

Samenzijn, met smaak en aandacht

Herfst & Winter



RIJK VAN NIJMEGEN
Crematorium



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.



Herfst & winter

14

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

Tarieven

16

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, 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 graag een warme lunch.

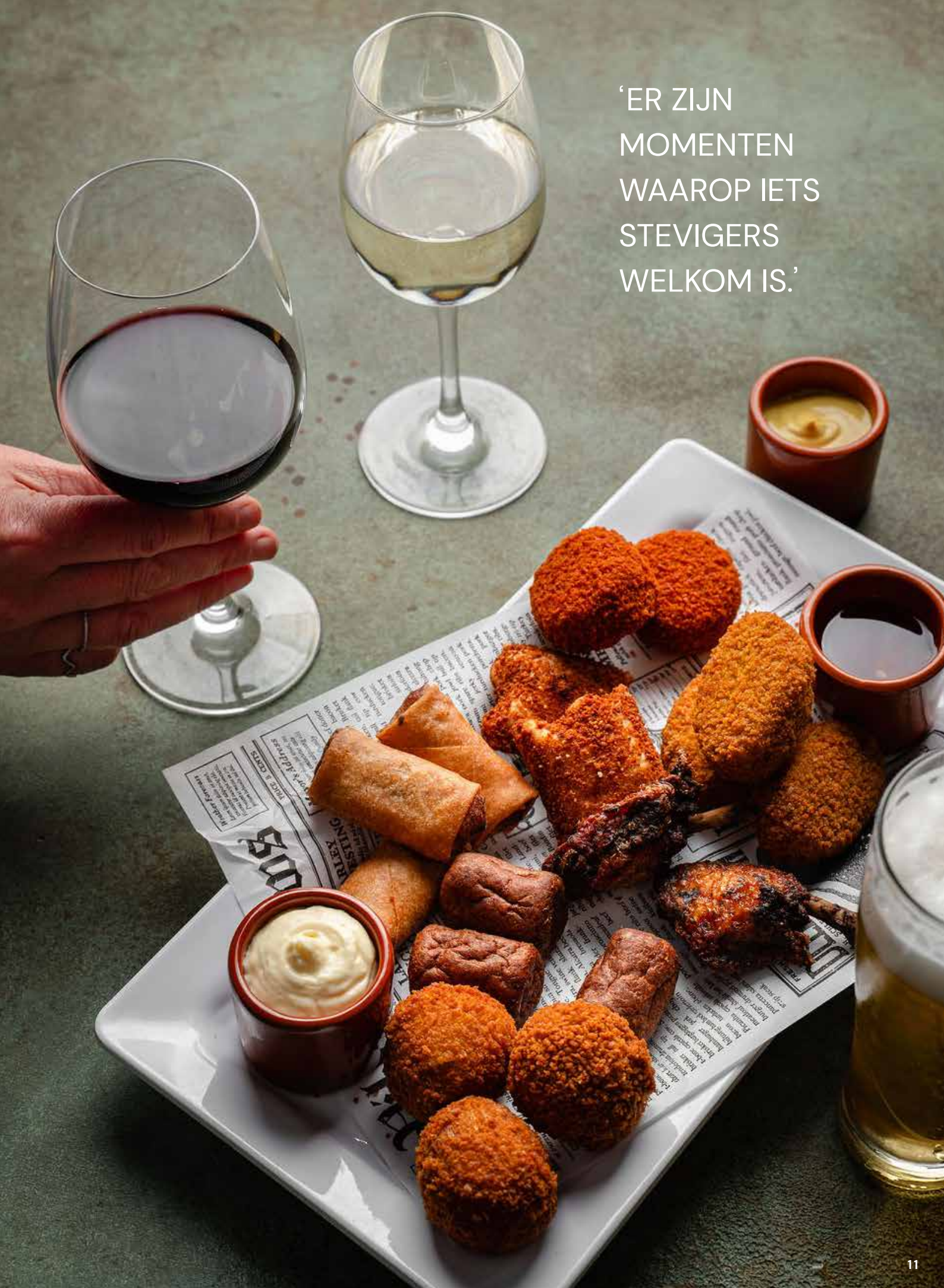
Borrel

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

januari t/m maart 2026

Dranken

koffie, thee, verse thee, frisdranken, vruchtensappen, fruitwater	€	3,05
bier	€	3,60
huiswijnen (witte wijn, rode wijn, rosé wijn, zoete witte wijn)	€	5,10

Zoet

Roomboterkoekjes	€	1,00
diverse soorten koeken o.a. huisgebakken gevulde koek, chocolate chip cookie, kokos-makroon, roze koek, spekkoek, reuze krakeling, stroopwafel, mini appelflap, per stuk	€	2,10
diverse soorten cake	€	2,05
gesorteerd gebak	€	4,80
luxé bonbon (elke dag lekker)	€	2,20

Vers belegde broodjes en meer

broodjes zacht wit/bruin gemengd, belegd met diverse vleeswaren, kazen en vegetarische belegsoorten	€	3,95
broodjes luxe gemengd groot (hard/zacht) belegd met diverse vleeswaren, kazen en vegetarische belegsoorten	€	5,10
broodjes mini luxe gemengd (2 zachte broodjes of 1 hard broodje met beide kanten belegd p.p.), met diverse soorten beleg: filet americain, brie, carpaccio, tonijnsalade, geitenkaas	€	5,10
wraps luxe:		
wortel/biet/naturel (geserveerd als hapje met zalm, serrano ham, tonijn, carpaccio, kipfilet)	€	5,10
krentenbol	€	2,85
broodje kroket met mosterd (optie: rundvlees, veganistisch of vegan)	€	4,75
worstenbrood	€	3,75

Soep

diverse soepen	€	5,00
----------------	---	------

Voor bij de borrel

borrelgarnituur (kaas/worst/nootjes/chips met dip), per persoon	€	3,45
olijven en noten	€	2,25
koude vegetarische hapjes	€	1,75
saucijzenbroodje/worstenbroodje/kaasbroodje, heel	€	3,75
saucijzenbroodje/worstenbroodje/kaasbroodje, mini	€	2,25
toast luxe	€	3,00
bittergarnituur: assortiment warme hapjes, per stuk	€	1,35
bittergarnituur: assortiment koude hapjes, per stuk	€	2,15
bourgondische bitterballen per stuk	€	1,55
bitterballen, per stuk	€	1,35

Arrangementen

Alle tarieven zijn per persoon.

drankarrangement zonder alcohol, 60 min. onbeperkt koffie, thee, frisdranken en vruchtensappen	€	8,95
drankarrangement zonder alcohol, 90 min. onbeperkt koffie, thee, frisdranken en vruchtensappen	€	12,95
drankarrangement incl. alcohol, 60 min. onbeperkt koffie, thee, frisdranken, vruchtensappen, bier en wijn	€	13,95
drankarrangement incl. alcohol, 90 min. onbeperkt koffie, thee, frisdranken, vruchtensappen, bier en wijn	€	21,50
lunch arrangement, 1,5 broodje belegd broodje met een stuk vlaai (of ander soort gebak)	€	15,95
broodjes arrangement, ruime keuze aan belegde luxe mini broodjes	€	17,25

Arrangement avondplechtigheid (op aanvraag), min. 40 personen: € 31,25

90 min. onbeperkt koffie, thee, water, sappen, fris, bier, wijn en prosecco. Daarbij serveren we afgestemd en berekend op het aantal personen stokbrood met tapenade en kruidenboter, kaas en worst, olijven en augurkjes, satés spiesjes met satésaus, 5 frituurhapjes per persoon o.a. bitterballen, kipnuggets, gehaktballetjes, mini frikandellen, mini bami en nasi

12-uurtje

vis: kopje soep, hard broodje belegd met zalm/tonijn, viskroket	€	15,50
vlees: kopje soep, hard broodje belegd met carpaccio/vleeswaren, rundvleeskroket	€	15,50
vega: kopje soep, hard broodje met eiersalade/nader te bepalen, kaaskroket	€	15,50

Bovenstaande is slechts een greep uit het assortiment. Heeft u specifieke wensen, vraag ons gerust naar de mogelijkheden

Om de kwaliteit van de door ons verstrekte producten te garanderen en te kunnen voldoen aan geldende wet- en regelgeving inzake allergenen en HACCP werken wij met zorgvuldig geselecteerde leveranciers. Het is daarom niet toegestaan om eigen consumpties mee te brengen.

**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.

Schoenaker 12
6641 SZ Beuningen
024 - 677 42 88
info@crematorium-rijk-van-nijmegen.nl
www.crematorium-rijk-van-nijmegen.nl



Crematorium

RIJK VAN NIJMEGEN