

Samenzijn, met smaak en aandacht

Herfst & Winter



DAELWIJCK
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.



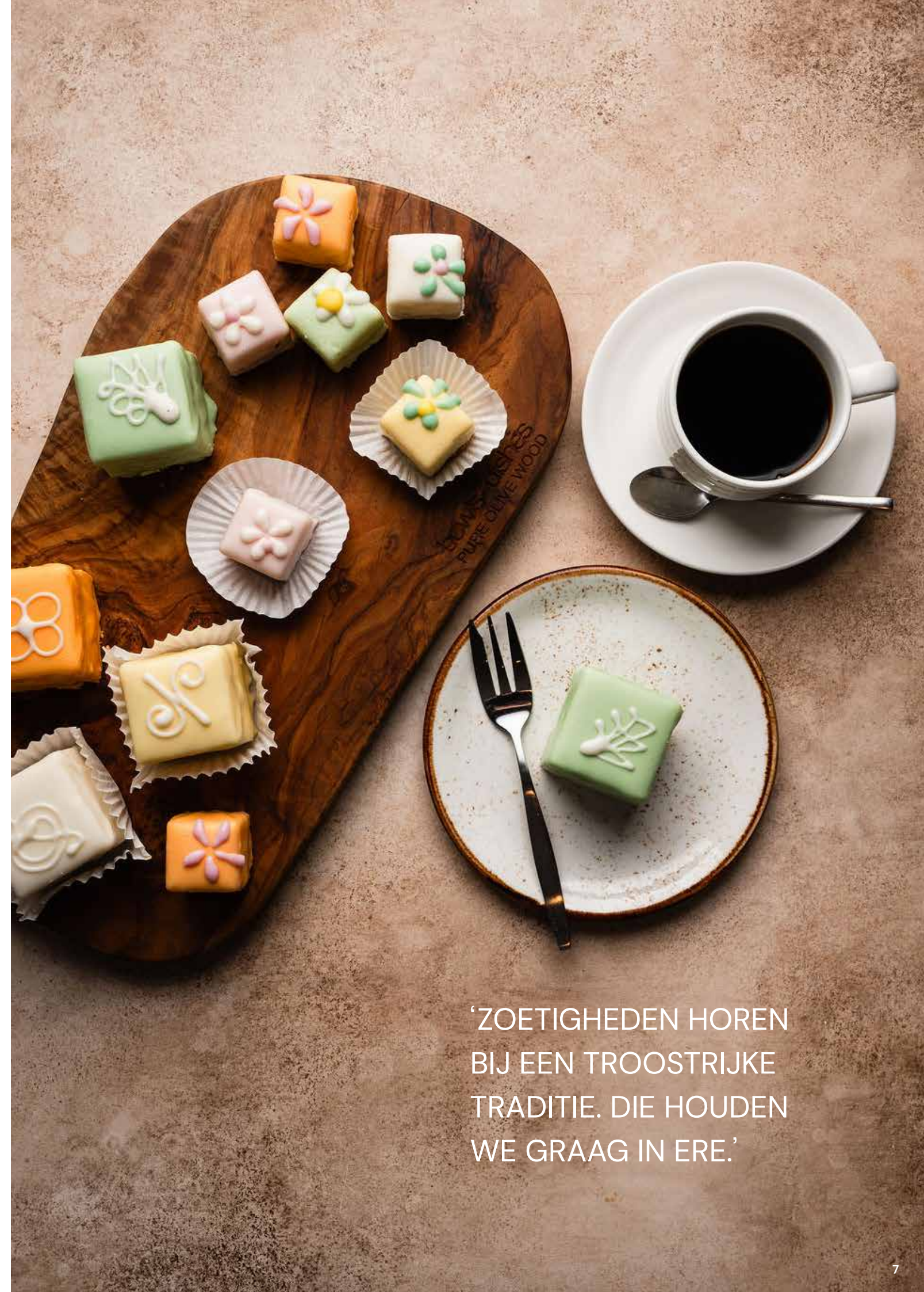
▲ Een twaalf-uurtje biedt alles in één.



Zoet

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

- ▲ Onze lokale lekkernijen, zoals Domtorentjes, verborgen schatten en Utrechtse spritsen zijn altijd verkrijgbaar.
- 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

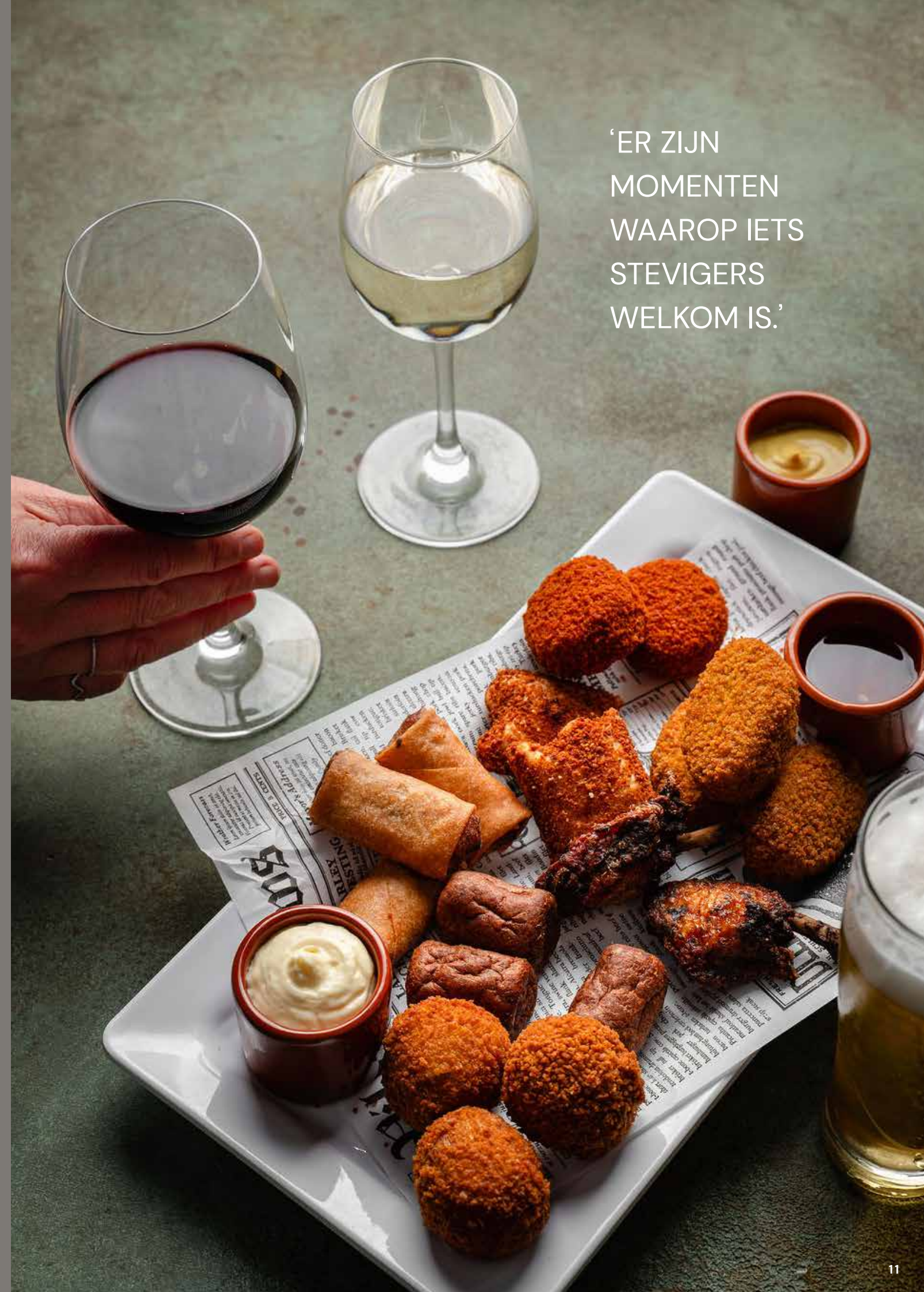
Na de plechtigheid samen napraten? Dat kan met een borrelplank of traditioneel bittergarnituur, begeleid door een drankje naar keuze. Een ongedwongen moment van verbinding.



- ▲ 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, verse thee, frisdranken, vruchtensappen, fruitwater	€	2,85
biologische sappen	€	2,85
smoothies	€	2,85
pils van de tap	€	4,75
bier op fles	€	4,75
huiswijn (witte wijn, rode wijn, rosé wijn, zoete witte wijn)	€	4,75
fles wijn persoonlijke keuze	op aanvraag	
wijnen en P.S.V.	€	4,75
binnenlands gedistilleerd, vanaf	€	4,75
buitenlands gedistilleerd, vanaf	€	5,00
cocktails en mixdranken	€	5,00

Zoet

roomboterkoekje	€	0,50
diverse koekjes: bitterkoekje, mini stroopwafel en roomboterkoekje per 2, bokkenpootje en Utrechtse sprits (Theo Blom)	€	1,10
diverse soorten luxe koeken: huisgebakken gevulde koek, chocolate chip cookie, kokosma-kroon, roze koek, spekkoeke, reuze krakeling, stroopwafel, mini appelflap, verborgen schatten (Theo Blom)	€	2,20
diverse soorten cake: van het huis, boerencake, chocoladecake, marmercake	€	1,95
gesorteerd gebak: slagroomgebak, tompouce, aardbeischelp, cheesecake, mokkataart, chocoladetaart, diverse vlaaien, carrotcake, frambozen, appeltaart, red velvet, spoorpunten (Theo Blom)	€	4,80
chocolade lekkernijen: mokkaboontjes, krakelingen, chocoladebloemen, mini muffins, brownies, chocolade chips, donuts, petit fours	€	1,95
zoete lekkernijen: slagroomsoesjes, mini muffin, boterblokje, mergpijp, mini dessert, mini éclair, mini donut, mini aardbeien-rolly, macaron	€	1,25
petit four	€	1,95
petit four groot	€	3,75
luxe bonbon	€	2,40
Domtoren (Theo Blom)	€	2,55

Vers belegde broodjes en meer

broodjes zacht wit/bruin gemengd met diverse soorten beleg	€	3,90
broodjes mini wit/bruin gemengd met diverse soorten beleg	€	4,35
broodjes luxe gemengd met diverse soorten beleg	€	5,05
sandwiches	€	4,55
krentenbol	€	2,85
krentenbol mini	€	2,10
wraps luxe	€	4,95
wraps vegetarisch	€	4,95
broodje kroket	€	4,45
broodje beenham	€	5,45
broodje hotdog	€	5,45
mini broodje hamburger	€	4,45

Soep

diverse soepen met stokbrood: tomatensoep, groentesoep, kippensoep, champignonsoep, erwtensoep, aspergesoep	€	4,50
---	---	------

Voor bij de borrel

kaas en worst	€	1,70
Vockingworst, per 2 stuks	€	1,70
olijven en noten	€	2,25
mix van gebrande noten	€	2,25
nachos met guacamole	€	2,45
met roomkaas gevulde jalopeño pepers	€	1,90
breekbrood met smeersels	€	3,35
koude vegetarische hapjes: groentemix met dipsaus, miniwrap met gegrilde groenten, gevulde komkommer, gevulde cherrytomaat, tomaat mozzarella spies	€	1,70
kaasplateau v.a. 25 personen	€	9,25
worstplateau v.a. 25 personen	€	9,25
bitterballen/bittergarnituur: bitterbal, kaasstick, mini kaassoufflé, vegetarische (mini) loempia, nasi/bami hapje, mini frikandel, kipnugget, vlammetje, garnalen in filodeeg	€	1,30
groentekroket	€	3,10
petit crolines: kaas, rundvlees, champignon, kip/kerrie	€	1,30
saucijzenbroodje/worstenbroodje/kaasbroodje, heel	€	3,90
saucijzenbroodje/worstenbroodje/kaasbroodje, mini	€	2,30
toast luxe: carpaccio met pijnboompitten, filet americain, brie met honing/walnoot, zalm met kappertjes, gerookte paling, tonijnsalade	€	3,00
toast Hollandse garnalen	€	3,60

Arrangementen (prijzen per persoon)

drankarrangement zonder alcohol: één uur lang onbeperkt koffie, thee, frisdranken en vruchtensappen	€	8,55
drankarrangement inclusief alcohol: één uur lang onbeperkt koffie, thee, frisdranken, vruchtensappen, bier en wijn	€	13,70
zoet arrangement*	€	11,25
een ruime keuze aan zoete lekkernijen waaronder koekjes, chocolade, macarons, petit fours en mini-desserts		
Domtoren arrangement*	€	12,60
een Utrechtse Domtoren van Theo Blom		
broodjes arrangement**	€	16,90
ruime keuze aan rijkelijk belegde luxe mini broodjes en handfruit		
Hollands arrangement***	€	16,90
bourgondische bitterballen, kaasstengels, vlammetjes, mini frikandellen, oude kaas en grillworst		
borrel arrangement***	€	20,00
nootjes, zoutjes, jonge kaas en worst, bourgondische bitterballen, mini loempia's, mini kaassoufflés, mini frikandellen, vlammetjes, kaassticks, brood met tapenade		

* inclusief één uur onbeperkt koffie, thee of verse muntthee met honing en vruchtensappen
** inclusief één uur onbeperkt koffie, thee of verse muntthee met honing, vruchtensappen en frisdranken
*** inclusief één uur onbeperkt wijn, prosecco, bier van de tap, frisdrank en vruchtensappen

Arrangementen avondplechtigheid

'In het Donker' (arrangement voor 50 personen) incl. vuurpotten en horeca	€	4.049,00
'In het Licht' (arrangement voor 50 personen) incl. vuurpotten en horeca	€	4.195,00
'Sterrenwacht' (arrangement voor 50 personen) incl. vuurpotten en horeca	€	4.049,00

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. Deze tarieven gelden t/m 31 december 2025.



