pickle mayonaise en limoenress

Bestelcode:

70702

FASHION FOOD WARM

- Mini bao bun met buikspek, hoisin en atjar
- Zalm belly met teriyaki en sesam crunch
- Mini taco met short rib, mole chocolade, landcress en Spaanse peper
- Polenta fries met truffel en Parmezaan
- Mini brioche met kreeft en dragon

Deze hapjes worden koud geleverd met opwarminstructie.

Bestelcode:

70703

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

WALKING DINNER

KOUD

- Gefrituurde sushi met sashimi van tonijn met wasabi soja glace en geschaafde gember
- Groene gegrilde asperge met rauwe ham en gedroogde tomaten tapenade
- Salade van parelcouscous, gegilde watermeloen, feta, dressing van gezouten citroen en basilicum

WARM

- Sukade steak, Cevennen uien compote, gekonfijte la ratte aardappel, groene asperges en tijm jus
- Gebakken heilbot, noedels, mini paksoi, mini bosui, shiitake en saus van Tom Khai Kai
- Knolselderij steak met voorjaarsgroenten, aardappelmousseline en jus van zwarte knoflook

DESSERT

- Tarte au citron met aardbeien, pistache sponscake en een dressing van rozen en framboos
- Cheesecake mousse met lemon curd, bosvruchten en een crumble van dark chocolate espresso

Bestelcode:
70704



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

SITTING DINNER

3 OF 4 GANGEN

VOORGERECHT

- Geroosterde tonijn op een lichte crème van soja, gel van yuzu, krokant van zeewier, oosterse cress met een puree van gele wortel en een dressing van sesam

TUSSENGERECHT

- Gebakken rog vleugel op puree van zoete aardappel, saus van pernod en Hollandse garnaltjes

HOOFDGERECHT

- Gegrilde kalfs entrecôte met een saus van kruidenboter, bimi, aardappelgratin met Emmentaler en een krokantje van broodkruim en spek

DESSERT

- Bodem van mascarpone met verschillende structuren van chocolade en amandelen

Bestelcode:

70707



Bestelcode:

70708



SITTING DINNER

5-GANGEN

AMUSE

- Geroosterde tonijn op een lichte crème van soja, gel van yuzu, krokant van zeewier, oosterse cress met een puree van gele wortel en een dressing van sesam

VOORGERECHT

- Gebakken rog vleugel op puree van zoete aardappel, saus van pernod en Hollandse garnaaftjes

TUSSENGERECHT

- Sousvide gegaarde parelhoen op snijbonen en witte boontjes, met een saus van ras el hanout

HOOFDGERECHT

- Gegrilde kalfsentrecôte met een saus van kruidenboter, bimi, aardappelgratin met Emmentaler en een krokantje van broodkruim en spek

DESSERT

- Bodem van mascarpone met verschillende structuren van chocolade en amandelen

Bestelcode:
70709



5-GANGEN VEGETARISCH

AMUSE

- Vegetarische salade met vegan zalm, edamame boontjes en frisse garnituren

VOORGERECHT

- Paddenstoelen Wellington met een puree van zoete aardappel en saus van ras el hanout

TUSSENGERECHT

- Gepofte aardappel met gepocheerd ei en schuim van oude kaas

HOOFDGERECHT

- Gebakken sous-vide gegaarde tempeh met mini groente, gepofte cherrytomaatjes, spinazie en een saus van soja

DESSERT

- Bodem van mascarpone met verschillende structuren van chocolade en amandelen

Bestelcode:
71034





BUFFETTEN

BUFFET 1

KOUD

- Luchtige pasta salade met gestoomde zalm, rucola, Voorjaarsrauwkost en basilicum
- Salade pulled chicken met fregula, geroosterde bimi, baby maïs en rucola
- Caesar salade van Hollandse batavia sla met romige kruidendressing
- Spaans Barra baston met verschillende soorten spread

Bestelcode:
70705

WARM

- Bombay kip met knoflook, ui, kokos en Bali kerriesaus
- Paella Marinera 'Paella van de vissers'
Authentieke paella gemaakt van in visbouillon gegaarde rijst, gepresenteerd met gegrilde mul, mosselen, inktvis en garnalen
- Gepofte roseval aardappel met verse tijm en kruidenmayonaise
- Grove ratatouille met verse rozemarijn, tijm en licht aangemaakt met tomatensaus



BUFFETTEN

BUFFET 2

KOUD

- Salade met gestoomde makreel, zoete aardappel, gegrilde paprika, gerookte biet en pompoenpitten
- Feta salade met quinoa, gegrilde paprika en tomaat
- Caprese salade met mini mozzarella bolletjes, cherrytomaatjes mix en basilicum
- Spaans Barra baston met verschillende soorten spreads

Bestelcode:

70706

WARM

- Aubergineschotel met kalfsgehakt, op traditionele manier bereid
- Gebakken roodbaars op risotto van mosterd, geroosterde mini venkel en jonge wortel
- Gele curry van kikkererwten, aardappel, amandelen en wortel
- Gebakken krieltjes met cajun kruiden en gehakte peterselie

BUFFETTEN

TAPASBUFFET

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 pijnboompitten
- 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

Koud
tapasbuffet

Minimale afname 20 personen

Bestelcode:
66217



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 pijnboompitten
- 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

WARM

- Pikant gekruide merguez 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 & Warm
tapasbuffet

Minimale afname 20 personen

Bestelcode:
66079

LIVE COOKING LUNCH

KOUD

- Schiacciata met krokante kip, ingelegde groenten, koriander en pittige mayo
- Mini club sandwich met gerookte zalm, avocado en dille-room
- Pagnotella met truffel-ei, spinazie en Parmezaanse kaas
- Brioche bun met pulled jackfruit, mango salsa en koriander
- Luxe broodmand met focaccia, ciabatta, volkoren stokbrood en mini naan
- Assortiment hummus smeersels - ras el hanout, gedroogde tomaat en mango

SALADES

- Aziatische noedelsalade met sesam, koriander, lente ui en chili-limoen dressing
- Caprese salade met burrata en basilicumolie

WARM

- Ciabatta steak sandwich met chimichurri en rucola
- Aziatische noedels met wok groenten en sesam-koriander dressing
- Zeebaars taco met avocado-crème en pittige salsa

Bestelcode:
70693



BBQ - 5 ITEMS PER PERSOON

KOUD

- Aardappel-ui salade met bieslook en mosterd-mayonaise
- Quinoa-pompoen-granaatappel salade met tahin-citroen
- Caprese met burrata en basilicumolie
- Groene salade met gegrilde groenten, balsamico en Parmezaan schilfers
- Tafelbrood met meergranenbroodje, aioli, kruidenboter en pesto

WARM

- Dry-aged ribeye steak met chimichurri
- Lamskoteletten met munt-yoghurt dip
- Zalmfilet op cedar plank met dashi-soja
- Kippendij gemarineerd met sereh, koriander en knoflookpeper kruiden
- Vegan burgers met gegrilde ui, avocado en truffel-mayo
- Tempeh / seitan skewers met een sesam-gember marinade

SAUS

- Smoky BBQ saus met maple & chipotle

Bestelcode:

70692



OFYR

KOUD

- Gefermenteerde dry-aged biet met cashewcrème en framboos
- Mini king crab tartaar met avocado crème en limoenparels
- Eetbare bloemen met citrus vinaigrette, avocado en micro herbs
- Tafelbrood met breekbroodjes, olijfolie, zeezout en roomboter

WARM

- Mini wagyu burger met teriyaki lak en bimi
- Garnalen skewer met chili-limoen glaze en koriander
- Krokante polenta met paddenstoel en truffelolie
- Aardappel rösti met zure room en bieslook olie

Bestelcode:
70691



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 MAART 2026

Looptijd t/m 1 augustus 2026 | Bon Bon catering & events