

Samenzijn, met smaak en aandacht Herfst & Winter



GRONINGEN
Stadscrematorium



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

Van hier

Een gastvrije selectie van Groninger streekproducten.

14

Herfst & winter

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

16

Tarieven

Herfst 2025

18



‘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.



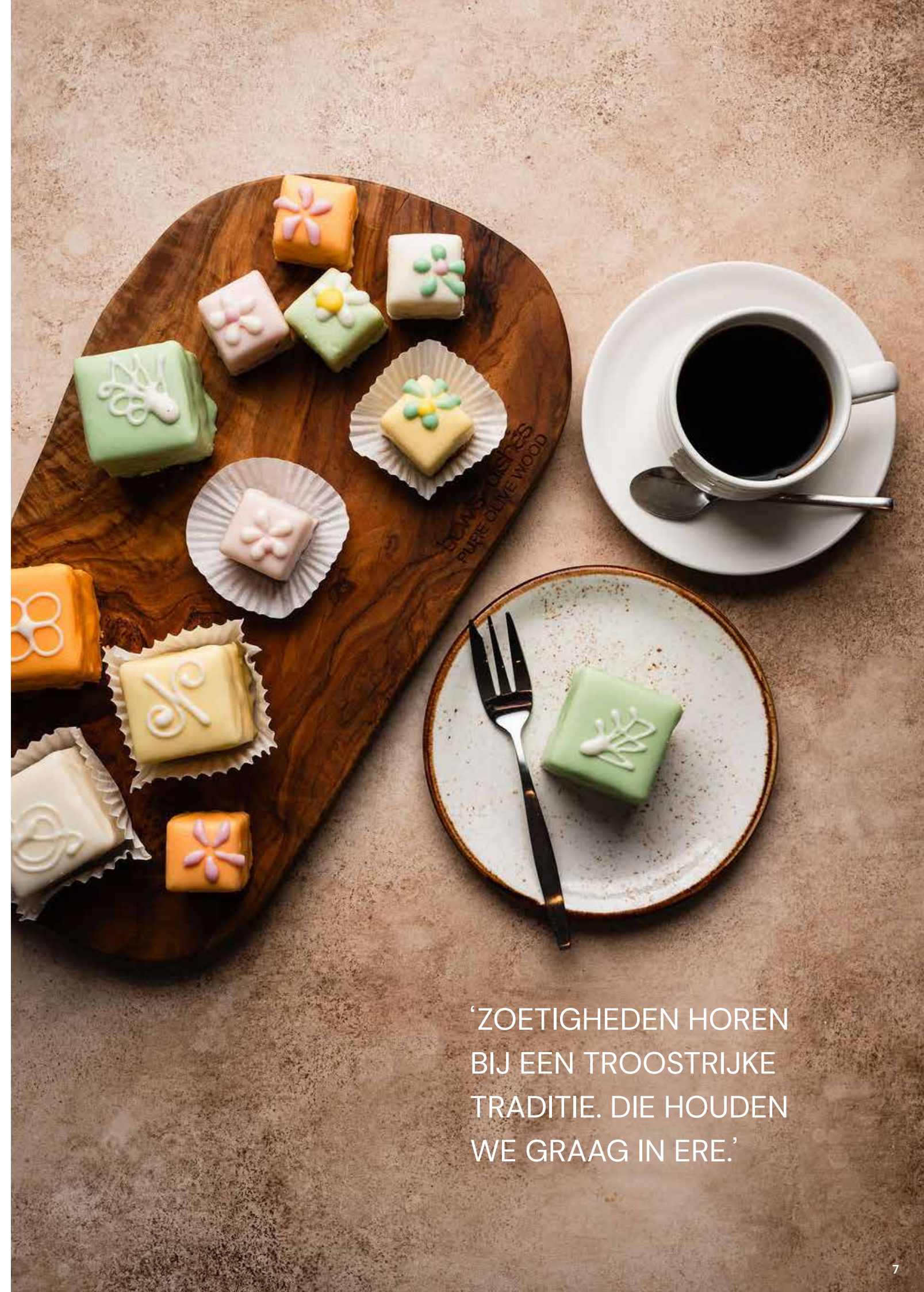
▲ Een twaalf-uurtje biedt alles in één.



Zoet

Zoete lekkernijen zijn vaak een welkome traktatie. Denk aan petit fours, spekkoeke 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

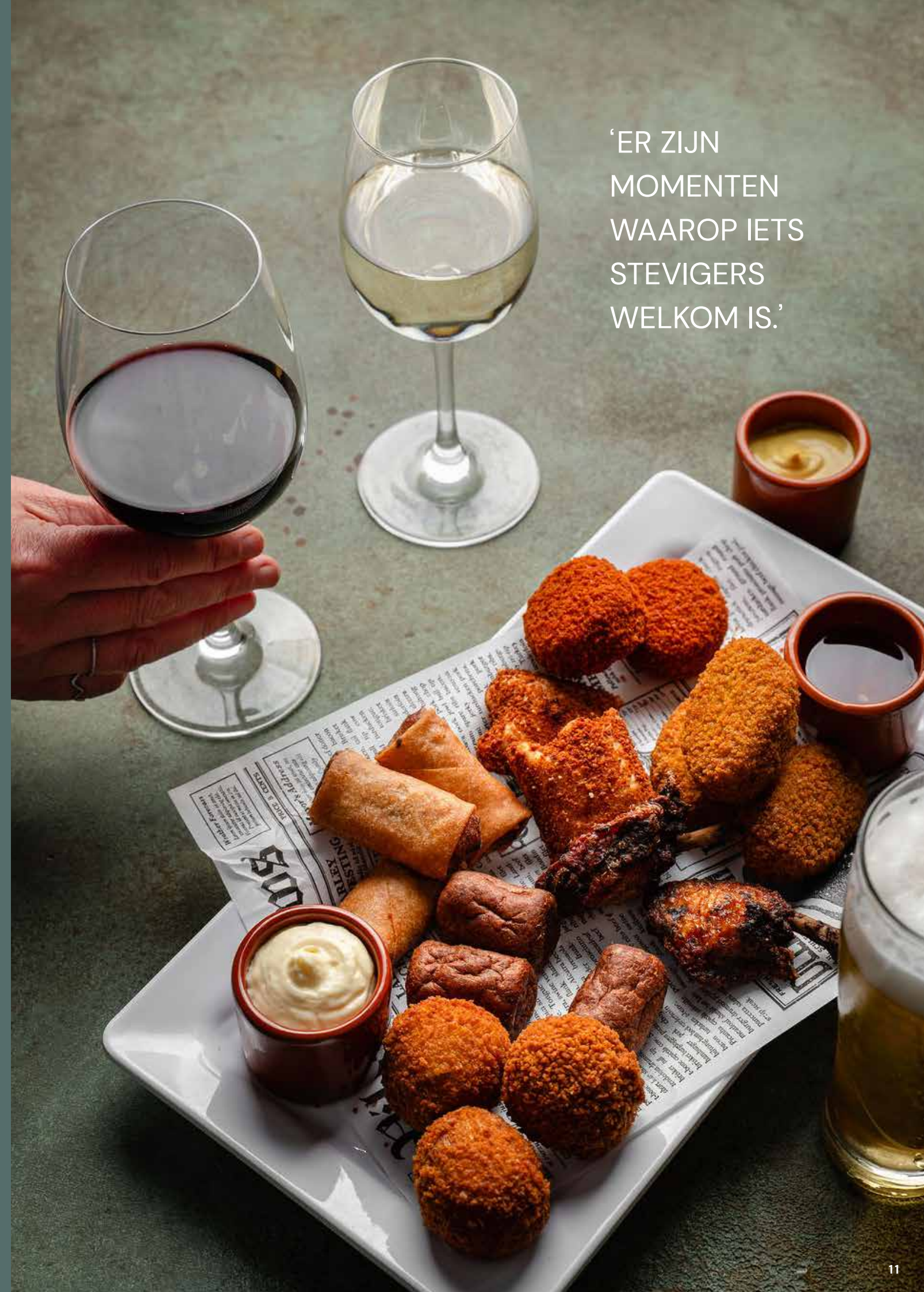
Na de plechtigheid samen napraten? Dat kan met een borrelplank of traditioneel bittergarnituur, begeleid door een drankje naar keuze. Een ongedwongen moment van verbinding.



- ▲ 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.





Uit de regio

Een afscheid bij Stadscrematorium Groningen kan ook een moment zijn om lokale smaken te delen. Met arrangementen als het Selwerd en het Pronkjewail bieden we een gastvrije selectie van Groninger streekproducten.

We serveren graag Knol's koek bij de koffie, luxe minibroodjes en warme soep, of een uitgebreid bittergarnituur met koude en warme (Groninger) hapjes.

- ▲ Arrangement Selwerd, met Knol's koek, soep en broodjes.
- Knol's koek kan in Groningen altijd.



'SMAKEN MET EEN
VLEUGJE GRONINGEN,
VOOR EEN HERKENBARE
EN PERSOONLIJKE SFEER'



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



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.



Tarieven

Herfst 2025

Dranken

koffie of thee	€	2,95
verse munt- of gemberthee	€	2,95
frisdrank en vruchtendsap	€	3,05
biologisch vruchtensap (Schulp)	€	3,55
bier en alcohol vrij bier	€	3,75
speciaal bier, vanaf	€	5,20
witte wijn, rode wijn, rosé wijn, prosecco, port, sherry, vermouth	€	4,75
binnenlands gedistilleerd, vanaf	€	4,15
buitenlands gedistilleerd, vanaf	€	6,20

Zoet

roomboterkoekje	€	0,45
Groninger Knol's of roomboter cake	€	1,95
taart luxe of vlaai	€	4,75
luxe koek	€	2,15
petit four	€	3,55
bonbon	€	1,95
chocolade assorti (2 p.p.)	€	1,95
brownie of muffin	€	2,45
lekkernijen assorti per stuk	€	1,35

Vers belegde broodjes en meer

broodjes zacht wit/bruin eenvoudig belegd (kaas en vleeswaren)	€	3,70
broodjes mini wit/bruin gemengd met diverse soorten luxe beleg	€	4,40
broodjes luxe gemengd met luxe beleg (met o.a. filet Americain, brie, carpaccio, zalm)	€	5,05
sandwiches luxe	€	5,10
krentenbol (met of zonder roomboter)	€	3,10
broodje kroket	€	4,40
broodje beenham, broodje hotdog, broodje mini-hamburger	€	4,40
luxe wraps (met o.a. gerookte zalm, tonijnsalade)	€	5,10
vegetarische wraps (met o.a. romige geitenkaas, hummus/gegrilde groenten)	€	5,10

Soepen en salades

kippen-, groente-, champignon-, tomaten- of mosterdsoep	€	4,60
salade (bv. spinazie, couscous of tonijn)	€	4,60

Hartige hapjes

groentemix met dipsaus, p.p.	€	1,35
koude vegetarische hapjes	€	1,60
nachos met guacamoledip, p.p.	€	2,45
kaasplateau; geserveerd met brood, tapenade en diverse kaassoorten	€	10,10
worstplateau; geserveerd met brood, tapenade en diverse soorten worst/ham, min. 15 personen, p.p.	€	10,10
breekbrood met tapenade en/of kruidenboter, p.p.	€	3,05
bittergarnituur warm (assorti) ook vegetarisch mogelijk	€	1,40
bitterbal, rundvlees	€	1,40
bittergarnituur koud (kaas, worst, olijven, dip en toastjes), p.p.	€	3,10
olijven en/of noten, p.p.	€	2,20
bittergarnituur koud (kaas/worst), p.p.	€	1,60
saucijzenbroodje, worstenbroodje of kaasbroodje	€	3,60
bladerdeeghapjes assortie	€	1,35
luxe toast (met o.a. carpaccio, filet Americain, brie, zalm, paté)	€	3,05

All-in Arrangementen

Deze arrangementen gelden alléén voor de Ronde Zaal; binnenkomst voor familie en nabestaanden in de horecaruimte van de Ronde Zaal met ontvangst incl. een kopje koffie of thee met Knol's koek. Vervolgens naar de aula voor het afscheid en daarna samen afsluiten in de horecaruimte (30 min. ontvangst – 45 min. aula – 45 min. horecaruimte).

Paddepoel	€	13,15
-----------	---	-------

Binnenkomst in de horecaruimte met koffie, thee, fris/sap en Knol's koek. Daarna afscheid in de Ronde Zaal. Na het afscheid in de horecaruimte; onbeperkt koffie, thee, fris/sap, 2 belegde broodjes (kaas en vleeswaren)

Selwerd	€	20,50
---------	---	-------

Binnenkomst in de horecaruimte met koffie, thee, fris/sap en Knol's koek. Daarna afscheid in de Ronde Zaal. Na het afscheid in de horecaruimte; onbeperkt koffie, thee, fris/sap, assortiment luxe minibroodjes 2 p.p., een kop groente- of tomatensoep, stokbrood met kruidenboter.

Olle Grieze	€	14,95
-------------	---	-------

Binnenkomst in de horecaruimte met koffie, thee, fris/sap en Knol's koek. Daarna afscheid in de Ronde Zaal. Na het afscheid in de horecaruimte; onbeperkt koffie, thee, fris/sap, bier, wijn 2 p.p. Bittergarnituur met Groninger worst/kaas en 2 warme hapjes p.p., stokbrood met kruidenboter.

Pronkjewail	€	26,00
-------------	---	-------

Binnenkomst in de horecaruimte met koffie, thee, fris/sap en Knol's koek. Daarna afscheid in de Ronde Zaal. Na het afscheid in de horecaruimte; onbeperkt koffie, thee, fris/sap, bier, wijn. Een uitgebreid bittergarnituur; warm, koud, vis, vlees, vegetarisch, stokbrood met kruidenboter.

Moi	€	13,90
-----	---	-------

Binnenkomst in de horecaruimte met koffie, thee, fris/sap en Knol's koek. Daarna afscheid in de Ronde Zaal. Na het afscheid in de horecaruimte een zoet arrangement bestaande uit o.a. macarons, petit fours, mini dessert taartje, onbeperkt koffie, thee, fris/sap 2 p.p.

Arrangementen (tarieven per persoon)

zoet arrangement*: een ruime keuze aan zoete lekkernijen zoals macarons, brownies, petitfours, chocolade, koekjes en mini-desserts	€	13,15
taart arrangement*: een ruime keuze aan taarten zoals chocoladetruffel, appel, framboos en diverse soorten vlaaien	€	13,40
soep arrangement**: twee soorten soep (1 vegetarische), stokbrood, soepstengels, tapenade en kruidenboter	€	13,15
broodjes arrangement**: een ruime keuze aan rijkelijke belegde luxe mini-broodjes en divers handfruit	€	16,80
Hollands borrel arrangement**: een ruime keuze aan o.a. oude kaas, grillworst, bitterballen, mini kaassoufflés, vlammetjes en mini frikandellen	€	18,90
borrel arrangement**: een ruime keuze aan o.a. nootjes, zoutjes, jonge kaas, worst, bitterballen, mini loempia's, mini kaassoufflés, vlammetjes, kaasstengels, mini frikandellen en brood met tapenade	€	19,95
*onbeperkt koffie, cappuccino, espresso, thee of verse muntthee met honing, vruchtensappen, fruit- en ijswater, vanaf 45 min. in de horecaruimte		
**onbeperkt wijn, prosecco, bier, vruchtensappen, frisdranken, frisdranken, fruit- en ijswater. Vanaf 45 min. in de horecaruimte		

avondplechtigheid arrangement

luxe bittergarnituur , 'Grunn' breekbrood met smeersels, warme snacks (2 p.p.) gerookte zalm toast, groentesticks met hummus, droge worst, mini eierbal. Welkomsthapje met drankje bij ontvangst, bier, fris, koffie, thee onbeperkt	€	27,95
--	---	-------

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.



