

Samenzijn, met smaak en aandacht Herfst & Winter



DIEREN
Rouwcentrum & Crematorium



Inhoud

Herfst 2025

Samenzijn, met smaak en aandacht

Inspiratie voor horeca na een afscheid –
van zoet tot hartig, van klein tot uitgebreid.

4

Zoet

We bieden een gevarieerde selectie aan zoetigheden.

6

Broodjes en meer

Van belegde broodjes tot wraps, soepen of salades.

8

Borrel

Een ongedwongen moment van verbinding.

10

Voor iedereen een passende keuze

Maatwerk met smaak: vegetarisch, veganistisch
en allergievriendelijk.

12

Herfst & winter

Warme en seizoensgebonden producten
die passen bij de tijd van het jaar.

14

Tarieven

Herfst 2025

16



‘ONZE HORECA
DRAAIT OM
AANDACHT: VOOR
SMAAK, SFEER
EN HET MOMENT.’



‘ALLES IN OVERLEG,
ALLES MET ZORG.’

Een samenzijn na een afscheid is waardevol. Een moment om samen te komen, te herinneren, te troosten. Wat we serveren draagt daar op een subtiele manier aan bij. Onze gerechten worden met zorg bereid, met verse ingrediënten en oog voor detail. De foto's in deze brochure geven een sfeerimpressie van wat we kunnen verzorgen. Ze zijn bedoeld als inspiratie – we stemmen de invulling graag af op jouw wensen.

Samenzijn, met smaak en aandacht

Inspiratie voor horeca na een afscheid – van zoet tot hartig, van klein tot uitgebreid.

Rekening houden met iedereen

We vinden het belangrijk dat iedereen zich welkom voelt aan tafel. Daarom bieden we veel vegetarische en veganistische keuzes, en houden we graag rekening met allergieën of dieetwensen. Verderop in deze brochure lees je hier meer over.

Puur, vers & met aandacht

Onze horeca draait om aandacht: voor smaak, sfeer en het moment. Alles wat we serveren, wordt met zorg bereid – van vers gebrande koffie en ambachtelijk gebak tot hartige hapjes en stijlvolle borrelplanken. We denken graag met je mee over wat past bij jullie samenzijn.

Dranken

Koffie of thee? Natuurlijk. Maar ook fris sap, een goed glas wijn of (speciaal)bier – met of zonder alcohol. We bieden diverse arrangementen, afgestemd op jouw wensen.

De specifieke mogelijkheden en arrangementen zijn te vinden in de tarieflijst achterin deze brochure.



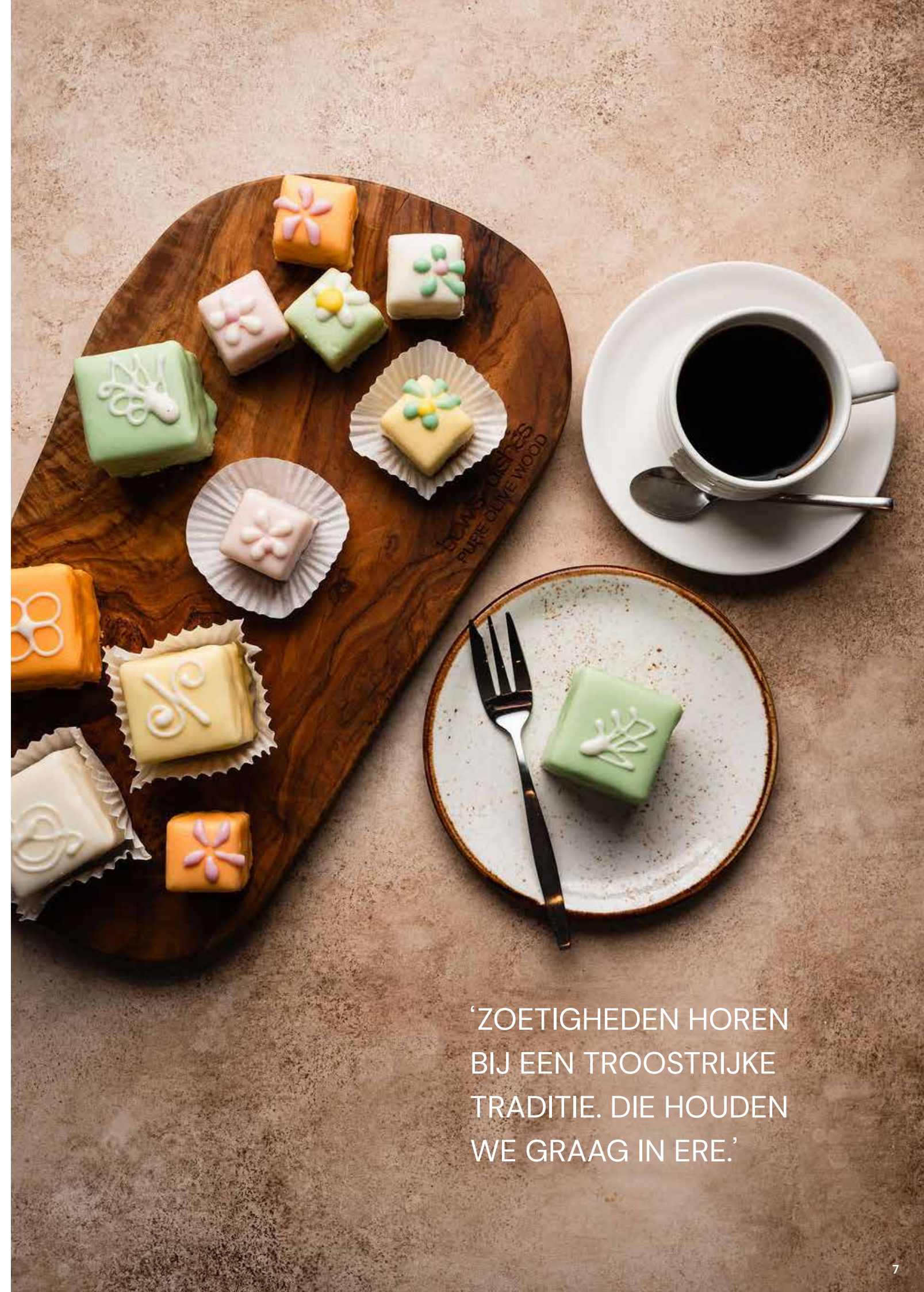
▲ Een twaalf-uurtje biedt alles in één.



Zoet

Zoete lekkernijen zijn vaak een welkome traktatie. Denk aan petit fours, spekkooek of gebak van de lokale banketbakker – verzorgd en passend bij het moment. We bieden een gevarieerde selectie aan zoetigheden, maar ook de mogelijkheid om dit te combineren met hartige producten. Zo is er altijd een arrangement dat aansluit bij wensen en situaties.

- ▲ We bieden een grote variatie aan zoetigheden.
- Petit fours klein en groot, voor de zoete trek.



‘ZOETIGHEDEN HOREN
BIJ EEN TROOSTRIJKE
TRADITIE. DIE HOUDEN
WE GRAAG IN ERE.’

‘OM SAMEN TE
DELEN – MET
SMAAK EN ZORG.’



Broodjes & meer

Van belegde broodjes tot wraps, soepen of salades: we bieden een breed assortiment. Vegetarisch, klassiek of op maat – alles is bespreekbaar.

- ◀ Onze broodjes beleggen we zorgvuldig en smaakvol.
- ▶ We serveren ook graag een warme lunch.



Borrel

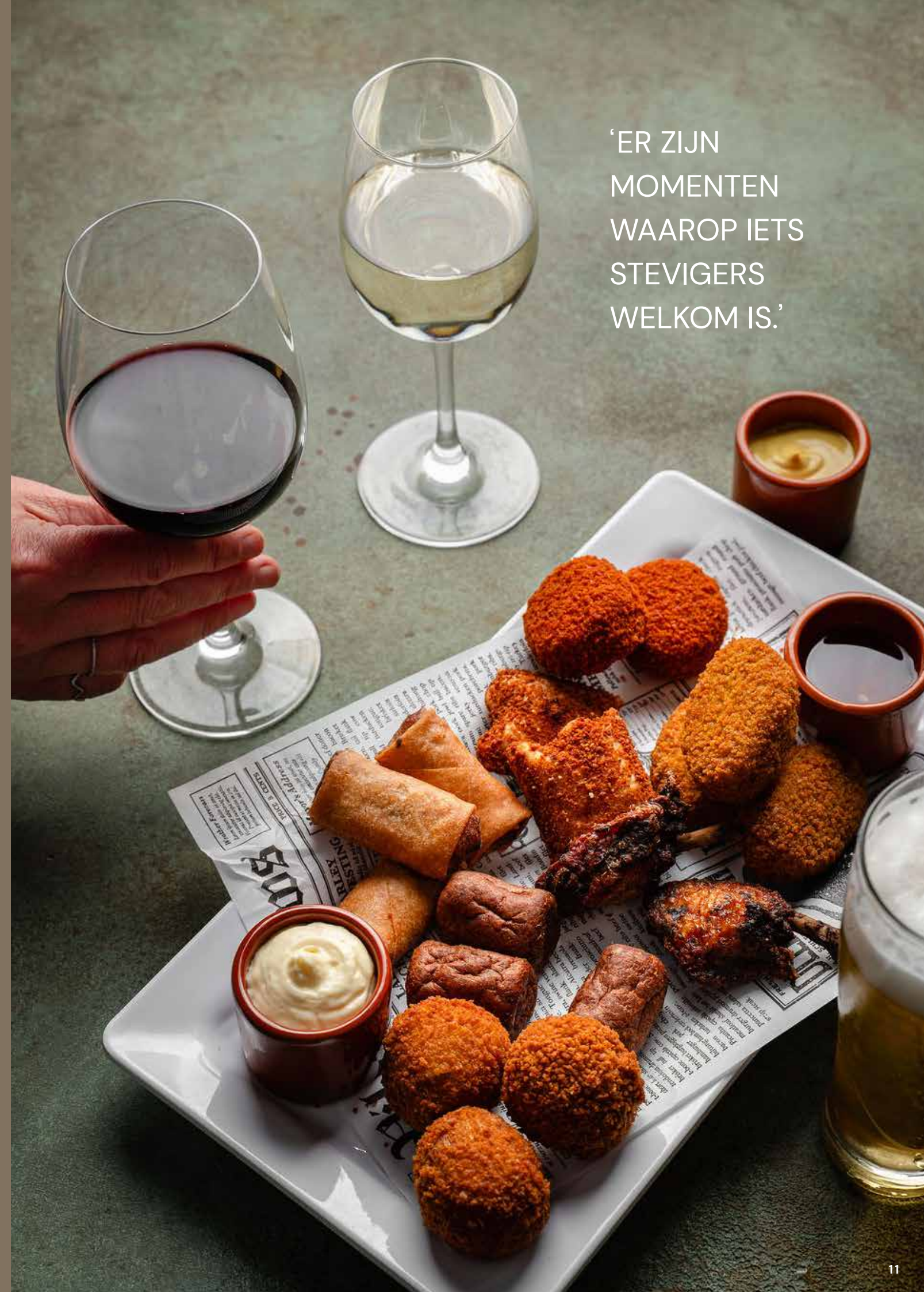
Na de plechtigheid samen napraten? Dat kan met een borrelplank of traditioneel bittergarnituur, begeleid door een drankje naar keuze. Een ongedwongen moment van verbinding.



- ▲ Van saucijzenbroodjes tot olijven en kaas: tijdens de borrel is heel veel mogelijk.
- Bittergarnituur is voor velen een welkome traktatie.



‘ER ZIJN
MOMENTEN
WAAROP IETS
STEVIGERS
WELKOM IS.’



‘MAATWERK MET SMAAK:
VEGETARISCH, VEGANISTISCH
EN ALLERGIEVRIENDELIJK.’

Voor iedereen een passende keuze

We bieden een ruime keuze aan vegetarische en veganistische gerechten, en houden rekening met allergieën of andere dieetwensen. Laat het ons weten – dan zorgen wij voor een passende invulling, met aandacht voor smaak én presentatie.

Arrangementen op maat

We bieden verschillende arrangementen, passend bij jullie wensen, het moment en het aantal gasten. Liever iets persoonlijks? Ons team denkt graag met je mee.

- ◀ Koek, cake en taart zonder gluten, koemelk of vegan; wij zorgen voor een passend assortiment.
- ▶ Ook een bittergarnituur kan op maat; met vegetarische of vegan hapjes.





In het najaar serveren we warme en seizoensgebonden producten die passen bij de tijd van het jaar. Denk aan een kom erwtensoep, versgebakken speculaas, warme chocolademelk of een glas glühwein. Warmte, sfeer en comfort voor al onze gasten.

Herfst & winter

Samen maken we het passend
Ieder afscheid is anders – en dat geldt ook voor het samenzijn erna. Of het nu gaat om een intiem moment met koffie en iets kleins, of een uitgebreider samenzijn met lunch of borrel: we denken graag met je mee. Neem gerust contact met ons op voor een voorstel dat past bij jouw wensen.

▲ In de herfst en winter is soms behoefte aan andere smaken.



‘IEDER SEIZOEN HEEFT
EEN EIGEN SFEER.
DAAR KUNNEN WE
SAMEN OP INSPELEN.’

Tarieven

Herfst 2025

Dranken

koffie, thee, frisdrank, melk	€	2,85
jus d'orange	€	2,85
Chocomel of Fristi	€	2,85
bier, bier 0.0	€	3,50
speciaalbieren	op aanvraag	
huiswijn (rood/wit)	€	4,60
mousserende wijn, vanaf	€	6,50
port	€	4,60
sherry	€	4,60
binnenlands gedistilleerd, vanaf	€	4,80
buitenlands gedistilleerd, vanaf	€	5,90

Zoet

appelgebak	€	3,85
gebak	€	4,45
vlaai	€	3,85
slagroomsoesje	€	1,50
plateau koek (50 stuks) met o.a. sprits, mini gevulde koek, cake	€	95,55
koek (per stuk) o.a. sprits, stroopwafel	€	2,05
cake	€	2,00
gevulde koek	€	2,85
spekkoek	€	2,10
roomboterkoekje	€	0,95
petit four	€	3,60
chocolaatje	€	0,90
bonbon	€	1,60
luxé bonbon (chocolaterie)	€	1,70
notenkoek/kruidcake	€	2,00
koffiebroodje	€	3,40
zoete lekkernij	€	3,60
beschuit met muisjes	€	1,95

Seizoensspecialiteiten

appelflap	€	3,35
oliebol	€	2,25
banketstaaf	€	3,35
speculaas (per brok)	€	2,15
speculaasje	€	0,90
seizoensstol	€	2,65

Vers belegde broodjes en meer

broodjes wit/bruin gemengd met diverse soorten beleg	€	3,75
mini broodjes wit/bruin gemengd met diverse soorten beleg	€	3,00
luxé broodjes met diverse soorten beleg	€	4,80
mini luxé broodjes met diverse soorten beleg	€	4,40
sandwiches	€	3,15
luxé sandwiches	€	4,60
krentenbol	€	2,45
mini krentenbol	€	2,15
krentenwegge	€	2,70
krentenbrood	€	2,15
rozijnenbrood	€	2,15
suikerbrood	€	2,15
broodje kroket	€	4,60

Soep

soep met stokbrood	€	5,95
--------------------	---	------

Voor bij de borrel

bitterballen/bittergarnituur, per stuk	€	1,30
bittergarnituur	€	3,60
borrelhapjes koud (kaas en worst)	€	2,05
saucijzenbroodje/kaasbroodje/worstenbroodje, heel	€	3,70
saucijzenbroodje/kaasbroodje/worstenbroodje, half	€	2,40
saucijzenbroodje/kaasbroodje/worstenbroodje, éénhaps	€	2,10
luxé koude hapjes per stuk	€	2,05
nootjes en zoutjes op tafel p.p.	€	1,25
nachoschotel voor 6 personen (cheddar, chunky salsa, jalepeños)	€	10,95

Arrangementen (prijzen per persoon)

zoet arrangement	€	11,55
hartig arrangement	€	11,55
borrel arrangement warm	€	14,35
borrel arrangement warm vega	€	14,35
borrelplank	€	15,50
12-uurtje	€	13,40
high tea	€	16,55
kids box voor kinderen t/m 10 jaar (pakje drinken, liga, snackfruit, snackgroente, verrassing)	€	8,50
koffietafel 'Calluna' (broodjes en krentenbol)	€	11,55
koffietafel 'Erica' (broodjes en soep)	€	14,30
koffietafel 'Erica' (broodjes en soep) vega	€	14,30

Arrangementen avondplechtigheid

arrangement koffie en thee deluxe	€	22,50
arrangement deluxe	€	24,50
arrangement extra deluxe	€	32,50

**Bovenstaande is slechts een greep uit het assortiment.
Heeft u specifieke wensen, vraag ons gerust naar de mogelijkheden.**

Om de kwaliteit van onze producten te waarborgen en te voldoen aan wet- en regelgeving rondom allergenen en hygiëne, werken wij met zorgvuldig geselecteerde leveranciers. Daarom is het niet toegestaan om eigen consumpties mee te nemen. Bedankt voor uw begrip. Deze tarieven gelden t/m 31 december 2025.



