

FOODBOOK

HERFST | WINTER

2025-2026



SPANT

Food for *Thought*

**ZIEN
RUIKEN
PROEVEN
VOELEN**

Spant is 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.

De rol van culinaire invulling is hierbij van onschatbare waarde. Perfect afgestemde hapjes en drankjes verrijken de beleving van jouw gasten door in te spelen op zicht, geur, smaak en gevoel. Ze geven energie, bieden een natuurlijk gespreksonderwerp en creëren momenten van puur genieten. Zo versterken ze jouw verhaal en het event.

Samen met jou zorgen wij voor catering die jouw evenement ondersteunt, versterkt of zelfs een krachtig statement maakt. Dit doen we in nauwe samenwerking met chef Onno Kokmeijer**. Onder zijn supervisie bereidt het toegewijde keukenteam van DarkKitchenXL verrassende gerechten die de zintuigen prikkelen en indruk maken.

Of het nu gaat om een sitdown dinner of een eenvoudige lunch, de keukenbrigade heeft oog voor detail en begrijpt de impact van culinaire keuzes op jouw event.

De keukenbrigade richt zich op het gebruik van seizoensgebonden ingrediënten, zoveel mogelijk van lokale leveranciers. Alles wordt in eigen huis geproduceerd, inclusief de sauzen, met aandacht voor duurzaamheid en kwaliteit. Elk gerecht wordt met zorg en vakmanschap bereid, met als doel jouw evenement naar een hoger niveau te tillen.

Gebruik dit Foodbook als inspiratiebron. Of je nu binnen de kaders blijft of buiten de lijntjes kleurt, wij staan klaar om jouw culinaire visie waar te maken. Be our guest!

Veel inspiratie en leesplezier gewenst namens het hele salesteam! Heb je vragen of wil je meer weten? Neem gerust contact op met ons, wij helpen je graag verder.

☎ 035 7504 705
✉ sales@spant.org



Inhoud

ONTBIJT	4
SMOOTHIES	5
ONTVANGST & BREAKS	6
LUNCH	8
FOODSTATIONS	12
BUFFET	16
AMUSES	17
DINNER	18
STREET FOOD	21
BORREL BITES	22
DRANKEN	23



Alle genoemde bedragen zijn onder voorbehoud van prijswijzigingen en exclusief BTW. *Versie 2026.1*

ONTBIJT

Ontbijt *items*

Croissant roomboter jam	€ 4,00
Eggs benedict klassiek Hollandaise saus	€ 6,30
Eggs benedict zalm Hollandaise saus	€ 8,40
American pancake ahornsiroop blauwe bes	€ 4,00
Wafel compote room	€ 4,00
Charcuterie plankje	€ 4,50
Kokosyoghurt huisgemaakte granola vers fruit	€ 4,25
Handfruit	€ 1,95
Verse fruitsalade	€ 4,90

Ontbijt *deluxe*

€ 13,90

Landbrood | Boerenkaas

Roomboter croissant

Jam

Yoghurt met huisgemaakte granola

*The secret to
a perfect day?*

**A PERFECT
BREAKFAST.**

Maak het ontbijt completer of bestel losse items!

+ € 8,00 Charcuterie | kokosyoghurt | vers fruit



SMOOTHIES

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.

Maak een keuze uit diverse smaken

Smoothie *bar* € 5,50

Aardbei | sinaasappel | haver

Mango | yoghurt | passievrucht

Spinazie | banaan | kiwi

Watermeloen | tomaat | puntpaprika

Groene appel | limoen | bleekselderij

Gember | mango | wortel

Spinazie | banaan | kiwi

Sinaasappel | banaan

Sinaasappel | aardbei

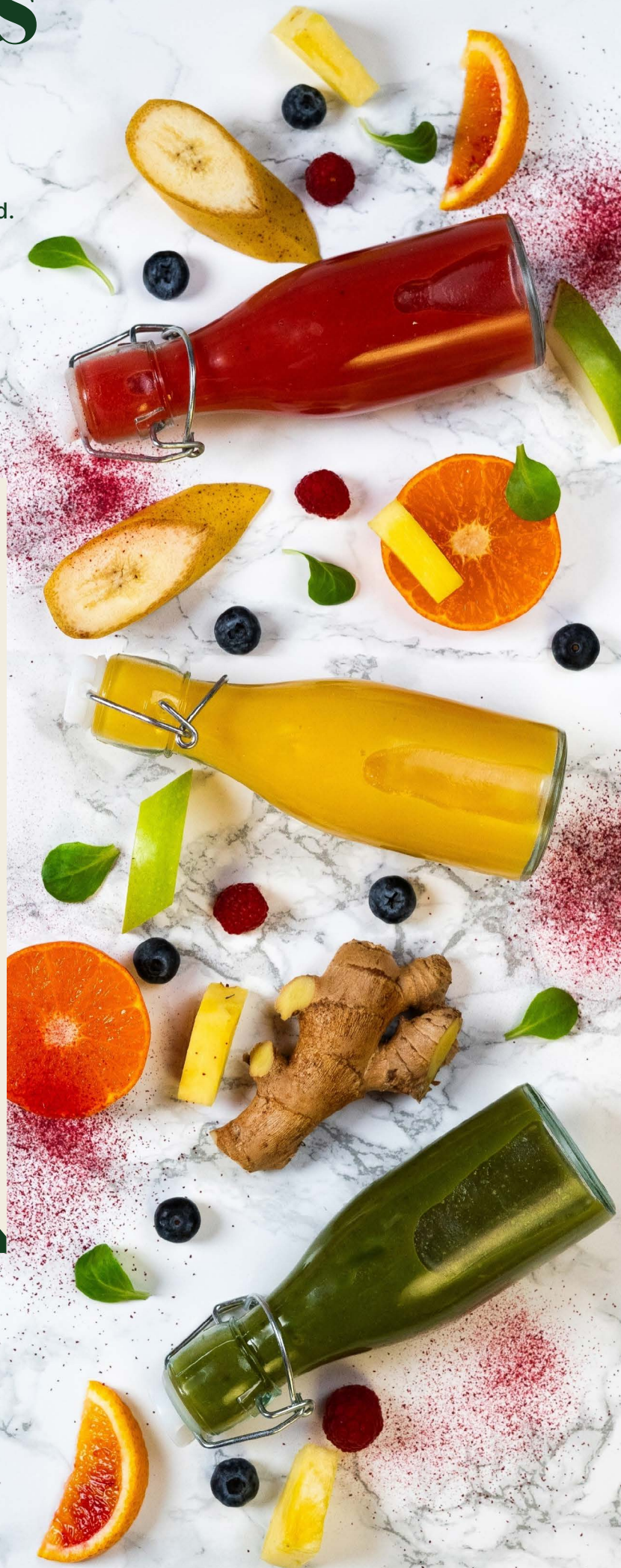
Sinaasappel | kiwi

Appel | komkommer | druif

Yoghurt | aardbei

Yoghurt | mango | passievrucht

Yoghurt | banaan | limoen



ONTVANGST & BREAKS

Warm *van de bakker*

Brownie	€ 2,95
Vegan aardbeien taartje	€ 2,90
Vegan citroen taartje	€ 2,90
Slagroomtruffels	€ 2,90
Rustieke chocolade koek	€ 2,45
Mini pastel de nata	€ 2,45
Wortel-notencake	€ 2,95
Bananencake	€ 2,95
Assortiment gourmandises beurre Knapperige mix van mini kaneelrol, chocolade- en cranberrytwist en Roombroodje	€ 1,75



KOEKJE *erbij?*

Roomboterkoekjes of
cranberry haverkoekjes

2 items per persoon | € 1,95

Assortiment amandel koekjes
Bitterkoekjes, paleisbanket,
vanillenootjes en Weespermoppen

2 items per persoon | € 2,90



ONTVANGST & BREAKS

Break items

Quiche feta prei	€ 4,00
Quiche geitenkaas vadouvan	€ 4,00
Quiche paddenstoel dragon	€ 4,00
Bao bun pulled mushroom huisgemaakte BBQ-saus	€ 3,75
Bao bun pulled chicken hoisin	€ 4,10
Broodje kroket vega(n)	€ 4,90
Broodje kalfsvlees kroket	€ 4,90
Broodje rundvlees kroket	€ 4,90
Mini kaas- saucijzenbroodje	€ 1,90
Kaasbroodje saucijzenbroodje	€ 4,10
Granola notenbar	€ 2,90
Smoothie	€ 5,50
Roules kruidenroomkaas	€ 3,30

In de mix Assortiment Friandises

Macaron diverse smaken	€ 2,40
Bonbon diverse smaken	€ 2,65
Miserable amandel vanille botercrème	€ 2,65
Sponge cake pistachecrème	€ 2,65
Profiterole crème Suisse	€ 2,65
Cake geconfijte citrus	€ 2,65



Assortiment Cupcakes

€ 3,65

Cupcakes of petit fours
gepersonaliseerd met eigen logo

Assortiment Petit fours

€ 3,65

Diverse smaken



Amandel Cannoli € 2,85 gevuld met...

citroencrème

Pistachecrème

Witte chocoladecrème

Gezouten karamelcrème

Hazelnootcrème

Tiramisucrème

LUNCH

Mix & Match € 22,90 p.p.
2,5 broodjes* | 1 soep | 1 salade
**keuze uit 4 soorten broodjes*

Just bread € 17,50 p.p.
3 broodjes

Broodjes

Vegetarisch

Kaas | mosterdmayonaise | rucola

Eiersalade | bieslook | mizuna

Brie | muhamarra | cressonette

Caprese | mozzarella | pesto

Martino | relish van pickles & Chili

Vegan

Knolselderijsteak | kappertjesmayonaise
venkel

Spicy mango humus | gegrilde groente
avocado | mesclun

Muhammara | walnoot | granaatappel

BBQ pulled jackfruit | rode ui | koriander
gebakken uitjes

Vlees / Vis

Gegrilde kipfilet | rucola | avocado

Surinaamse kip | zoetzure komkommer
kerriemayonaise

Kip Cajun | taugé | sandwichspread

Pastrami | zuurkool | groene mosterd

BLT Coppa di Parma | tomaat | sla

Beenham | mosterdsread

Carpaccio | truffelmayonaise | rucola
Parmezaanse kaas | pijnboompitten

Pulled zalm | mierikswortel | bloemkool
mizuna



Warm item

Bao bun: vlees of vegetarisch

Quiche: vegetarisch

LUNCH

Salade

€ 4,95

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 € 6,90
mango | komkommer | wortel
wakame

Poké bowl | zalm | sojaboon € 8,90
mango | komkommer | wortel
wakame

Poké bowl | hamachi | sojaboon € 8,90
mango | komkommer | wortel
wakame



Soep

€ 4,10

Shiitake bouillon

Courgette | broccoli | room

Bospeen | sinaasappel | gele curry

Knolselderij | truffel-velouté

Tomaat | kokos | gember

Tom kha kai

Tom yam | zoete aardappel | gele curry
citroengras | kokosmelk

Gebrande uien bouillon | vadouvan

Soep van het seizoen

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

Caesersalade

Flatbread | baba ganoush | aubergine | kerrie

Thinbread | geitenkaas | rode biet | spinazie



LUNCH

Twée of drie gangen *lunch*

Twée gangen lunch: Voor- en hoofdgerecht óf hoofd- en nagerecht

€ 34,90

Drie gangen lunch: Voor-, hoofd- en nagerecht

€ 42,90

Zie de dinner pagina's voor het menu

Signature lunch

Onno Kokmeijer

Prijs op aanvraag

Een signature lunch met invulling van chef-kok Onno Kokmeijer**



FOODSTATIONS

Naast de genoemde prijzen wordt voor het inhuren € 175,00 per foodstation in rekening gebracht.

Ramenbar

€ 13,65

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

EXPLORE, TASTE
AND ENJOY

FLAVORS THAT FOLLOW
WHEREVER YOU GO.

Steakstation

€ 20,75

Maak een keuze uit 2 of 3* verschillende vleessoorten

**vanaf 250 personen 3 vleessoorten*

Vlees

Ribeye

Picanha

Sucade steak

Bijgerechten

Elote

Bearnaise saus

Chimichurri

Gepofte aardappel

Patatas salteadas



FOODSTATIONS

Saladebar

€ 13,55

Geroosterde groente | hummus | sesam

Salade van parelcouscous
mediterrane groenten | vadouvan kalamansi

Kikkererwten | komijn | gepofte bospeen

Tomaat | basilicum | framboos

Gepofte biet | koffie | hazelnoot
groene appel



Burgerbar

€ 13,00

Beefburger | uiencompote
cheddar | huisgemaakte BBQ-saus

Vegan Aziatische umami burger
kimchi | ponzu mayonaise

Vegan burger | vegan cheddar
huisgemaakte BBQ-saus



Al Dente

€ 16,25

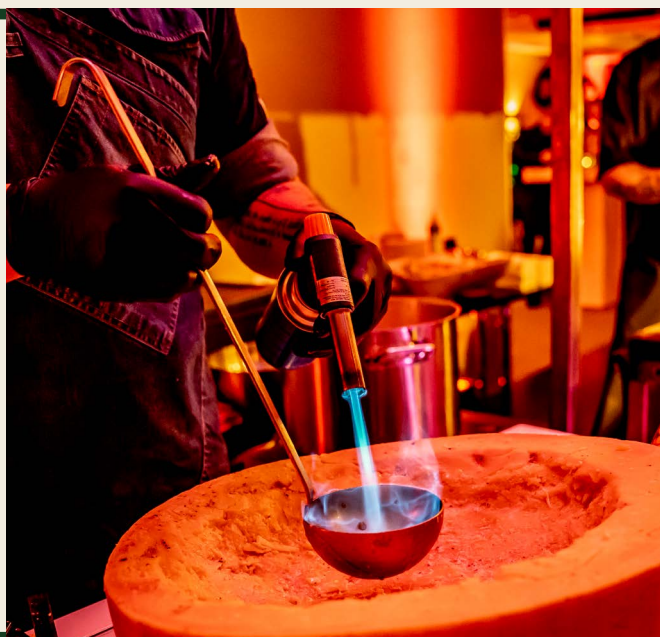
Penne 'al ragù'

Lasagne | bechamel
(ook vegetarisch verkrijgbaar)

Tagliatelle | truffel | Parmezaanse kaas

Cannaloni | ricotta | spinazie

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



FOODSTATIONS

Poké**bar**

€ 13,90

Sushirijst | *tempeh*, *zalm of hamachi*
mango | komkommer | wakame
wortel | edamame | kimchi mayonaise

Hotdog**station**

€ 13,00

Japanse hotdog | koriander
ingelegde gember | teriyaki

Amerikaanse hotdog | relish
ketchup | uitjes

Duitse hotdog | zuurkool
mosterd | curry



Rantang**bar**

€ 18,25

Bami Goreng

Nasi Putih

Zoetzure komkommer

Kipsaté

Rendang

Kroepoek

Sambal oelek

Seadfood**bar**

vanaf € 27,75
dagprijs

Sesam krabsalade

Thaise mosselen

Garnalencocktail | knolselderij | bieslook

Salade makreel | piccalilly
groene appel | maïs

Oesters met mignonette

FOODSTATIONS



Fromage

€ 12,90

Selectie van vijf verschillende Hollandse kazen

Notenbrood

Appel/peren stroop

Compote

Grove mosterd

Dessertbar

€ 13,90

Cheesecake

Pistache taart

Chocolademousse

Tiramisu taart

Vegan brownie



BUFFET

Rantangbuffet € 35,50

Babi ketjap

Sajoer boontjes

Nasi goreng

Kip smoor

Sambal goreng basah

Bami goreng

Nasi kuning

Nasi putih

Telur kokos

Ritja ritja

Atjar

Saté

Kroepoek

Ketimoen

Emping

Sambal trassi klapper

Frikadel



PROEF, GENIET EN ONTDEK!

*Een buffet vol smaken
voor iedereen.*

AMUSES

€ 5,15 per persoon
Kunnen worden besteld vanaf 20 stuks.

Vlees en Vis

Pani puri | salsa van mais | chipotle
short rib

Tostada | ossenworst | piccalilly

Blini | zalmousse | salade appel | dille

Paling royaal | haringkuit | unagi lak

Vega(n)

Quiche | okonomiyaki | spitskool

Rettich | yuzu crèmeux | soja parels

Waldorf | crème walnoot | selderij compote
ingelegde druif

Cornetto | cashewcrème | kweeper

Bonbon | gorgonzola dolce | peer gel
witte chocolade

Komkommer | roomkaas | kombu | furikake

Toast Martino | vegan



DINNER

Het diner is mogelijk in sit down en walking dinner. Walking dinner mogelijk vanaf 4 gangen. Stel één menu samen uit onderstaande keuzes voor het hele gezelschap. Met uitzondering van allergenen en dieetwensen, die wij uiterlijk 10 dagen voorafgaand ontvangen op naam van de gast.

Sitdown dinner

3 gangen menu	voorgerecht - hoofdgerecht - dessert	€ 49,50
4 gangen menu	voorgerecht - tussengerecht - hoofdgerecht - dessert	€ 57,90
5 gangen menu	voorgerecht - soep - tussengerecht - hoofdgerecht - dessert	€ 64,90

Sitdown vegan dinner

4 gangen menu	voorgerecht - tussengerecht - hoofdgerecht - dessert	€ 49,50
5 gangen menu	voorgerecht - soep - tussengerecht - hoofdgerecht - dessert	€ 57,50

Walking dinner

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

Voorgerecht

Vlees

Tartaar Kalf | Marigold bottarga
cepes crème | sambaizu | eierdooier

Terrine eend | Hollandse vanille | abrikoos
sjalotte compote | radijs

Vis

Hollandse hamachi | ajo blanco
zilte groente | kaffir | forel kuit

Graved lax | cajun stijl | roggebrood
karnemelk | roseval aardappel

Vega(n)

Notenpaté | ingemaakte pruim | koffie
toast | witlof

Gepofte biet | sinaasappel | kardemom
bospeen crème | wortel | mierikswortel



DINNER



Soep

Tom kha kai | bosui
schuim van geroosterde kippenhuid

Gebrande uien bouillon | vadouvan
beukenzwam

Noorse vissoep | kokkels | scheermessen
mosselen | bieslook

Tussengerecht

Vis

Zeebaars | boksoi bbq | zwarte olijf
ponzu beurre blanc

Coquille | zwarte rijst | miso
haricots verts | shiitake

Vega(n)

Butternut pompoen | fregola
oude kaas | gezouten citroen

Ravioli van cèpes | sjalot
Amsterdamse ui | jenever bes

Truffel aardappel | gepofte knolselderij
sherry | groene kruiden hollandaise

Biet Wellington | Chartreuse beurre blanc
waterkers



DINNER

Hoofdgerecht

Vlees en Vis

MRIJ runs | sake glaze | schoseneren
maitake

Veluwe eend | ravioli van gekonfijnte bout
bimi | duxelle | zoethout

Kabeljauw | dragon beurre blanc
aardappel | koolrabi | venkel crudité

Vega(n)

Open ravioli | knolselderij
soubise van ui | parmezaan

Baby aubergine | 5 spice
zoete aardappel | mango | cashewnoot



Dessert

Tiramisu 2.0 | amaretti | espressomousse
marscarpone schuim

Paris brest | butterscotch | gezoute
caramel | crème Suisse | mokka

claire | praliné | stoofpeer | zure room

Opera cake | ingelegde pruim
Banyuls reductie

STREETFOOD

Streetfood *borrel* € 29,90

4 items naar keuze uit onderstaand assortiment
+ dessert Pastel de nata en cannoli



Streetfood

Japanse hotdog | ghoe cress
gepekelde gember | furikake
yakitori gel | wasabi mayonaise € 7,50

Ceviche | hamachi | jalapeño
passievrucht € 9,90

Avocado crèmeux | jalapeño
passievrucht € 9,90

Smokey mini-burger € 7,90

Frites | Parmezaan | aioli € 4,90

Frites | mayonaise € 4,50

Gyoza mix | teriyaki | bosui
kip, garnaal of groente | cashew € 4,45

Poké bowl | tempeh | sojaboon
mango | komkommer | wortel
wakame | kimchi mayonaise € 6,90

Taco con Gobernador
garnalen | chipotle | feta
(ook vegetarisch verkrijgbaar) € 7,90

Tom yam soep | zoete aardappel
gele curry | citroengras
kokosmelk € 4,10

Orange chicken | sinaasappel
sesam | basmati rijst € 8,90

Orange cauliflower | sinaasappel
sesam | basmati rijst € 8,90

Bao bun | pulled mushroom
huisgemaakte BBQ-saus € 4,00

Bao bun | pulled chicken | hoisin € 4,25

BORREL BITES



Borrel

Amsterdam plankje	€ 5,90
Crudit�	€ 2,30
Kaaskoekjes en nootjes	€ 2,10
Charcuterie	€ 4,95
Gemarineerde olijven	€ 1,50
Borrelmix plank voor 5 personen	€ 29,50
Crostini's	€ 2,65
Geroosterde padron pepers	€ 2,70
Breekbrood met twee soorten dips	€ 3,90
Vegetarische/vegan mixplank	€ 5,90

Bittergarnituur

€ 3,95 per persoon
per 3 stuks

Rundvlees bitterbal

Vegan bitterbal

Kaastengel

Mini-loempia



DRANKEN



Duurzaam genieten *van bron tot glas.*

In ons assortiment vind je zorgvuldig geselecteerde dranken waarin duurzaamheid en kwaliteit samenkomen. Elk glas vertelt een verhaal van respect voor de natuur en eerlijke productie.

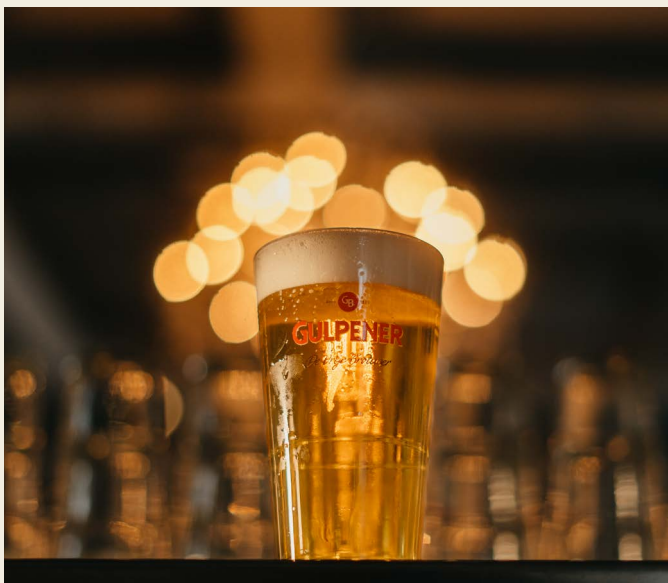
Voor frisdranken hebben we gekozen voor **Naturfrisk**, een Deense biologische brouwerij zonder kunstmatige toevoegingen. Onze ijs thee komt van het pure merk **Walden**, en de biologische sappen van **'s Lands Beste** zijn rijk van smaak en bewust geproduceerd.

Het bier dat we schenken is **Gulpener**, het meest duurzame bier van Nederland, gebrouwen met lokale ingrediënten en liefde voor de natuur.

Onze koffie is van **Hesselink**, een familiebedrijf dat roostert volgens de easy-roastmethode. Met deze langzame methode ontwikkelen de bonen hun aroma's optimaal. Daarnaast zorgt Hesselink voor eerlijke prijzen voor koffieboeren, wat duurzaamheid en vakmanschap bevordert.

De thee die we serveren is Fairtrade gecertificeerd, zodat je bij elke kop kunt genieten van een bewuste, eerlijke keuze.

Bij ons geniet je van dranken die niet alleen jouw smaakpapillen verwennen, maar ook bijdragen aan een duurzame wereld.



Op papier al om te watertanden
live ronduit verrukkelijk!

SPANT



- ◆ Evenementen SPANT
- ◆ Theater SPANT
- ◆ Fier Bussum
- ◆ De Boerderij Huizen

Neem contact met ons op!
sales@spant.org | 035 7504 705

Fotografie
Patrick van Beek, Nico Alsemgeest, Jan Buteijn,
FocusOn, Kato Sandifort, Rinze Vegeliën, Ghislaine Verkerk