

Samen toveren we  
een **glimlach** op de  
mond van je klant!



**2024  
MAALTIJDEN  
JAARPLANNER**



# Puur, Passie en Progressie

## Samen werken we aan heerlijke producten waar je blij van wordt!

Wil je graag nog meer inspiratie hebben voor een mooie presentatie in je koeling?  
Log dan in op onze website en kijk in onze recepten database!

<http://foodservice.bonfait.nl/>

We wensen je veel leesplezier, maar vooral smaakplezier.

Samen maken we salades en maaltijden waar je blij van wordt ☺

Met smakelijke groet!

Team  
Bonfait





## Hollandse spruitjesstampot

Ingrediënten	Gram
spruitjes, gegaard	650
spekblokjes, gebakken	100
Bonfait Aardappelpuree	1000
<b>Totaal</b>	<b>1750</b>

## Japanse rijstschotel met kip

Ingrediënten	Gram
paksoi, geblancheerd 1 minuut	100
shiitake, gebakken	150
teriyakisaus, naar eigen smaak	
Bonfait Gekruide kipreepjes	250
Bonfait Basis Surinaamse rijst	1000
<b>Totaal</b>	<b>1500</b>



## Bloemkool-broccolischotel vegan



Ingrediënten	Gram
bloemkoolroosjes, gegaard	200
broccolirosjes, gegaard	200
wortel, plakjes, gegaard	100
Bonfait Basis bloemkoolschotel	1000
<b>Totaal</b>	<b>1500</b>



## Stamppot spitskool met kerrie en kipshoarma of gehaktballetjes

Ingrediënten	Gram
Chinese kool/spitskool, 1 minuut geblancheerd met kerrie	550
paprika, rood, fijne reepjes	100
ananas, Blokjes	100
Bonfait Aardappelpuree	1000
<b>Totaal</b>	<b>1750</b>

*Tip: Garneer de stamppot met Bonfait gekruide kipreepjes of Bonfait gehaktballetjes naturel*

## Balkan-poestaschotel

Ingrediënten	Gram
paprika, reepjes, gemengd	150
boontjes, gehalveerd, gegaard	150
champignons, gebakken	150
uien, gebakken	150
aardappelblokjes, gegaard	200
rundvlees, blokjes, gegaard	400
Bonfait Basis tomatensaus	1000
<b>Totaal</b>	<b>2200</b>



## Prei ovenschotel (vv)

Ingrediënten	Gram
katenspek, 4 rolletjes	225
ananas, blokjes	75
kaas, geraspt	50
Bonfait Basis preischotel (winterartikel)	1000
<b>Totaal</b>	<b>1350</b>



## Wilde spinaziestamppot



Ingrediënten	Gram
wilde spinazie	300
eieren, gekookt, reepjes	100
paprika, geel, kleine blokjes	100
geitenkaas, fijne blokjes	100
Bonfait Aardappelpuree	1000
<b>Totaal</b>	<b>1600</b>

## Risotto picante

Ingrediënten	Gram
Italiaanse roerbakgroente, 1 minuut geblancheerd	500
Bonfait Basis Mediterrane rijstschotel	1000
<b>Totaal</b>	<b>1500</b>

Garneer de maaltijd met Bonfait kip in chilisaus.



## Krielkipgratin met broccoli



Ingrediënten	Gram
paprika, geel en groen, blokjes	125
mais	125
broccoli, fijn	250
minikrieltjes, gegaard	600
Bonfait Gegrilde kipstukjes	400
Bonfait Basis vierkazensaus	1000
<b>Totaal</b>	<b>2500</b>

### Bereiding:

Afgarnen met gerapte kaas. Gratineer de schaal in een voorverwarmde oven van 180 graden, gedurende 20 minuten.

## Aspergesoep met warm gerookte zalm



Ingrediënten	Gram
zalm, warm gerookt	200
Bonfait Aspergesoep (verkrijgbaar van 29/03 t/m 04/06)	2000
<b>Totaal</b>	<b>2200</b>

Garneer de soep met stukje warm gerookte zalm en fijn geknipte bieslook

## Aspergeschotel met beenham (vv)

Ingrediënten	Gram
ei, gekookt, gehalveerd	120
beenham, plakken	150
bosuitjes, fijn gesneden	30
asperges, gegaard	60
Bonfait Basis aspergeschotel BLKE1*	1000
<b>Totaal</b>	<b>1360</b>



## Pasta carbonara met asperges



Ingrediënten	Gram
rucola, fijn	50
paprika, geel/groen, reepjes	150
eieren, gekookt, stukjes	250
asperges, gegaard, stukjes	300
Bonfait Penne rigate, gekookt	750
Bonfait Basis carbonarasaus	1000
<b>Totaal</b>	<b>2500</b>

### Bereiding:

Afgarnen met fijn gesneden rucola en groene en gele paprika

Verrijk deze maaltijd met vlees/gevogelte (serranoham of kip) of vis (zalm of garnalen)



## Groene voorjaarsstampot



Ingrediënten	Gram
raapstelen, fijn	250
andijvie, fijn	250
rucola sla, fijn	100
spekblokjes, gebakken	100
Bonfait Aardappelpuree	1000
<b>Totaal</b>	<b>1700</b>

Garneer met blokjes gorgonzola kaas

## Oriëntaalse kipschotel

Ingrediënten	Gram
paksoi	500
knoflook, vers	--
Bonfait Kip in chilisaus	1000
Bonfait Basis Surinaamse mie BLKE1*	1000
<b>Totaal</b>	<b>2500</b>

## Bereiding:

Roerbak de paksoi met een beetje verse knoflook. Meng hierdoor kip in chilisaus en Basis Surinaamse mie.

Garneer met fijn gesneden bieslook



## Witlofschotel met zalm



Ingrediënten	Gram
Bonfait Basis witlofschotel	350
<b>Totaal</b>	

## Bereiding:

De basis witlofschotel in een aluminium ovenschaaltje scheppen en afgarnen met tomaat, gerookte zalm en geraspte kaas.



## Brabantse asperge raapstelen schotel

Ingrediënten	Gram
ham, reepjes	50
raapstelen, stukjes, gegaard	300
asperges, stukjes	400
Bonfait Aardappelpuree	1000
<b>Totaal</b>	<b>1750</b>

**Bereiding:**  
afgarneren met reepjes ham en stukjes asperge

## Singapore noedels met gegrilde kip

Ingrediënten	Gram
broccolirosjes, 1 minuut gegaard	100
rode paprika , fijne reepjes	75
groene paprika, fijne reepjes	75
Bonfait Gegrilde kipstukjes	250
Bonfait Basis Singapore noedels BLKE1 *	1000
<b>Totaal</b>	<b>1500</b>



## Pittige bloemkool-broccolischotel



Ingrediënten	Gram
bloemkool , roosjes, gegaard	200
broccoli, roosjes, gegaard	200
uien, reepjes, gebakken	100
aardappel minikrieltjes, gegaard	700
Bonfait Gekruide kipreepjes	300
Bonfait Basis kaas-chilisaus	1000
<b>Totaal</b>	<b>2500</b>

Afvullen in een ovenschaal of voorverpakken in 1 persoonsschaaltjes.  
Garneer de maaltijd met geraspte kaas en gratineer in een voorverwarmde oven op 175 a 180 graden in 8 a 10 Minuten.



## Stamppot snijbonen met witte bonen



Ingrediënten	Gram
snijbonen	450
witte bonen	250
Bonfait Aardappelpuree met spek en ui	1000
<b>Totaal</b>	<b>1700</b>

### Bereiding:

- Schep de aardappelpuree met spek en ui in een schaal - Voeg de uitgelekte witte bonen en gekookte snijbonen toe - Voeg naar smaak peper en zout toe - Roer het geheel goed door elkaar

## Tropische rijstschotel met kip in chilisaus (vv)

Ingrediënten	Gram
peultjes, gehalveerd, gegaard	275
perzik, blokjes	125
Bonfait Kip in chilisaus	600
Bonfait Basis paella	1000
<b>Totaal</b>	<b>2000</b>



## Spinazieravioli met zalm en pesto



Ingrediënten	Gram
zalm, gerookt, snippers	250
champignons, geblancheerd	150
broccoli, geblancheerd	150
paprika, geel, blokjes, geblancheerd	100
bosuitjes, ringetjes	50
pesto	50
Bonfait Ravioli gevuld met spinazie	750
Bonfait basis vierkazensaus	1000
<b>Totaal</b>	<b>2500</b>

## Stamppot rucola met kipshoarma



Ingrediënten	Gram
rucola, fijn gesneden	250
paprika, geel, blokjes	100
Bonfait Gekruide kipreepjes	150
Bonfait Aardappelpuree	1000
<b>Totaal</b>	<b>1500</b>

*Tip: Garneer de maaltijd met Bonfait gekruide kipreepjes en geraspte kaas* *Tip: Vervang Bonfait gekruide kipreepjes door Bonfait gegrilde kipstukjes*

## Italiaanse roerbakschotel

Ingrediënten	Gram
Italiaanse wokgroenten	600
Bonfait Gekruide kipreepjes	400
Bonfait Basis Mediterrane rijstschotel	1000
<b>Totaal</b>	<b>2000</b>



## Hollandse krieltjesschotel



Ingrediënten	Gram
wortel, baby, gegaard	250
boontjes, gegaard	400
uien, ringen, gehalveerd, gebakken	150
champignons, gehalveerd, gebakken	200
aardappel minikrieltjes, gegaard	500
Bonfait Gehaktballetjes in ketjapsaus	1500
<b>Totaal</b>	<b>3000</b>



## Verse stampot jonge prei

Ingrediënten	Gram
jonge prei geblancheerd (1 minuut), dunne reepjes	500
Bonfait Aardappelpuree met spek en ui	1000
<b>Totaal</b>	<b>1500</b>

## Drentse bonenschotel

Ingrediënten	Gram
kapucijners	700
boontjes, gehalveerd, gegaard	150
uien, ringen, gebakken	150
puntpaprika, rood, reepjes	100
gehakt, rul gebakken	350
spekblokjes, gebakken	50
Bonfait Basis tomatensaus	1000
<b>Totaal</b>	<b>2500</b>



## Hete kipschotel

Ingrediënten	Gram
rode ui, reepjes, gebakken	100
paprika, geel/groen, reepjes	100
Broccoliroosjes, 1 minuut geblancheerd	250
Bonfait Gegrilde kipstukjes	300
Bonfait Penne rigate, gekookt	750
Bonfait Basis kaas-chilisaus	1000
<b>Totaal</b>	<b>2500</b>



## Gelderse snijbonenschotel met rookworst



Ingrediënten	Gram
uien, gebakken	100
champignons, gehalveerd, gebakken	100
Gelderse rookworst, plakjes	100
snijbonen, gegaard	500
Bonfait Aardappelpuree	1000
<b>Totaal</b>	<b>1800</b>

## Singapore noedels met gehaktballetjes in ketjapsaus (vv)

Ingrediënten	Gram
Italiaanse roerbakgroente, 1 minuut geblancheerd	200
paprika, gekleurd, reepjes	50
Bonfait Gehaktballetjes in ketjapsaus	250
Bonfait Basis Singapore noedels BLKE1*	1000



**Totaal**

## Prei ovenschotel (voorverpakt)



Ingrediënten	Gram
katenspek, 4 rolletjes	225
ananas, blokjes	75
kaas, geraspt	50
Bonfait Basis preischotel (winterartikel)	1000
<b>Totaal</b>	<b>1350</b>

## Herfststampot



Ingrediënten	Gram
champignons, gehalveerd, gebakken	200
snijbonen, gegaard	500
spekblokjes, gebakken	50
Bonfait Aardappelpuree	1000
<b>Totaal</b>	<b>1750</b>

## Tropische rijstschotel met kip

Ingrediënten	Gram
peultjes, gehalveerd, gegaard	125
perzik, blokjes	125
Bonfait Gegrilde kipstukjes	250
Bonfait Basis paella	1000
<b>Totaal</b>	<b>1500</b>



## Warme wrap kip chili



Ingrediënten	Gram
wokgroente, gegaard	750
Bonfait Kip in chilisaus	1000
<b>Totaal</b>	<b>1750</b>

### Bereiding:

Vermeng de Bonfait kip in chilisaus met wat gegaarde wokgroenten. Leg in het midden van de wraps een baan van kip en groenten. Rol de wrap strak op en snijd deze schuin af in 3 stukken. Plaats de wraps in Smoothwall bak en garneer de wraps af met chilisaus en geraspte kaas. Zorg daarna voor smaakvolle garnering o.a. ringetjes bosui, roze bessen en zongedroogde tomaatjes. 10 Minuten verwarmen in een voorverwarmde oven op 180 graden.



## Hollandse erwtensoep met worst

Ingrediënten	Gram
Bonfait Hollandse erwtensoep met worst BLKV1* (winterartikel)	2000
<b>Totaal</b>	<b>2000</b>

*Het betreft hier een verkoopklaar Bonfait product.*

## Javaanse mieschotel

Ingrediënten	Gram
boontjes, gegaard	125
peultjes, gegaard	125
waspeen, plakjes	125
paprika, rood, fijne reepjes	125
Bonfait Basis Bamischotel BLKK1*	1000
<b>Totaal</b>	<b>1500</b>

### Bereiding:

Voeg naar eigen smaak teriyakisaus toe



## Pittige pasta kip chili



Ingrediënten	Gram
haricots verts, gehalveerd, gegaard	250
paprika rood, fijne reepjes	250
paddestoelen, gehalveerd, gebakken	250
Bonfait Penne rigate, gekookt	750
Bonfait Kip in chilisous	1000
<b>Totaal</b>	<b>2500</b>







# Puur, Passie en Progressie... ook in onze recepten!

We werken iedere dag aan de lekkerste recepturen en proberen natuurlijk altijd te verbeteren. We ontwikkelen onze producten zo puur en lekker mogelijk.

Om de keuze makkelijker te maken vindt je in ons assortiment een aantal verwijzingen:



## Clean Label

Met als basis natuurlijke ingrediënten en minder toevoegingen, bevatten onze Clean Label producten:

- ✓ Géén kunstmatige kleurstoffen
- ✓ Géén kunstmatige geurstoffen
- ✓ Géén kunstmatige smaakstoffen

## Heb je vragen over een van onze producten?

Meer info kun je vinden op onze website: [www.bonfait.nl](http://www.bonfait.nl)

Onze binnendienst medewerkers staan je graag te woord via: [info@bonfait.nl](mailto:info@bonfait.nl) of +31 (0) 541 581900

Met smakelijke groet!

Team  
Bonfait  
CH

