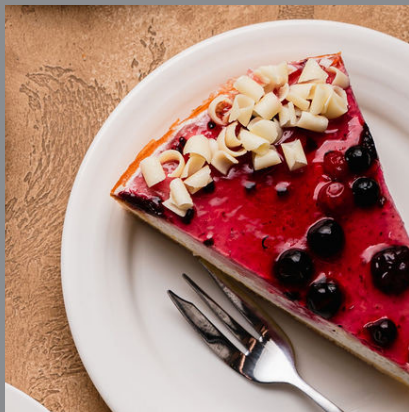


Samenzijn, met smaak en aandacht

Een impressie van onze mogelijkheden



Kranenburg
Crematorium Kranenburg



Inhoud 2026



Samenzijn, met smaak en aandacht

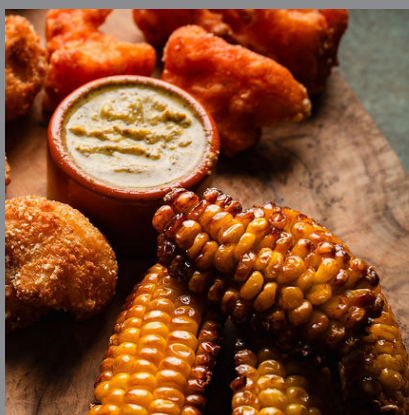
4

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

Zoet

6

We bieden een gevarieerde selectie aan zoetigheden.



Broodjes & meer

9

Van belegde broodjes tot wraps, soepen of salades.

Borrel

10

Een ongedwongen moment van verbinding.

Voor iedereen een passende keuze

12

Maatwerk met smaak: vegetarisch, veganistisch
en allergievriendelijk.



Herfst & winter

14

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

Tarieven 2026

16



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



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 uw wensen.

‘ALLES IN OVERLEG,
ALLES MET ZORG.’

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 leest u hier meer over.

Puur, vers en met aandacht

Onze horeca draait om aandacht: voor smaak, sfeer en het moment. Alles wat we serveren, wordt met zorg bereid, van koffie en ambachtelijk gebak tot hartige hapjes en stijlvolle borrelplanken. We denken graag met u mee over wat past bij het 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 uw 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, spekkook 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 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 uw wensen, het moment en het aantal gasten. Liever iets persoonlijks? Ons team denkt graag met u 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, 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 u mee. Neem gerust contact met ons op voor een voorstel dat past bij uw 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

2026

Dranken

Koffie (Mocca d'Or)	€ 3,10
Espresso (Mocca d'Or) alleen in tuinkamer	€ 3,10
Cappuccino (Mocca d'Or) alleen in tuinkamer	€ 3,45
Thee	€ 3,10
Frisdrank/jus d'orange/appelsap/Fristi/chocomelk	€ 3,25
Rode wijn/witte wijn/rosé van slijterij Bartels Zwolle	€ 4,95
Bier (flesje), ook alcoholvrij, Radler	€ 4,10
Speciaal bier	op aanvraag

Soep

Groente-, tomaten-, mosterd-, kippen-, champignonsoep	€ 6,25
Overige soepen	op aanvraag

Diverse broodjes

Broodjes, assortiment (met kaas/ham/gehakt/Elzasser cervelaat)	€ 3,65
Broodjes, luxe, mini (met zalm/rosbief/oude kaas/brie)	€ 3,90
Broodje Kwekkeboom kroket	€ 4,60
Krentenbol	€ 2,55
Krentenwegge	€ 2,75
Sandwich (rijkelijk belegd met luxe ham/zalm/kipfilet/belegen kaas)	€ 3,65

Assortiment cake/koek/bonbons

Assortiment op schaal: cake, bereid met roomboter	€ 1,85
Koek, luxe notenkoek	€ 1,85
Bonbon, handwerkbonbon	€ 1,75
Vulkoek, met roomboteramandelspijs	€ 2,65
Assortiment ambachtelijke koeken	€ 2,65

Bonbonnerie Borrel

Luxe handgemaakte bonbon	€ 2,05
--------------------------	--------

Lindeboom Patisserie – Chocolaterie

Assortiment luxe gebak	€ 4,95
Blauwvingerkoekje	€ 0,85
Zwollenaartje (Zwolse specialiteit, hazelnootschuim met moccacrème)	€ 3,05
Friandises	€ 3,20
Petit four	€ 3,20

Gebak

Gesorteerd (appel)gebak	€	4,40
Petit four	€	2,85

Diversen, hartig

Saucijzenbroodje (groot)	€	3,80
Saucijzenbroodje (klein)	€	2,05
Zoutjes, nootjes	€	1,90
Bittergarnituur warm	€	1,25
Bitterbal Kwekkeboom	€	1,60
Bitterbal	€	1,25
Bittergarnituur koude hapjes	€	2,55
Bittergarnituur luxe koude hapjes	€	2,85

Borrelborden p.p.

Italiaans borrelbord (Italiaanse kaas/salami/olijven/hartige koekjes)	€	3,60
Spaans borrelbord (Spaanse kaas/peppadew/fuet/tortilla chips)	€	3,60
Hollands borrelbord (Hollandse kaas/Gelderse worst/Amsterdams inmaak-uitje/kaaskoekjes)	€	3,60

Buffetarrangementen vanaf € 19,50 p.p.

Lunchbuffet (incl. koffie/thee/melk/karnemelk/jus d'orange)

Soep (2 soorten), 2 belegde broodjes p.p./broodje kroket

High Tea buffet (incl. onbeperkt thee)

Diverse zoete lekkernijen, luxe sandwiches, warme bladerdeeg hapjes

Tapas buffet (incl. 2 consumpties)

Diverse Spaanse koude en warme hapjes

Uiteraard zijn andere consumpties, mits tijdig aangevraagd, te verkrijgen.

Bestelling consumptie 2 (werk)dagen vóór de uitvaart.

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 2026. Prijswijzigingen voorbehouden.

Kranenburgweg 9
8024 AC Zwolle
038 - 45 48 948
info@crematoriumkranenburg.nl
www.crematoriumkranenburg.nl


Crematorium Kranenburg