

FOODBOOK spant!



Food for thought

Zien
Ruiken
Proeven
Voelen

We zijn een plek waar mensen elkaar live ontmoeten. Om elkaar te inspireren, om verbinding te maken en om samen te groeien. Wij creëren de juiste ambiance die deze ontmoetingen versterkt. Door alle zintuigen aangenaam te prikkelen. Door van een event een bijzondere beleving te maken. Want dat is wat live kan.

Goede, passende hapjes en drankjes zijn hierbij van onschatbare waarde. Ze spelen met het zicht, de reuk, de smaak en de tast van je gasten. Ze geven energie. Ze vormen een toegankelijk gespreksonderwerp. Ze creëren een moment om even te genieten of de zinnen te verzetten. Ze dragen bij aan jouw verhaal. Samen met jou zorgen we voor catering die je event ondersteunt, kracht bijzet of wellicht zelfs een statement is.

Dat doen wij in samenwerking met topchef Onno Kokmeijer. Onder zijn supervisie bereidt ons gepassioneerde keukenteam heerlijke en sprankelende gerechten. Of je kiest voor een walking dinner of een eenvoudige lunch, onze keukenartiesten begrijpen de impact van food & beverage op een event en delen deze duurzame visie. Alle gerechten zijn even vers en bereid met seizoensgebonden ingrediënten, zoveel mogelijk van lokale leveranciers. Alles wordt in huis én met liefde gemaakt.

Lees dit Foodbook als een leidraad. Zoals bij alles houden we ervan om buiten de kaders te denken. Blijf je erbinnen, geen probleem. Kleur je graag buiten de lijntjes? *Be our guest!*





INHOUD

ONTBIJT	4
ONTVANGST & BREAKS	5
SMOOTHIES	6
LUNCH	7
FOOD STATIONS	9
BUFFET	11
AMUSES	12
DINNER	13
VEGAN DINNER	14
BORREL BITES	15



ONTBIJT

ONTBIJT

€ 13,90

- Roomboter croissant
- Landbrood | Boerenkaas
- Jam
- Yoghurt met huisgemaakte granola

MAAK HET ONTBIJT COMPLETER OF BESTEL EEN LOS ITEM

- + € 8,00 Charcuterie | kokosyoghurt | vers fruit
- + € 7,50 Egg benedict of pancake met siroop

ONTBIJT ITEMS

- Croissant | roomboter | jam € 3,90
- Egg benedict klassiek € 6,00
- Egg benedict met zalm € 8,00
- American pancake maple syrup € 4,00
- Wafel | compote | room € 4,00
- Charcuterie plankje € 4,00
- Kokosyoghurt | huisgemaakte granola | vers fruit € 4,00
- Handfruit € 1,90
- Vers fruitsalade € 4,90

ONTVANGST & BREAKS

CUPCAKES OF PETIT FOURS MET LOGO

- Gepersonaliseerd met eigen logo

vanaf € 5,50

WARM VAN DE BAKKER

- Vegan sinaasappel brownie € 2,90
- Vegan appelnoten cake € 2,90
- American cookie € 2,40
- Mini pastel de nata € 2,40
- Wortel-notencake € 2,90
- Bananenbrood € 2,90

KOEKJE ERBIJ?

Roomboterkoekjes of Cranberry haverkoekjes voor bij de koffie/thee.
2 items per persoon | € 1,95

BREAK ITEMS

- Quiche | feta | prei € 3,90
- Quiche | geitenkaas | vadouvan € 3,90
- Quiche | paddenstoel | dragon € 3,90
- Steam bun jackfruit € 3,75
- Steam bun pulled chicken € 3,90
- Broodje oesterzwam kroket € 4,45
- Broodje rundvlees kroket € 4,90
- Kaasbroodje | saucijzenbroodje € 3,90
- Granola notenbar € 2,90
- Smoothie € 5,50
- Dadeltruffel | pindakaas | haver matcha € 2,90
- Roules | kruidenroomkaas € 3,30

IN DE MIX

- Assortiment macarons € 2,30
- Assortiment friandises € 2,55
- Assortiment bonbons € 2,55

PETIT FOURS

€ 3,50

- Lemon curd
- Red velvet
- Chocolade | gezouten caramel

SMOOTHIES

Maak een keuze uit
onderstaande smaken

SMOOTHIE BAR € 5,50

- Spinazie | banaan | kiwi
- Sinaasappel | banaan
- Sinaasappel | aardbei
- Sinaasappel | kiwi
- Appel | komkommer | druif
- Yoghurt | aardbei
- Yoghurt | mango | passievrucht
- Yoghurt | banaan | limoen

Geef je bezoekers een energy boost
met een gezonde smoothie!

Door alle feestelijke kleuren zijn de
smoothies echte sfeermakers.

Per glas of kan geserveerd.

Zowel uitlopen als buffet.

LUNCH

LUNCH JUST BREAD

3 broodjes

€ 17,50

LUNCH MIX & MATCH

2,5 broodjes (keuze uit 4 soorten broodjes) | 1 soep | 1 salade

€ 22,90

MIX & MATCH BROODJES

- Kaas | mosterd mayonaise | rucola
- Kipsalade | pesto | courgette | rucola
- Surinaamse kip | zoutzure komkommer | kerrie mayonaise
- Spinata Romana | Parmezaan crème | veldsla
- Eiersalade | bieslook | mizuna
- Brie | muhamarra | cressonette
- Tomaat | mozzarella | pesto
- Martino | relish van pickles & Chili

VEGAN BROODJES

- Spicy mango humus | gegrilde groente | avocado | mesclun
- Muhammara | walnoot | granaatappel
- Japanse nori spread | kikkererwt | bieslook
- BBQ pulled jackfruit | rode ui | koriander | gebakken uitjes

SUPPLEMENT:

- Zalm | mierikswortel | bloemkool | mizuna + € 1,00
- Beef teriyaki | cashewcrème | bosui | taugé + € 1,00
- Carpaccio | truffel mayonaise | Parmezaanse kaas | pijnboompitten | rucola + € 1,00

SOEP

€ 3,90

- Shiitake bouillion
- Doperwt | basilicum | kokos
- Bospeen | sinaasappel | gele curry
- Knolselderij | truffel | veloute
- Gazpacho | tomaat | basilicum | paprika

SALADE

€ 4,90

- Caesar | romaine | ansjovis Parmezaanse kaas | kip | croutons | ei
- Rode biet | sinaasappel | granola | zwarte olijf
- Kikkererwt | geroosterde peentjes | komijn | raddichio
- Orzo | tomaat | komkommer | paprika | basilicum

POKÉ BOWL

- Poké bowl | tempeh | sojaboon | mango | komkommer | wortel | wakame € 6,80
- Poké bowl | zalm | sojaboon | mango | komkommer | wortel | wakame € 8,80
- Poké bowl | tonijn | sojaboon | mango | komkommer | wortel | wakame € 10,80

LUNCH

LUNCHBUFFET

€ 37,90

- Salade orecchiette | framboos | feta | tomaat
- Parelcouscous | pompoen | rozijnen | harissa | koriander
- Cannelloni | spinazie | ricotta | Parmezaanse kaas
- Lamskebab | raita
- Chili sin carne | vegan gehakt | zwarte bonen | mais
- Caesar salade
- Salade van gegrilde groenten
- Flatbread | baba ganoush | aubergine | kerrie
- Thinbread | geitenkaas | rode biet | spinazie

2 GANGEN LUNCH

Voor- en hoofdgerecht óf hoofd- en nagerecht

€ 33,90

- Rauw gemarineerde makreel | zoetzure groenten | crème crue | bieslook
- Rouleau van parelhoen | miso-ponzu jus | pommes fondant | wintergroenten
- Tartelette | crème Suisse | vers fruit

3 GANGEN LUNCH

€ 41,90

In overleg met de chef geven we een passende invulling aan de behoeften, afhankelijk van het seizoen.

SIGNATURE LUNCH

Prijs op aanvraag

Een signature lunch met invulling van chef-kok Onno Kokmeijer

FOOD STATIONS

VEGAN HEAVEN SALADE BAR

€ 13,00

- Geroosterde groente | hummus | sesam
- Salade van parelcouscous | mediterrane groenten
- Dupuy linzen | kiemen | gepofte bospeen
- Tomaat | basilicum | framboos
- Doperwt | tuinbonen | pistache pesto

RANTANG

€ 17,50

- Bami Goreng
- Nasi Putih
- Komkommer
- Kipsaté
- Rendang

Kroepoek | sambal

HASTI DI PASTA

€ 15,90

- Penne 'al ragù' - Bolognese zoals deze écht bedoeld is
- Vegetarische lasagne | bechamel
- Tagliatelle | truffel | Parmezaanse kaas

Optioneel: Pasta geflambeerd in Parmezaanse kaas met cognac +€ 9,90

BURGER QUEEN

€ 13,00

- Beefburger | brioche | cheddar huisgemaakte BBQ saus
- Vegan Asian umami burger | kimchi ponzu mayonaise
- Vegan burger | vegan cheddar | huisgemaakte BBQ saus

RAMEN BAR

€ 13,00

- Ramen bouillon | miso | gekookt ei geplukte kip | gebakken tempeh | bosui | koriander | baby paksoi | shimeji | olie van chili en knoflook

TASTE OF INDIA

€ 17,50

- Butter
- Lamskebab
- Dal
- Chole
- Rijst
- Naan
- Mango chutney
- Raita

FOOD STATIONS

CÔTE DE BOEUF BAR € 20,00

- Côte de boeuf
- Bearnaisesaus
- Gepofte aardappel | zure room | bieslook
- Hollandse botersla | French dressing

SEAFOOD BAR € 27,75

- Sesam krabsalade
- Thaise mosselen
- Garnalencocktail | knolselderij | bieslook
- Salade makreel | piccalilly | groene appel
mais
- Oesters met mignonette

POKÉ BOWL BAR € 13,90

- Sushirijst | tempeh, zalm of kip | sesam |
mango | wakame | avocado | rode kool
edamame | kimchi mayonaise

FROMAGE € 12,90

- Comté
- Blue d 'Auvergne
- Époisses
- St. Maure de Touraine
- Overjarige brokkelkaas
- Vijgen en notenbrood
- Olijvenjam
- Compote van kweeper | grove mosterd

DESSERT BAR € 13,90

- Mandarijn cheesecake
- Pistache dadeltaart
- Chocolademousse
- Tiramisu taart
- Vegan sinaasappel brownie

Prijzen van de food stations zijn gebaseerd op minimaal 100 personen en een minimale afname van 3 stations.

Naast de bovengenoemde prijzen wordt voor het inhuren € 175,00 per food station in rekening gebracht.

BUFFET

RANTANG BUFFET

€ 35,50

- Babi ketjap
- Sajoer boontjes
- Nasi goreng
- Kip Smoor
- Sambal goreng basah
- Bami goreng
- Nasi kuning
- Nasi putih
- Telor kokos
- Ritja ritja
- Atjar
- Saté
- Kroepoek
- Ketimoen
- Emping
- Sambal trassi klapper
- Frikadel

TASTE OF INDIA BUFFET

€ 35,50

- Lamskebab
- Saag paneer
- Butter chicken
- Naan
- Rijst
- Tandoori wortel
- Linzen dahl
- Mango chutney
- Raita

AMUSES

€ 4,90 p.p | Kunnen worden besteld vanaf 20 stuks

VLEES EN VIS

- Ossenworst | Amsterdams zuur | brioche
- Oester | champagne sabayon + € 1,90

VEGAN

- Curry | kaffir crème | granaatappel | paprika
- Tostada | vegan kip | chimichurri | avocado
- Vegan zalm | gezouten citroen | aardappel kaantje | kombu
- Cornetto | crème van geitenkaas | kweepeer
- Puripan | linzen | schuim harissa
- Eclair | cashew crème | trappeur specerijen
- Mini quiche truffel | sjalot

DINNER

Het diner is mogelijk in sit down en walking dinner. Walking dinner mogelijk vanaf 4 gangen.

3 gangen voorgerecht - hoofdgerecht - dessert	€ 47,50
4 gangen voorgerecht - tussengerecht - hoofdgerecht - dessert	€ 55,50
5 gangen voorgerecht - soep - tussengerecht - hoofdgerecht - dessert	€ 62,50

VOORGERECHT

- Tartaar van hollandse hamachi | tom yam | wakame | krokante kippenhuid | ponzu
- Tartaar van kalf | uiensoebise | eryngii | aardappelschuim
- Gepofte bietjes | koffie | groene appel | witlof | hazelnoot
- Gepocheerde Mari gold ei | groene asperge | geinfuseerde druif
- Gerookte zalm | creme cru | ingelegde bloemkool | kruidensalade

SOEP

- bouillon van shii take | sesam | edamame | bospeen
- bisque van kreeft | vadouvan | algenpoeder
- veloute van spitskool | peterselie olie | koffie

TUSSENGERECHT

- fregola | raddichio | hazelnoot | Parmezaanse kaas
- raviolo van cepes | gerookte merg | kastanjechampignons | gebrande sjalot
- ratatouille | schuim van vadouvan | boekweit
- kabeljauw | peentjes | wortel beurre blanche | kumquat

HOOFDGERECHT

- Zeebaars | ravioli van gamba | chartreuse beurre blanc | venkel
- Short rib | unagi lak | aubergine salade | rijst
- Prei | polenta | zwarte knoflook | hartige granola
- Flat iron steak | boleet | kalfjus met mosterdzaad

DESSERT

- Moelleux | duindoorn | vanille ijs
- tartelette | ananas | creme Suisse | roze peper
- Witte chocolade | mango-passievruchtencompote | banaan

VEGAN DINNER

VIJF GANGEN VEGAN DINNER € 57,50

- Gepofte bietjes | witlof | groene appel
koffie | hazelnoot
- Bouillon van shiitake | sesam | tuinboon
bospeen
- Gnocchi | saus van geroosterde groenten
radicchio | bieslook
- Japanse aubergine | paprika salsa | saffraan
aardappel | lavas
- Vegan chocolademousse | peer | vanille
duindoorn

Het 5 gangen vegan dinner is mogelijk in
sit down en walking dinner.

3 gangen € 40,00

4 gangen € 44,50

BORREL BITES

STREETFOOD

- Choripan kip choriso en chimichurri € 4,90
- Bao bun kip of jackfruit € 3,90/3,75
- Smokey mini-burger € 7,50
- Frites | Parmezaan | aioli € 4,90
- Frites mayonaise € 4,50
- 3 soorten gyoza | tiryaki | bosui | cashew € 4,25
- Poké bowl | tempeh | sojaboon | mango | komkommer wortel | wakame | kimchi mayonaise € 7,90

STREETFOOD BORREL

€29,90

4 items naar keuze uit bovenstaand assortiment + dessert

BORREL BITES

BITTERGARNITUUR

€ 3,90 per persoon

- Rundvlees bitterbal
- Vegan bitterbal
- Kaasstengel
- Mini-loempia

Per 3 stuks.

BORREL

- Amsterdam plankje € 5,90 p.p
- Crudit e € 2,30 p.p
- Kaaskoekjes en nootjes € 2,30 p.p
- Charcuterie € 4,45 p.p
- Gemarineerde olijven € 2,30 p.p
- Borrelmix plank voor 5 personen € 27,50
- Grissini € 1,00 p.p.
- Crostini's € 2,50 p.p.
- Geroosterde padron pepers € 2,50 p.p.
- Brekbrood met twee soorten dips € 4,10 p.p.
- Vegetarische/vegan mixplank € 5,90 p.p.
- Hoorntje kaas | worst | pickles € 3,90 p.p.



spant!

035 704 705 | SALES@SPANT.ORG | SPANTCONGRESCENTRUM.NL

● CONGRES ● THEATER ● FIER BUSSUM ● DE BOERDERIJ ● 100% CO₂ NEUTRAAL

Alle genoemde bedragen zijn onder voorbehoud van prijswijzigingen en exclusief BTW.