

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

2025
JAARPLANNER 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
CH

Stamppot broccoli-koolraap



Ingrediënten	Gram
broccoliroosjes, 1 minuut gegaard	300
koolraap, reepjes, gegaard	350
Bonfait Aardappelpuree	1000
Totaal	1650

Thaise gebakken rijst met gekruide kip

Ingrediënten	Gram
Thaise roerbakgroente licht geblancheerd	250
Bonfait Gekruide kipreepjes	350
Bonfait Basis Aziatische rijst	1000
Totaal	1600

Besprenkel de gekruide kipreepjes licht met teriyaki saus.



Pasta 'Ratatouille'



Ingrediënten	Gram
Bonfait Penne rigate, gekookt	750
Bonfait Basis stroganoffsaus	1000
Totaal	1750

Bereiding:

Tip: garneer met gebakken gele en rode paprikareepjes, courgettereepjes en champignons.



Stampopot Boerbiet

Ingrediënten	Gram
zilveruitjes	50
spekblokjes, gebakken	100
rode bieten met ui	600
Bonfait Aardappelpuree	1000
Totaal	1750

Carbonaraschotel Milano

Ingrediënten	Gram
paprika, geel/groen, reepjes	200
broccoli, 1 minuut geblancheerd	300
Bonfait Gekruide kipreepjes	250
Bonfait Penne rigate, gekookt	750
Bonfait Basis carbonarasaus	1000
Totaal	2500



Bereiding:

Vul ovenschaaltjes en garneer met blokjes paprika, rucola en geraspte kaas. Gratineer de schaaltes in een voorverwarmde oven van 180gr gedurende 10 minuten.

Bloemkool Gratin



Ingrediënten	Gram
Broccoli roosjes, geblancheerd	500
Geraspte kaas	150
Paneermeel	50
Bonfait Gekruide kipreepjes	300
Bonfait Basis bloemkoolschotel	1000
Totaal	2000

Tip: Paneermeel en kaas met elkaar vermengen en dan als garnituur toevoegen.

Groene voorjaarsstampot



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

Garneer met blokjes gorgonzola kaas

Mexicaanse rijstschotel met kip chili

Ingrediënten	Gram
Red kidneybeans	150
Paprika groen, reepjes	100
Boontjes , gegaard	100
Mais	50
Bonfait Kip in chilisaus	250
Bonfait Basis paella	1000
Totaal	1650



Witlofschotel met beenham



Ingrediënten	Gram
beenham, reepjes	150
bosuitjes, fijn gesneden	100
Bonfait Basis witlofschotel	1000
Totaal	1250



Stamppot asperge raapstelen

Ingrediënten	Gram
raapstelen, vers fijn	250
asperges, gekookt stukjes	250
Bonfait Aardappelpuree	1000
Totaal	1500

Garneer de stamppot met plakjes beenham of met warm gerookte zalm en/of garnalen.

Aspergeschotel met beenham (vv)

Ingrediënten	Gram
Ei, gekookt, gehalveerd	30
Beenham, plakken	50
Bosuitjes, fijn gesneden	10
Asperges, gegaard	20
Bonfait Basis aspergeschotel BLKE1*	330
Totaal	440



Garneer het gerecht met Hollandaise saus.

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
Totaal	2500

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)

Asperge frisee schotel



Ingrediënten	Gram
Frisee sla (krulandijvie), stukjes	300
Aspergestukjes, gegaard	400
Beenham of aspergeham, reepjes	300
Bonfait Aardappelpuree	1000
Totaal	2000

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
Totaal	2500



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

Tortellini aspargi met prosciutto



Ingrediënten	Gram
bleekselderij, schijfjes	100
rucola, fijn	100
asperges, gegaard, stukjes	150
eieren, gekookt, reepjes	150
beenham, reepjes	250
Bonfait Tortellini gevuld met kaas, gekookt	750
Bonfait Basis carbonarasaus CL	1000
Totaal	2500

Wilde spinaziestamppot



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

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
Totaal	2500



Bereiding:

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

Italian Vibes



Ingrediënten	Gram
Courgette, blokjes	150
Paprika, blokjes	150
Italiaanse kruiden, naar smaak	
Winterpeen, blokjes	150
Bonfait Gekruide kipreepjes	300
Bonfait Fusili tricolore, gekookt	750
Bonfait Italiaanse rauwkostssaus	1000
Totaal	2500

Tip: deze maaltijd kan zowel warm als koud worden gegeten.

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
Totaal	2500

Tropische rijstschotel met kip

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

Bedek de kipstukjes met chilisaus.



Belgische witlofschotel



Ingrediënten	Gram
bosuitjes, fijn gesneden	50
beenham, reepjes	150
eieren, gekookt, reepjes	200
witlof, gegaard	350
aardappel minikrieltjes, gegaard	750
Bonfait Basis vierkazensaus	1000
Totaal	2500

Bereiding:

Afvullen in ovenschaaltjes en garneren met fijn gesneden bosuitjes, reepjes ham en geraspte kaas. Gratineer de schaaltes in een voorverwarmde oven van 180gr gedurende 10 minuten.



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
Totaal	2500

Noedels d' Italia

Ingrediënten	Gram
verse bladspinazie, blancheren	250
cherry tomaatjes	250
Bonfait Basis Singapore noedels BLKE1*	1000
Totaal	1500

Bereiding:
afgarneren met fetakaas.



Limoen pasta met warmgerookte zalm

Ingrediënten	Gram
Zongedroogde tomaat	15
Zalm, warmgerookt	250
Courgette, gegrild	85
Paprika geel/ groen, geblancheerd	400
Bonfait Penne rigate, gekookt	750
Bonfait Basis carbonarasaus	1000
Totaal	2500

Afgarneren met zeste van limoen.





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
Totaal	1750

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

Prei ovenschotel (vv)

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



Macaroni bolognese (vv)

Ingrediënten	Gram
tomaat, plakjes	50
kaas, geraspt	
Bonfait Macaroni bolognese BLKR2*	450
Totaal	500



Herfstgratin

Ingrediënten	Gram
paddenstoelen, gemengd, gebakken	350
uien, gebakken	175
spekblokjes, gebakken	125
prei, fijn, geblancheerd	100
aardappelschijfjes, gegaard	750
Bonfait Basis kaas-chilisaus	1000
Totaal	2500

Vervang Bonfait Basis kaas-chilisaus door Bonfait Basis carbonarasaus

Oriëntaalse kipschotel

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

Bereiding:

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

Garneer met fijn gesneden bieslook



Italiaanse ovenschotel



Ingrediënten	Gram
ratatouille, gegaard	500
aardappelwedges	750
Bonfait Gegrilde kipstukjes	250
Bonfait Basis tomatensaus	1000
Totaal	2500

Bereiding:

Afvullen in ovenschaaltjes en garneren met plakjes tomaat, bolletjes mozzarella en basilicum. Gratineer de schaaltes in een voorverwarmde oven van 180gr geduren 10 minuten.

Herfststampot



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

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
Totaal	2200



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
Totaal	2500



Griekse Hutspotschotel (vegetarisch)

Ingrediënten	Gram
Bosuitjes, fijn gesneden	100
Pecannoten	100
Feta, blokjes	500
Bonfait Stampot hutspot 3kg vegetarisch (winterartikel)	3000
Totaal	3700

Tip; garneer deze maaltijd af met stroop.

Preischotel Albondigas (vv)

Ingrediënten	Gram
Chorizo, reepjes	50
Bonfait Gehaktballetjes naturel	60
Bonfait Basis tomatensaus	90
Bonfait Basis preischotel (winterartikel)	250
Totaal	450

Tip: Afgarneren met paneermeel.



Pittige tuffel met kip

Ingrediënten	Gram
Uien, gebakken	125
Prei, licht geblancheerd	125
Aardappelschijfjes	500
Bonfait Gekruide kipreepjes	250
Bonfait Basis kaas-chilisaus	1000
Totaal	2000

Bereiding:

Garneren met geraspte kaas. 8 tot 10 minuten gratineren op 180 graden C.





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

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

Met smakelijke groet!

Team
Bonfait
CH

