

Samenzijn, met smaak en aandacht

Herfst & Winter



GRONINGEN
Stadscrematorium



Inhoud

Herfst & Winter

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 en meer	8
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.	
Van hier	14
Een gastvrije selectie van Groninger streekproducten.	
Herfst & Winter	16
Warme en seizoensgebonden producten die passen bij de tijd van het jaar.	
Tarieven	18
Herfst & Winter 2026.	



‘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 jouw 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 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, spekkekoek 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.



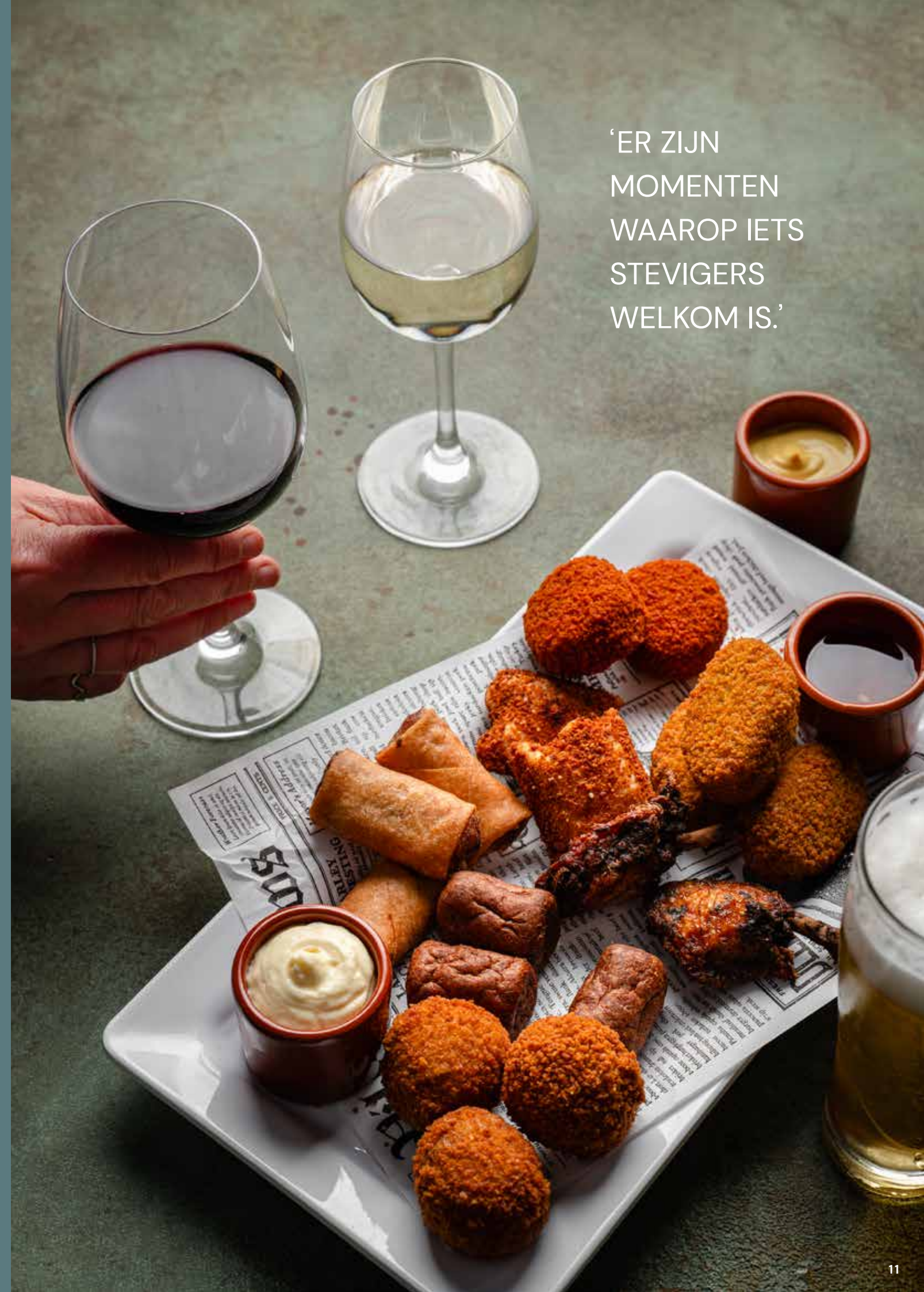
- ◀ Onze broodjes beleggen we zorgvuldig en smaakvol.
- ▶ We serveren ook graag een warme lunch.

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: 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 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.





Van hier

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.
- Uiteraard mogen eierballen bij ons niet ontbreken.



‘SMAKEN MET EEN VLEUGJE GRONINGEN – HERKENBAAR EN PERSOONLIJK.’



‘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

september t/m december 2026

Dranken basis assortiment	€	3,00
koffie, cappuccino, koffie verkeerd, warme chocomelk		
biologische thee, verse muntthee, verse gemberthee		
frisdranken assortiment		
sappen assortiment van Schulp		
Alcoholisch basis assortiment, per stuk	€	4,00
pils per fles		
pils 0.0 per fles		
Radler		
Huiswijn		
droog wit, zoet wit, rood, rosé, per glas	€	4,75
per fles	€	24,00
Op verzoek voor u beschikbaar		
fles cava	€	32,50
fles alcoholvrije bubbels	€	32,50
glas cava	€	6,50
Groninger bierarrangement		
Groninger bierarrangement: met diverse Groningse biersoorten, o.a. van brouwerij BAX, p.p.	€	5,50
Zoet algemeen		
cake plateau: cake, kaneelcake en knol's koek	€	2,00
koek plateau: krakeling, sprits, mergpijp en notenkoek	€	2,00
Groninger plateau: diverse soorten knol's koek	€	2,00
roomboterkoekjesassortiment	€	0,75
luxe bonbon assortiment van de Chocoladewereld Tynaarlo	€	2,50
Vers belegde broodjes en meer		
zacht bolletje met boerenbeenham en jong belegen kaas	€	3,50
broodjes luxe gemengd met luxe beleg (met o.a. filet Americain, brie, carpaccio, zalm)	€	4,95
krentenbol (met of zonder roomboter)	€	2,75
broodje kroket met mosterd: rundvlees, vegetarisch of vegan	€	4,50
mini luxe broodjes gemengd met luxe beleg (met o.a. filet Americain, brie, carpaccio, zalm)	€	4,25

Voor u 'van hier'		
Knols koekassortiment uit Groningen	€	1,95
krentewegge met roomboter	€	3,25
Fries suikerbrood met roomboter	€	2,75
spekkoek	€	2,75
oranjekoek met slagroom of creme	€	4,25
Losse borrelsnacks		
luxe notenmix op de tafel p.p	€	2,00
bittergarnituur koud (kaas, worst), p.p.	€	1,95
bourgondische bitterbal	€	1,50
mini bittergarnituur: diverse soorten gefrituurde warme bittergarnituur zoals frikandel, bamihapje, nasihapje, kaassouflé, kippenboutje en loempia	€	1,00
saucijzenbroodje/kaasbroodje/vegan satébroodje, heel	€	3,50
mini saucijzenbroodje of kaasbroodje	€	2,50
Bakkerij Hoekstra		
gebaksassortiment	€	5,25
gevulde koek	€	3,75
petit glacé	€	2,75
petit four	€	4,25
slagroomsoesje	€	1,25
Onze arrangementen all in		
<i>Olle Grieze:</i> vooraf koffie/thee/fris en Knols koek in de koffiekamer. Na de auladienst onbeperkt koffie/thee/fris/sap, koud en warm bittergarnituur inclusief een mini eierbal	€	14,95
<i>zoet arrangement:</i> onbeperkt koffie/thee/fris/sap met diverse luxe zoete lekkernijen, zoals petit four, luxe bonbon, petit glacé, macaron en brownie 3 pp	€	13,95
<i>borrelarrangement:</i> onbeperkt bier/wijn/fris en binnenlands gedestilleerd, met diverse luxe koud en warm bittergarnituur en stokbrood met kruidenboter	€	18,95
<i>broodjesarrangement:</i> onbeperkt koffie/thee/fris/sap/melk en een ruime keuze aan rijkelijk belegde mini-broodjes en divers fruit	€	15,50
Soep buffet, per persoon		
<i>Geserveerd met deseme stokbrood en diverse smeersels. Tot 20 gasten 1 soep, vanaf 20 gasten keuze uit 2 soepen:</i>	€	5,50
groentesoep met balletjes en verse groenten		
mosterdsoep met groningse droge worst om zelf toe te voegen		
tomatensoep		

Brood buffet, per persoon

Volledig ontzorgd buffet vanaf 20 gasten.

soep van de dag

diverse broodsoorten in buffetvorm (2 p.p.) met een mix van diverse harde en zachte mini broodsoorten, belegd met een luxe mix van bijvoorbeeld zalm, brie, gezond, tonijn-, ei-bieslook- en kip-kerriesalade, mini kaas- en saucijzenbroodje (1 p.p.)"

€ 15,00

**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.



