

Samenzijn, met smaak en aandacht

Lente & Zomer





Inhoud

Lente & Zomer



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

Van hier

Een gastvrije selectie van verschillende streek- en eigen producten.

14

Lente & Zomer

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

18

Tarieven

Lente & Zomer 2026.

20



‘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.

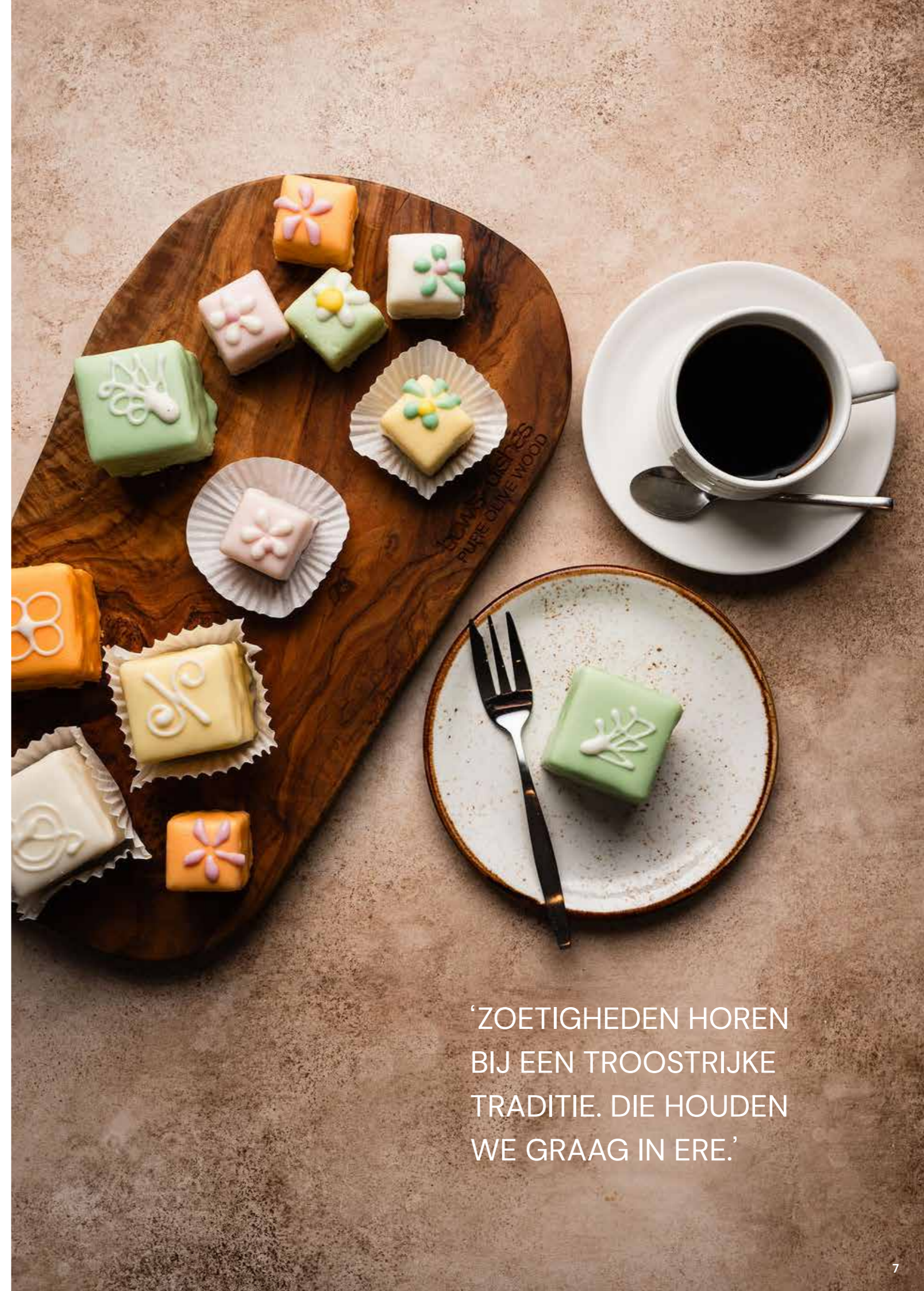


Zoet

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 en meer

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



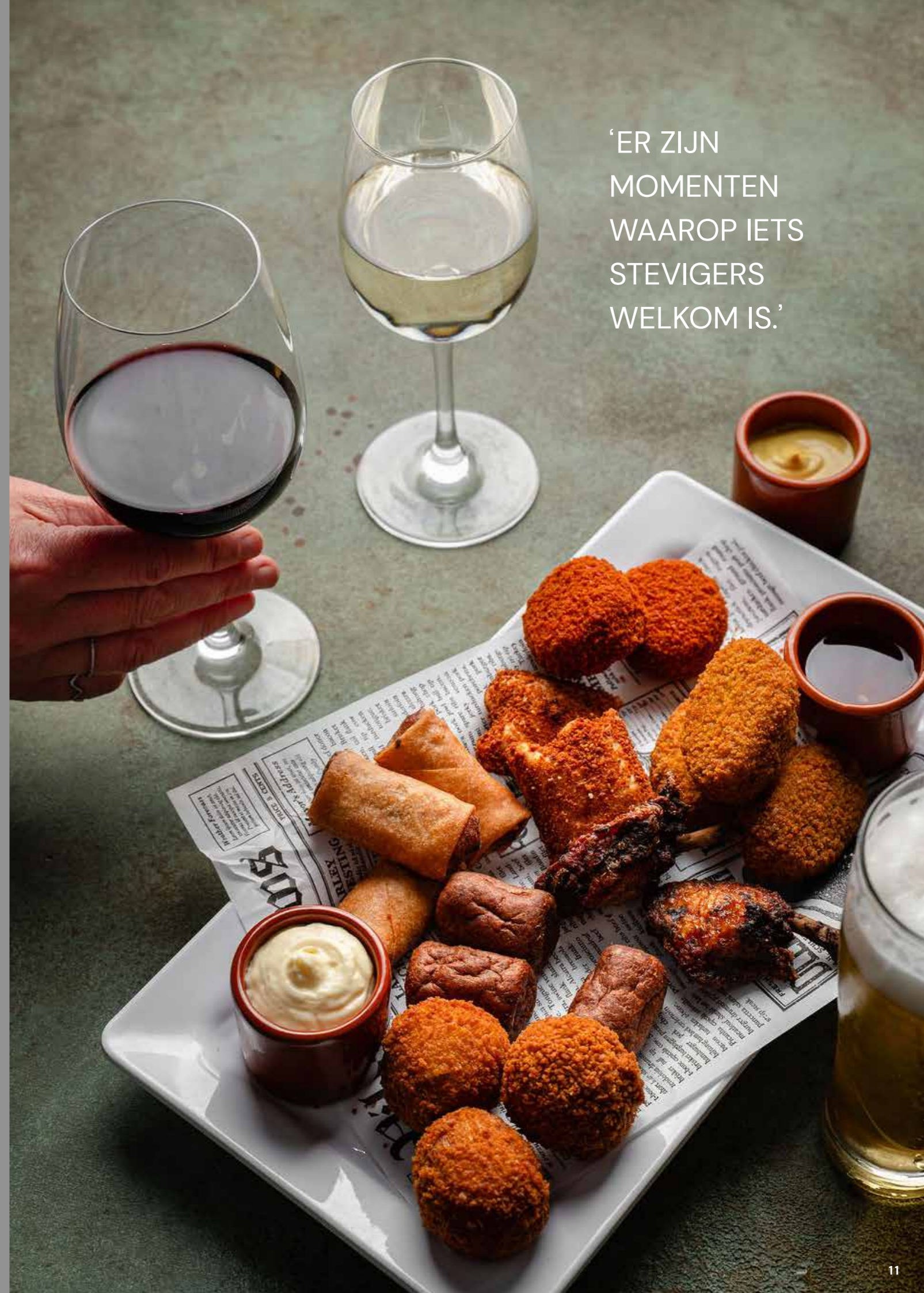
- ◀ Onze broodjes beleggen we zorgvuldig en smaakvol.
- ▶ We serveren ook een warme lunch.

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: een geliefde klassieker.



‘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.



'SMAKEN MET EEN VLEUGJE EIGENHEID: HERKENBAAR EN PERSOONLIJK.'

Van hier

Een samenzijn bij Crematorium Kranenburg kan ook een moment zijn om lokale smaken te delen.

Daarnaast bieden we ook echte Zwolse lekkernijen, zoals blauwvingerkoekjes en Zwollenaartjes.

Ons gebaksassortiment, van Patisserie Lindeboom, is een lust voor het oog en de smaak!

- ◀ Patisserie Lindeboom maakt een prachtig assortiment.
- ▶ We serveren graag echte Zwolse lekkernijen, zoals blauwvingerkoekjes en Zwollenaartjes.



'MET ONZE HOLLANDSE, SPAANSE
EN ITALIAANSE BORRELBORDEN IS
ER VOOR ELK WAT WILS.'





In het voorjaar en in de zomer serveren we frisse en seizoensgebonden producten die passen bij de tijd van het jaar. Denk aan een kom aspergesoep, vers fruit, frisse drankjes, of een ijskoffie. De warmte van het voorjaar, de sfeer van de zomer en altijd alle comfort voor onze gasten.

Lente & Zomer

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 mee. Neem gerust contact met ons op voor een voorstel dat past bij uw wensen.

- Met Aperol Spritz is de zon altijd dichtbij.
- Een lichte lunch, met bijvoorbeeld aspergesoep en een frisse focaccia, past prima bij de warmere maanden.
- Fruit kan in gebak, in verschillende drankjes en puur als snack.



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

Tarieven

april t/m september 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/kipfilet/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

Cake, bereid met roomboter	€	1,85
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 consumpties 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

Kranenburg
Crematorium Kranenburg