

FOODBOOK

LENTE I ZOMER

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!

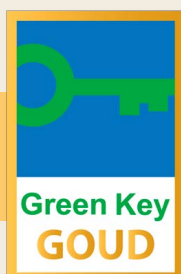
Veel inspiratie en leesplezier gewenst namens het hele salesteam! Heb je vragen of wil je meer weten? Neem gerust contact op met ons, wij helpen je graag verder.

☎ 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 | puntpaparika

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 citroencakeje	€ 2,90
Slagroomtruffels	€ 2,90
Rustieke chocolade koek	€ 2,45
Mini pastel de nata	€ 2,45
Wortel-notencake	€ 2,95
Bananecake	€ 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,
vanillenoetjes en Weespermoppen

2 items per persoon | € 2,90



ONTVANGST & BREAKS

Break items

Quiche feta prei	€ 4,00
Quiche geitenkaas vadouvan	€ 4,00
Quiche Japans (v)	€ 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 zwamcijsje vadouvan	€ 1,90
Zwamcijsje vadouvan	€ 4,10
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
Mini pecan pie karamel	€ 2,65
Cake geconfijte citrus	€ 2,65



Assortiment Petit fours

Diverse smaken

€ 3,65

Assortiment Cupcakes

Cupcakes of petit
fours gepersonaliseerd
met eigen logo

€ 3,65



Amandel Cannoli

gevuld met...

€ 2,85

citroencrème

Pistachecrème

Witte chocoladecrème

Gezouten karamelcrème

Hazelnootcrème

Tiramisucrème

LUNCH

Broodjes

Vegetarisch

Kaas | mosterdmayonaise | rucola

Eiersalade | kerrie | bieslook | mizuna

Brie | muhamarra | cressonette

Caprese | mozzarella | pesto

Bospeen américain | relish van pickles & chili

Vegan

Tempeh teriyaki | auberginecrème | kiemgroenten

Carpaccio gerookte biet | sumaccrème
pijnboompitten | rucola

Komkommer kimchi | sesam-cashewcrème paksoi

Bloemkool za'atar | citroencrème
gerookte amandel | peterselie

Sandwichspread SPANT | kikkererwten
geroosterde paprika | wortel | sjalot
augurk | witte balsamico

Muhammara | walnoot | paprika | granaatappel

Vegan BLT | bacon | tomaat | sla
vegan mayonaise

Vlees / Vis

Gegrilde kipfilet | rucola | avocado

Surinaamse kip | zoetzure komkommer
kerriemayonaise

Rendang | atjar | mayonaise | gefrituurde ui

Ossenworst | piccalilly
ingelegd mosterdzaad | crumble van ui

Mortadella | pistache | mozzarella | rucola

Carpaccio | truffelmayonaise | rucola
parmezaanse kaas | pijnboompitten

Rillette van makreel | citroen | appel | dille
komkommer

Pulled zalm | mierikswortel | bloemkool mizuna

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



Warm item

Bao bun | vlees of vegetarisch

Quiche | vegetarisch

LUNCH

Salade

€ 4,95

Caesar | romaine | ansjovis
Parmezaanse kaas | kip
crouton | ei

Rode biet | sinaasappel
granola | zwarte olijf

Griekse salade | oregano | tofu
tomaat | komkommer | zuurdesem

Parelcouscous | amba | bospeen
gegrilde courgette | munt

Groene salade | haricots verts
groene asperge | cashew
green goddess dressing

Poké bowl

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

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

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



Soep

€ 4,10

Courgette | broccoli | room

Bospeen | sinaasappel | gele curry

Tomaat | kokos | gember

Tom kha kai | bosui

Tom yam | zoete aardappel | gele curry
citroengras | kokos

Groene gazpacho | doperwt | komkommer
avocado (*koud geserveerd*)

Rode gazpacho | tomaat | paprika
balsamico (*koud geserveerd*)

LUNCH

lunchbuffet €37,90 op aanvraag

Twee of drie gangen lunch

Twee gangen lunch: Voor- en hoofdgerecht óf hoofd- en nagerecht € 34,90

Drie gangen lunch: Voor-, hoofd- en nagerecht € 42,90

Zie de diner 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

Tempeh | spitskool | peultjes | taugé
aardappel | pindadressing

Mais | bonen | rode ui | paprika | koriander
limoen-jalapeñodressing

Quinoa | geroosterde artisjok | olijven
sinaasappel

Tomaat | basilicum | framboos

Gepofte biet | avocado | blauwe bes
mierikswortel



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

Citroencakeje



BUFFET

Rantangbuffet € 35,50

Babi ketjap

Sajoer boontjes

Nasi goreng

Kip smoor

Sambal goreng basah

Bami goreng

Telor 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

Quiche | schaaldieren | dragoncrème

Paling royaal | haringkuit | unagi-lak

Pani puri | steak tartaar | piccalilly schuim

Brioche | rillette van gans
pickel van rabarber

Vega(n)

Rettich | crèmeux van yuzu | soja kaviaar

Gazpacho | gele tomaat | Hollandse vanille

Witlof Caesar | citrus | parmezaanse kaas

Tartelette | uienmarmelade |
sinaasappel roomkaas

Groene olijfcake | vijg | macadamianoot



DINER

Het diner is mogelijk in sitdown 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

Ossenworst | rivierkreeftjes | kalamansi
shiso shiitake

Magret de canard | trappeurkruiden
ingemaakte bramen | gekarameliseerde
walnoot

Vis

Hollandse hamachi | leche de tigre
gelei van rode peper | gepofte mais | kokos

Gravad lax | asiatique | rettich
zeewier | ponzu

Vega(n)

Tomatensalade | zwarte olijf
geroosterde perzik | ricotta

Gepofte biet | aardbei | dragoncrème
rozenvinaigrette



DINNER



Soep

Clam chowder | mossel | lavasolie

Miso-bouillon | dashi | shiitake | tofu

Tussengerecht

Vis

Geroosterde heilbot | sobanoedels | shiitake | boksoi | miso-ponzu beurre blanc

Dorade | couscous van bloemkool | hazelnoot | kappertjes | beurre noisette

Vega(n)

Gevulde gnocchi | eekhoortjesbrood | doperwt | ingelegde citroen

Cassoulet van seizoensbonen | fregola | gebrande mosterd | gerookte crème fraîche

Geroosterde spitskool | fetacrème | zwarte knoflook | granaatappel | hazelnoot



DINNER

Hoofdgerecht

Vlees en Vis

Rouleau van gevogelte | fiore | truffeljus
raviolo van Oude Wijker | seizoenspaddenstoelen

Sukadesteak | harissacrème | pistache
zoete aardappel | saus met ras el hanout

Roodbaars | compote van paprika | rouille
safraanaardappel | bouillabaisse

Vega(n)

Gevulde artisjokbodem | caponata | stracciatella
gnocchi | daslook

Geroosterde bloemkool | tandoori yoghurt
vinaigrette van cashew | appel | vadouvan



Dessert

Millefeuille | amandel | amaretto | kers
blanc manger

Rabarber & sinaasappel | gemarineerde aarbeien
krokant van yoghurt | sabayon van Grand Marnier

Meringue | yuzu | limoen | witte chocolade
tonkaboon

Perzik | honing mousse | compote van perzik
lavendel | gepofte rijst

STREETFOOD

Streetfood *borrel* € 29,90

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



Streetfood

Japanse hotdog ghoa cress gepekelde gember furikake yakitori gel wasabi mayonaise	€ 7,50
Ceviche hamachi jalapeño passievrucht	€ 9,90
Avocado crémeux 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

Bitterbal | rund

Bitterbal | saté ayam (Holtkamp)

Bitterbal | vegan

Chicken karaage

Ebi katsu | krokante
garnalensnack

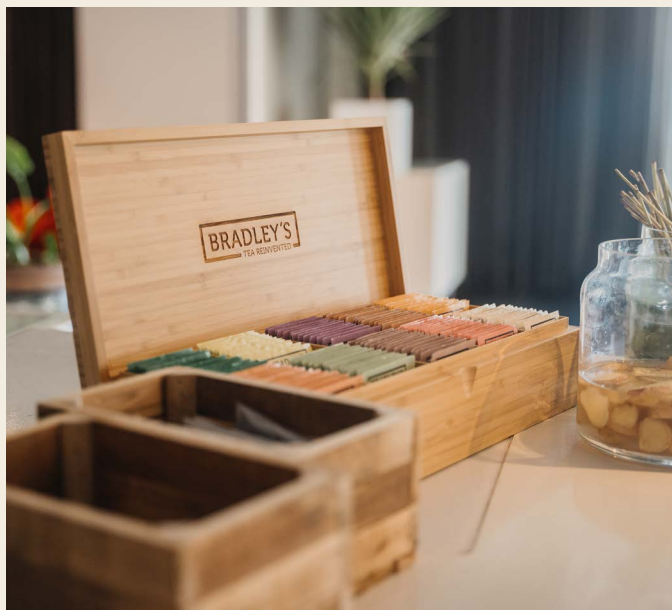
Kaasstengel

Gyoza

Mini loempia

Rendangkroketje

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.

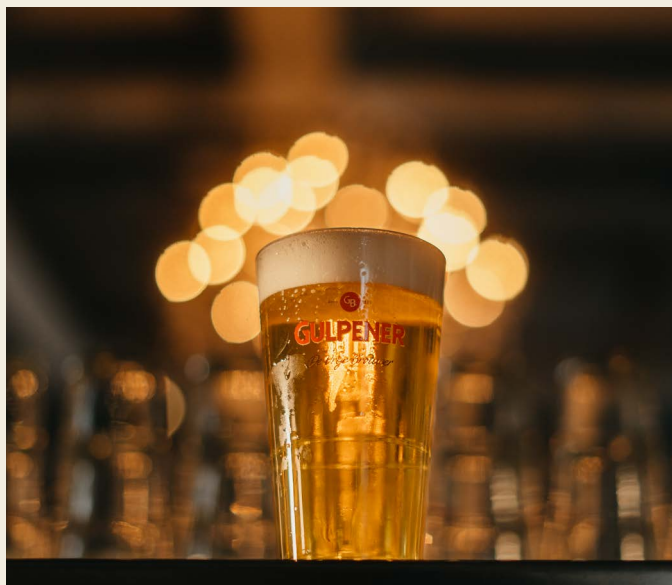
Voor frisdranken hebben we gekozen voor **Naturfrisk**, een Deense biologische brouwerij zonder kunstmatige toevoegingen. Onze ijsthee komt van het pure merk **Walden**, en de biologische sappen van **'s Lands Beste** zijn rijk van smaak en bewust geproduceerd.

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 Vegelien, Ghislaine Verkerk