FEESTDAGEN

Special 2026



bonboncateringenevents.nl

19 oktober 2026– 22 februari 2027

FEESTDAGEN ONTBIJT

Bestelcode:
72327
Minimale afname:
15 personen

- Maïstarwebrood, polder wit, zuurdesem blond en meergranenbrood
- Vers gebakken pagnotella broodjes, zachte mini bollen en mini krentenbollen
- Roomboter, Becel, verschillende soorten jam, hagelslag en chocolade pasta

Houten planken met assortiment kazen:
- Jonge kaas, belegen kaas, oude kaas, brie

Plank met assortiment vleeswaren:
- Boerenachterham, fricandeau, gebraden kip en paté
- Weckpotjes smeersels zoals roomkaas, Goudse kaasspread en cranberry compote

- **Vers gebakken:**
  Mini croissants, mini chocolade broodjes, Danish en suikerbrood

- Verse smoothie van aardbei

WARME AANVULLINGEN ONTBIJT

MERRY CHRISTMAS L

Bestelcode:
72328
Minimale afname:
10 personen

- Scrambled eggs met bieslook en gerookte zalm
- Assortiment omeletjes
- Ontbijtworstjes
- Bacon

MERRY CHRISTMAS XL

Bestelcode:
72329
Minimale afname:
10 personen

- American pancakes met maple syrup
- Ontbijt quiche met boerenham, bieslook, rode ui
- Pain Noël van stollendeeg en amandelspijs

Koud of warm geleverd.



FEESTDAGEN BRUNCH

Bestelcode:
72330
Minimale afname:
15 personen

Houten plank met diverse belegde zachte mini broodjes:
- Vikorn broodje | jong belegen kaas | spread | garnituur
- Wit sesambroodje | tomatentapenade | Coppa di Parma | garnituur
- Bruin broodje | brie | honing-tijm saus | walnoot
- Wit broodje | kip-kerrie salade | garnituur

Houtenplank met assortiment halve wraps:
- Wrap wit | carpaccio | truffelspread | Parmezaanse kaas | rucola
- Wrap groen | gerookte zalm | verse spinazie | avocadospread
- Wrap rood | geitenkaas | spread | garnituur

Warme gerechten *(koud of warm geleverd)*
- Stoverij van kalfsvlees gegratineerd met puree en gruyèrekaas
- Groenten lasagne met saus van tomaat en salie
- Ragout van bouillabaisse met uitgehold mini broodje

Zoetigheden
- Glaasjes verse fruitsalade
- Mousse van chocolade met pecannoten en amandelen
- Dessert lolly assortiment - Chili puur I Baileys melk I Kaneel wit

BRUNCH UITBREIDING COCKTAILSALADES

Bestelcode:
72335
Minimale afname:
10 personen
2 items p.p.

- Niçoise van verse tonijn I harricots vert I tomaat I ei I olijven
- Olivier salade van aardappel I doperwten I wortel I augurk I kappertjes
- Salade van gegrilde groentes I baby maïs I orzo I gerookte eendenborst I cranberry

BRUNCH UITBREIDING MINI CLUBSANDWICHES

Bestelcode:
72336
Minimale afname:
10 personen
2 items p.p.

- Carpaccio | rucola | basilicum | Parmezaanse kaas
- Gegrilde kip | tomaat | crunchy Romeinse sla
- Gerookte zalm | avocado | komkommerlinten | dille mayo



KOFFIE GARINTUUR 1

- Chocolade Rochers
- Kletskoppen
- Amandelkoek

Bestelcode:
72340
2 stuks

KOFFIE GARINTUUR 2

- Mini pastel de nata
- Mini Danish assortiment
- Chocolade stroopwafel

Bestelcode:
72342
1 stuk

Bestelcode:
72341
2 stuks

KOFFIE GARNITUUR "NIEUWJAAR"

Verkrijgbaar vanaf 16 november 2026

- Oliebollen met rozijnen — Bestelcode: **72348**
- Mini oliebollen met rozijnen — Bestelcode: **72350**
- Oliebollen zonder rozijnen — Bestelcode: **72351**
- Mini oliebollen zonder rozijnen — Bestelcode: **72352**
- Appelbeignets — Bestelcode: **72353**
- Mini appelbeignet — Bestelcode: **72354**



TAFELGARNITUUR 1

- Luxe notenmix
- Parmezaan pesto wafels | Rotterdamsche oude kaasbollen
- Gemarineerde gedroogde tomaatjes

Bestelcode:
72355

TAFELGARNITUUR 2

- Wintercrudités met chimichurri roomkaas
- Grissinetti met zeezout en Edamame pesto dip
- Gemarineerde olijven

Bestelcode:
72357

TAFELGARNITUUR 3

- Cashewnoten en gekarameliseerde gezouten pompoenpitten
- Tafelbroodjes met zalmrillette | tapenade gegrilde paprika | opgeklopte roomboter met escargot kruiden

Bestelcode:
72358

BORRELPLANKJE KAAS WORST

- Rotterdamsche oude
- Camembert
- Bastiaanse blauw
- Manchego
- Gedroogde worst met venkel
- Boerenmetworst
- Saltufo truffel salami
- Mosterd & vijgenchutney

Bestelcode:
72356
35 items



KOUD BITTERGARNITUUR 1

- Brioche canapé zalm | zalmkuit | bieslook
- Brioche canapé vitello | truffel-porcinicrème
- Blini eiersalade | mosterdzaden | haringkaviaar
- Mini wrap hummus | zongedroogde tomaat | rucola
- Mini wrap quinoa | amandel | pompoenpitten

Bestelcode:
72365
schaal á 50 stuks

KOUD BITTERGARNITUUR 2

- Brioche canapé gerookte eend | kastanje | cranberry
- Brioche canapé camembert | perenmosterd | cress
- Blini geroosterde tonijn | nori mayonaise | yuzu parels
- Spiesje met cherry tomaat | mozzarella | basilicum
- Aardappelpoffertje met patémousse | truffeltapenade

Bestelcode:
72366
schaal á 50 stuks

KOUD BITTERGARNITUUR 3

- Brioche canapé burrata | basilicumolie | tomatenchutney
- Pommes Anna steak tartaar | kappertjes | truffelmayonaise
- Aardappelpoffertje met cashewcrème | vegan knoflookkaviaar
- Blini met rillette van krab | mintmayonaise
- Cocktailglaasje met pulled wildzijn | knolselderij crunch | cranberry compote - 5 stuks
- Cocktailglaasje met Hollandse garnalen | litte gem | whiskysaus - 5 stuks

Bestelcode:
72367
schaal á 50 stuks

KOUD BITTERGARNITUUR VEGAN

- Hartige tartelette met zoete-aardappelcrème | pastinaak | basilicumolie
- Aardappelpoffertje met cashewcrème | vegan knoflookkaviaar
- Mini wrap hummus | zongedroogde tomaat | rucola
- Mini wrap quinoa | amandel | pompoenpitten
- Hartige tartelette met pulled jackfruit | cranberry

Bestelcode:
72369
schaal á 50 stuks





WARME BITTERGARNITUUR 1 - OVEN

- Chicken pie met pulled chicken en barbecuesaus
- Spiesje met gehaktballetjes en truffelmayonaise
- Lolly van polenta | cherrytomaatje | basilicum olie
- Twistergarnaal met pikante chilisaus
- Old Amsterdam bitterbal met mosterd

Bestelcode:
72469
schaal á 30 stuks

WARME BITTERGARNITUUR 2 - OVEN

- Assortiment mini quiches - spinazie & zalm | geitenkaas & honing | kaas & eekhoorntjesbrood | mediterrane tomaat
- Hybride-rundvlees ovenbitterbal | piccalilly mosterd
- Southern kiphaasjes met chipotle dip
- Pastinaak pops & oesterzwam bites met kruidenmayonaise

Bestelcode:
72472
schaal á 30 stuks

WARME BITTERGARNITUUR 3 - FRITUUR

- Bourgondische bitterbal met mosterd
- Rotterdamse mini garnalen kroketje met saffraan-rouille
- Chicken tatsuta | Korean sticky glaze | spring onion | red pepper
- Kaastengel oude kaas
- Vegan nuggets met vlamsaus

Bestelcode:
72473
schaal á 30 stuks



FASHION FOOD KOUD 1

- Lolly van gamba | gekonfijte citroen | basilicum olie
- Brioche | rillette van eend | cranberry | five spices
- Zalm | miso | komkommer | sesam
- Burrata | Tom berry | pistache | cress

Bestelcode:
72382
minimale afname 20 stuks

FASHION FOOD KOUD 2

- Gerookte rib-eye | paprika | baby leaf
- Iberico ham | kruidenolie | basilicum cress
- Macaron | krab | limoen | dragon
- Geitenkaas | honing | walnoten

Bestelcode:
72383
minimale afname 20 stuks

FASHION FOOD WARM

- Sticky chicken | bosui | pepers
- Mini taco garnalen | salsa verde
- Paddenstoel | truffel | Parmezaan
- Kreeften bitterbal met rouille dip
- Hertensukade | rozemarijn

Deze producten kunnen niet warm worden geleverd.

Bestelcode:
72384
minimale afname 25 stuks



FEESTDAGEN BUFFET 1

KOUD

Bestelcode:
72415
vanaf 15 personen

- Salade van zoete aardappel, hertenham, bosui, rode ui en gegrilde rode paprika
- Salade van spitskool, winterpeen, prei, paprika en een romige dressing
- Granensalade van bulgur, boekweit, palmkool, courgette en mosterd kaviaar mayonaise
- Plateau met gerookte zalm | gerookte heilbot | gerookte forel
- Breekbrood met roomboter | kruidenboter | plantaardige aoili

WARM

- Kalfssucade met grove mosterd, rozemarijn en mosterdsaus
- Plaatgebakken lengfilet met een romige saus van garnalen en dille
- Stamppot peen en uien met huisgemaakte gehaktballetjes
- Winterstoverij van harde groentes in een laagje truffelroomsaus
- Aardappelgratin met ui, cranberry, pastinaak en wortel

FEESTDAGEN BUFFET 2

KOUD

Bestelcode:
72418
vanaf 15 personen

- Truffel pastasalade met champignons, kappertjes, paprika, rode ui en peterselie
- Boeren salade van aardappel, augurk, rode ui en paprika
- Gerookte zalmsalade met dille, crème fraiche, aardappel en een fris appeltje
- Charcuterie plank met kalkoenrollade | assortiment paté | chutney van appel en vijgen
- Breekbrood met roomboter | kruidenboter | plantaardige aoili

WARM

- Stoverij van hazenpeper met champignon, zilverui, peperkoek en chocolade
- Kalkoendij brisket op roergebakken harde seizoensgroenten
- Garnalen curry | mango | paksoi | paprika
- Pommes duchesse met gruyèrekaas
- Pilav rijst met groenten en platte peterselie

FEESTDAGEN DESSERT TAARTEN

KOUD

Bestelcode:
72420
vanaf 15 personen

- Tiramisu Rustica, sabayone crème, biscuit gedrenkt in marsala koffie en cacaopoeder
- Parline chocolade bavaroise taart met noten crunch
- Perzik charlotte van lange vingers, roommousse en perzik
- Peer bombe met caramel fudge

WINTER BUFFET

KOUD

Bestelcode:
72566
vanaf
15 personen

- Waldorfsalade van knolselderij, komkommer, druiven en rozijnen
- Romige aardappelsalade van plakjes fijne aardappel met augurk, ui en verse dille
- Granensalade van bulgur, boekweit, palmkool, courgette en mosterd kaviaar mayonaise
- Tafelbrood I tapenade I roomboter

WARM

- Rouleau van fazant gevuld met paddenstoelen en een calvadosjus
- Wildhachee met stukjes zoete appel
- Plaatgebakken zalm op roergebakken winterpeen met een saus van witte wijn
- Stamppot met vergeten groenten en hazelnoot crunch
- Geroosterde bloemkool, pastinaak, roodlof en bosui gegratineerd met Goudse kaas

STAMPPOTTEN BUFFET

KOUD

Bestelcode:
72419
vanaf
15 personen

- Stamppot boerenkool
- Stamppot peen en uien
- Stamppot rode bieten
- Runderstoofschotel gevuld met wortel, uien en paprika
- Gehaktballen pruttelend in de jus
- Rookworst
- Zilverui, Amsterdamse ui, piccalilly en mosterd



FEESTDAGEN "COCKTAIL" BUFFET

Bestelcode:
72424
vanaf 25 personen

Koude cocktail gerechtjes - 3 items p.p.

- Wildzwijn coppa met mosterd van Williams peer
- Steak tartaar met rode ui, kappertjes, gepocheerd kwarteleitje en mosterd-ei schuim
- Cocktail van Hollandse garnalen met cognacsaus, appel en bieslook
- Pokebowl Sticky tempeh | bospeen | rode kool | groene asperge | cashew | wafu dressing
- Breekbroodjes, olijfolie, zeezout en roomboter

Warme gerechten vanaf buffet

- Op de huid gebakken dorade met een risotto van mosterdzaden
- Oosterse stamppot | zoete aardappel | paksoi | bosui | koriander | rode peper
- Lolly van sukade met teriyakisaus, sesam en krokante uitjes

COCKTAIL DESSERT

KOUD

Bestelcode:
72427
2 items p.p.

- Cocktail van Baileys mousse | eiwitschuim | amandel crunch
- Churros frietjes geserveerd met chocoladesaus
- Triffle van sinaasappelbrownie met verse aardbeien, bosvruchten en frambozencoulis
- Tarte tatin van peer met salted karamelsaus



WALKING DINER

Koude gerechtjes

Bestelcode:
72428
5 Items p.p.

- Steak tartaar met rode ui | kappertjes | gepocheerd kwarteleitje | mosterd-ei schuim
- Carpaccio van coquille | truffel | pistache vinaigrette | shiitake krokantje
- Taco met Oosterse gemarineerde jackfruit, geroosterde mini paksoi en hoisin saus
- Ceviche van vergeten groenten | Hakkaido pompoen | hazelnoot

Warme gerechten vanaf buffet

Bestelcode:
72431
7 Items p.p.

- Parelhoen rouleau met paddenstoelen | stamppotje boerenkool | jus van calvados
- Sukade steak van de grill | aardappelwafel | truffel paddenstoelen jus
- Zeebaars met zoete aardappel | geroosterde bimi | arrabiata saus
- Romige truffelrisotto | gepocheerd ei | gegrilde groene asperge | geschaafde pecorino

Desserts

- Tarte tatin van peer | dulce de leche | salted karamel | Maple pecan karamel parfait
- Cocktail van Baileys mousse | eiwitschuim | amandel crunch



FEESTDAGEN DINER

Voorgerecht vlees
Herten carpaccio | ingelegde rode biet | créme van knolselderij |
Krokantjes van opperdoezer | kruidensla

Bestelcode:
72401
3 Gangen

Voorgerecht vis
Salade van grote garnalen met een gel van heldere bouillon | Hollandse sla |
dressing van cognac | romige créme van eidooier en olie | citroen parels

Voorgerecht vega
Taartje van komkommer en avocado | geitenkaas |
gelei van aceto balsamico | crunch van walnoten | kruidensla

Bestelcode:
72402
4 Gangen

Tussengerecht vis
Rouleau van tong | rivierkreeftjes | spinazie | créme van gele wortel |
witte wijnsaus | viseitjes

Tussengerecht vega
Ravioli met ricotta en paddenstoelen | verse truffel | chips van shiitake |
basilicum olie

Bestelcode:
7187
5 Gangen

Hoofdgerecht vlees
Kalfshaas | kalfswang | pastinaak créme | krokant van pastinaak |
groene asperges | gestoofde doperwten | jus van gepofte knoflook

Hoofdgerecht vis
Gebakken snoekbaars | gerookte paling | romige puree van zoete aardappel |
gebakken spruitjes | saus van laurier

Hoofdgerecht vega
Plantaardige kabeljauwfilet | stamppot van boerenkool |
saus van shiitake | krokante shiitake

Dessert
Witte chocolade | limoen | gestoofde peer | mini wafel





WINTER OFYR – ONTVANGST

Bestelcode:
67814

- Warme chocomel, jägertee en glühwein
- Speculaasbrokken, amandelstaaf en kerstkransjes

WINTER OFYR – BORREL

Bestelcode:
72448
3 items p.p.

Koude items

- Wildzwijn coppa met mosterd van Williams peer
- Steak tartaar met rode ui, kappertjes, gepocheerd kwarteleitje en mosterd-ei schuim
- Cocktail van Hollandse garnalen met cognacsaus, appel en bieslook
- Tafelbrood | tapenade | roomboter

Warme items

- Wildhotdog op zuurkool en rösti aardappel
- Lolly van sukade met teriyakisaus | sesam | krokante uitjes
- Tuna slider op een sesambol | crispy sla | wakame | Japanse kruidenmayonaise
- Portobello met blauwe kaas | gegrilde baby mais | verse salie



WINTER FOODTRUCK 1 - CHARCUTTERIE I KAAS I WIJN

Bestelcode:
72453

Een selectie van wild charcuterie en karaktervolle trappistenkazen. Geserveerd met zorgvuldig geselecteerde, passende wijnen die de smaken perfect aanvullen. Een pure, gastronomische beleving voor liefhebbers van wild, kaas en goede wijn.

- Gerookte ganzenborst I gedroogde hertenham I wild zwijn coppa
- Wild paté met appel I bospaddenstoelen paté
- Chimay Kaas I Passendale classic I Corsendonk
- Zuurdesem I vijgenchutney I mosterd

SELECTIE WIJNEN

Oak Ridge Winery 'Old Soul' - Wit
Streek: Californië, Lodi
Druif: chardonnay | sauvignon blanc
vanille | eiken | peer | appel | abrikoos | witte perzik

Maison Centauree - Rood
Streek: Languedoc, Berziers en Nimes
Druif: syrah
jammig fruit | bramen | zwarte bes | kaneel

Domaine Carroir Perrin Sancerre Rouge - Rood
Streek: Loire, Sancerre
Druif: pinot noir
bessen | hout | framboos | bittertje



WINTER FOODTRUCK 2 - RACLETTE

Bestelcode: **67818**

- Zwitserse raclette (á la minute) met zuurdesem en droge worst
- Geroosterde raclette groenten I gestoomde groene asperge I Japanse bimi I winterpeen I pompoen I baby mais
- Loaded fries I fijne rode ui I bieslook I raclette kaas

WINTER FOODTRUCK 3 - BURGERS & SAUSAGE

Bestelcode: **72459**

- Wilde smashburger I sesam bun I cripsy sla I tomaat I gekarameliseerde sjalot
- Chipolatarol I brioche bun I zuurkool I mosterd saus

WINTER FOODTRUCK 4 - SOEPEN

Bestelcode: **67820**

- Huisgemaakte erwtensoep met rookworst
- Kruidige goulashsoep van rund met knoedels en Gruyère
- Créme soep van gegrilde witte ui en truffel
- Vers gebakken Beierse pretzel met zeezout en roomboter



WINTER FOODTRUCK - DESSERT

Wafels

Bestelcode: **72463**
1 stuks p.p.

- Brusselse wafel vers uit het ijzer met chocolade glacé, oreo kruimels en banoffee parels
- Brusselse wafel vers uit het ijzer met karamelglacé, stroopwafel en zoute karamel parels

Churros

Bestelcode: **72574**
2 stuks p.p.

- Churros frietjes geserveerd met chocoladesaus | roomijs | vanille mayonaise

Wentelteefjes "Over the Top

- Brioche wentelteefjes | Italiaans schuim | kaneelijs | chocoladesaus | vanillesaus | speculooscrumble

Strüdel

- Strüdel van appel | spijs | amandelen | vanille-ijs | karamelsaus





TOELICHTING BESTELPROCEDURE

HOE KUNT U EEN BESTELLING OPGEVEN?

Bon Bon catering & events:
Via e-mail: info@bonboncateringenevents.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 een huis vol smaak.

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 OKTOBER 2026 Bon Bon catering & events

KERSTBORREL OF NIEUWJAARSBIJEENKOMST?

Ons salesteam informeert u graag over de full-service mogelijkheden.

Vegan

DUURZAAMHEID

Gezonde voeding, duurzaam, vers en lekker, dat vinden wij als cateraar erg belangrijk. Duurzaam eten doe je in eerste instantie door te voorkomen dat er veel wordt weggegooid. Wij maken daarnaast zoveel mogelijk gebruik van biologische en duurzame seizoensproducten.
Bij voorkeur van Nederlandse bodem. Daarbij bereiden wij de gerechten indien mogelijk zoveel mogelijk ter plaatse, wat de smaak zeker ten goede komt!

Bon Bon catering & events is continue bezig om zich op het vlak van verduurzaming te verbeteren. Daarbij richten wij ons op de pijlers People Profit en Planet. Onze belangrijkste doelstelling ligt hierbij op Planet. Zo breiden wij ons assortiment steeds meer uit met vegetarische gerechten, kopen daar waar mogelijk lokaal en biologisch in en zijn wij actief bezig met het voorkomen van voedselverspilling. Respect voor natuur en milieu vragen wij tevens van onze leveranciers.

Uiteraard wordt ons afval gescheiden en zijn we in samenwerking met onze afvalverwerker bezig om een zo hoog mogelijk recyclebaar percentage te behalen. Onze aandacht richt zich hierbij ook op de verpakkingsmaterialen. Wij maken graag gebruik van duurzame disposables, zoals servies en bestek gemaakt van suikerriet.

UITGAVE OKTOBER 2026
Looptijd van 19 oktober 2026 t/m 22 februari 2027,
indien anders aangegeven in deze special | ©Bon Bon een huis vol smaak



NAMENS HET TEAM VAN
BON BON - EEN HUIS VOL SMAAK

Fijne Feestdagen!