Samenzijn, met smaak en aandacht

Herfst & Winter

DUIN EN BOLLENSTREEK
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.

Van hier 14
Een gastvrije selectie van verschillende streek- en eigen producten.

Herfst & Winter 18
Warme en seizoensgebonden producten die passen bij de tijd van het jaar.

Tarieven 20
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, spekkoek 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.

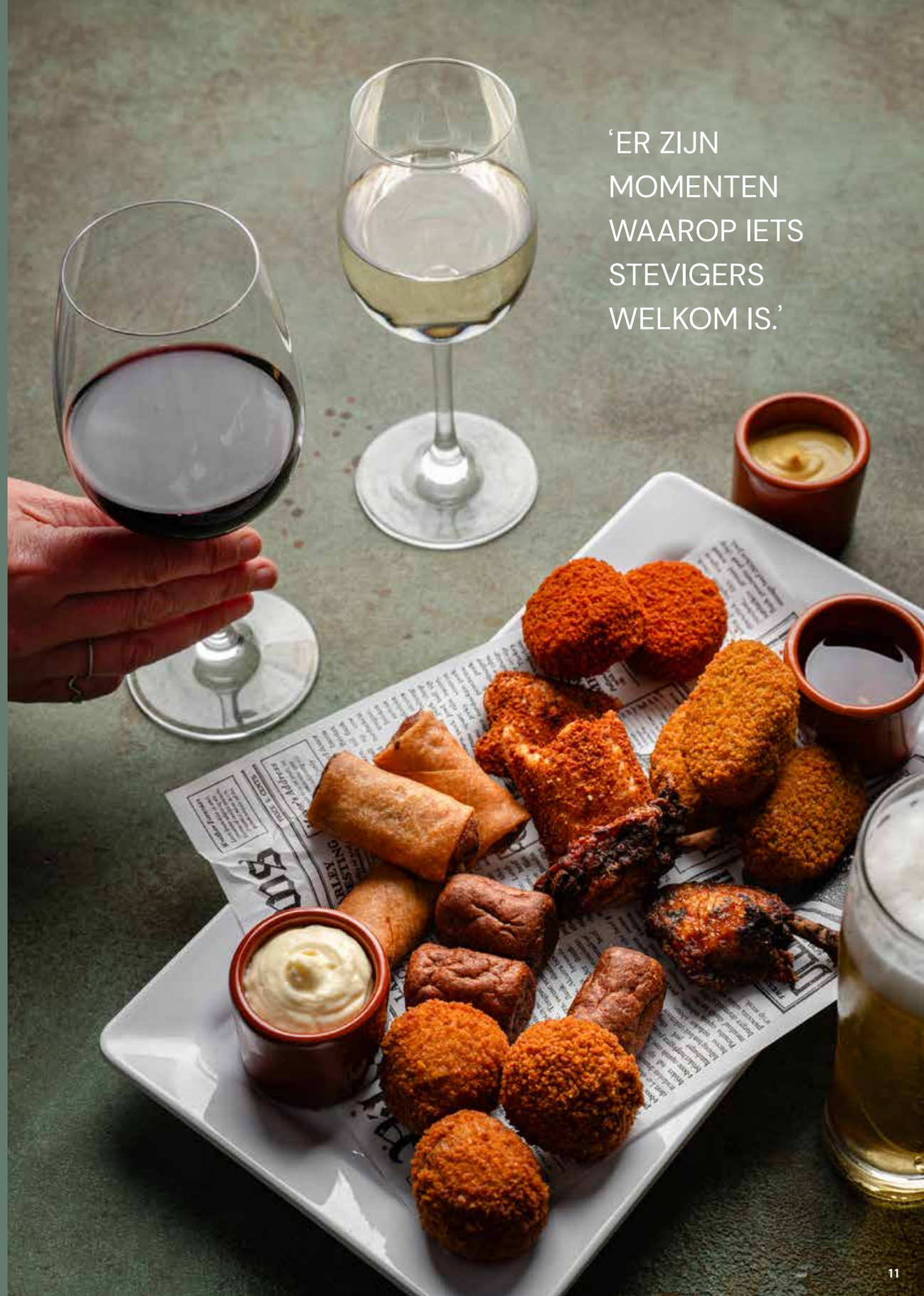
◂ Onze broodjes beleggen we zorgvuldig en smaakvol.

▸ 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 dieet-wensen. Laat het ons weten – dan zorgen wij voor een passende invulling, met aandacht voor smaak én presentatie.

Arrangementen op maat

We bieden verschillende arrange-menten, 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.

‘EEN GASTVRIJE SELECTIE VAN MOOIE SMAKEN.’

Een samenzijn bij Crematorium Duin en Bollenstreek kan ook een moment zijn om lokale smaken te delen.

Van hier

Met bijvoorbeeld een assortiment zoete streek-producten zoals Zilkse appelrondo’s, een Noord-wijkerhout gebakje of Tulp chocolade voel je je helemaal ‘thuis’. En met ons Hollandse meesters, of borrel & bite arrangement bieden we een gastvrije selectie van luxe producten.

Onze canapés, met diverse toppings, zijn een lust voor het oog en de smaak.

◂ Ons populaire borrel & bite arrangement biedt net als de Hollandse meesters (pagina 16-17) van alles wat. Inclusief onbeperkt fris, bier en wijn.
▴ Belegde canapés zijn prachtig én heerlijk.
▸ Met zoetigheden ‘van hier’, proef je de regio.

‘MET EEN VLEUGJE EIGENHEID – HERKENBAAR EN PERSOONLIJK.’

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

september t/m december 2026

Dranken

koffie en thee, incl. verse muntthee en gemberthee	€	3,25
cappuccino	€	3,35
frisdrank, fruitsappen	€	3,95
bier Heineken tap (vaasje)	€	4,05
speciaal bier (Liefmans, Radler)	€	5,95
Heineken 0,0 flesje	€	4,95
wijn per glas	€	6,85
prosecco per glas	€	7,95
champagne per glas	€	9,95

Zoet

appelgebak	€	5,05
luxe koeken assortiment	€	3,95
mini luxe koeken assortiment	€	2,95
cake naturel, gemarmerd	€	3,10
gesorteerd gebak	€	6,95
gevulde koek van de bakker	€	4,30
mini gevulde koek van de bakker	€	3,25
spekkoek origineel/pandan	€	2,50
roomboterkoekje	€	1,05
petit fours	€	4,95
slagroomsoesje	€	2,30
bonbon 2 p.p.	€	3,25
Zilkse appelrondo	€	4,25
macaron	€	3,00

Vers belegde broodjes en meer

zachte en harde witte bruine broodjes gemengd, met o.a. kaas, boerenachterham en kipfilet met bijpassend garnituur - vega opties mogelijk	€	4,95
luxe broodjes, hard en zacht, belegd met o.a. rosbief, zalm, streaky bacon en brie met bijpassend garnituur - vega opties mogelijk	€	8,95
ambassadebroodje, belegd met o.a. kaas, boerenachterham, kipfilet, tonijnsalade met bijpassend garnituur - vega opties mogelijk	€	3,35
luxe ambassadebroodje, belegd met o.a. zalm, brie, rosbief, humus met gerookte paprika	€	5,95
krentenbol met roomboter	€	3,30
broodje bourgondische rundvleeskroket	€	5,65

Soep

verse huisgemaakte soep met stokbrood en kruidenboter	€	8,60

Voor bij de borrel

zoute koekjes per 2 stuks	€	2,15
kaasstengel per 2 stuks	€	1,65
borrelnootjes/pinda's per 4 personen	€	4,65
borrelhapjes koud (2 p.p.)	€	2,80
assortiment luxe canapés (2 p.p.)	€	6,50
luxe notenmix per 4 personen	€	9,50
bourgondische rundvlees kroket	€	3,85
saucijzenbroodje/kaasbroodje, heel	€	4,60
saucijzenhapje/kaashapje	€	2,25
bourgondische rundvlees bitterbal, vega mogelijk	€	1,75
bourgondische rundvlees bitterbal/bittergarnituur, vega mogelijk (2 p.p.)	€	3,40
bittergarnituur (2 p.p.) oosters (loempia, garnaal, yakitori, dim sum gyoza)	€	3,25
bittergarnituur (2 p.p.) mediterraan (kipspies, mozzarella sticks, balletje, garnaal)	€	3,25
luxe wrap 2 p.p. (met o.a. gerookte zalm, tonijnsalade)	€	3,35
luxe wrap vega 2 p.p. (met o.a. romige geitenkaas, hummus/gegrilde groenten)	€	3,35
Japanse yakitori spiesjes (2 p.p.)	€	3,50

Horeca arrangementen

Wij bieden diverse horeca arrangementen om een afscheid volledig naar wens af te stemmen. Heeft u specifieke voorkeuren? We bespreken graag de mogelijkheden om de catering geheel naar uw smaak in te richten.

koffie en fris € 10,50
onbeperkt koffie, thee, fris en fruitsappen

drank arrangement € 14,95
onbeperkt koffie, thee, fris, bier en wijn

koffie klassiek € 10,50
onbeperkt koffie of thee met de keuze tussen cake of assorti roomboterkoekjes

koffie royaal € 12,75
etagères met gesorteerde chocolaatjes, cake en assorti roomboterkoekjes, incl. onbeperkt koffie, thee en fris

koffie deluxe € 16,95
bonbons en luxe zoete lekkernijen zoals macarons, petit fours, soesjes, brownies, roomboterkoekjes en muffins, met onbeperkt koffie, thee en fris

high tea € 29,95
zoete en hartige lekkernijen met petit fours, brownies, macarons, bonbons, muffins, soesjes, luxe koekje, minisaucijsjes, finger sandwiches met brie, rosbief, zalm, streaky bacon, met onbeperkt koffie, thee en fris

brood klassiek € 21,50
ruim belegde broodjes (2 p.p.) met kaas, boerenachterham, kipfilet met bijpassend garnituur en vers handfruit, incl. onbeperkt koffie, thee en fris

brood royale *luxe, belegde broodjes (1,5 p.p.), luxe sandwich (1 p.p.) met o.a. zalm, brie, rosbief, streaky bacon en dagverse soep naar keuze, incl. onbeperkt fris, bier en wijn*	€	34,95
Hollandse meesters *luxe noten en zoutjes op tafel, 2 koude borrelhapjes en 2 hapjes warm bittergarnituur, incl. onbeperkt fris, bier en wijn*	€	28,75
borrel & bite arrangement *borrelnoten assortie op tafel, twee luxe canapé's en bourgondische bitterballen, incl. onbeperkt fris, bier en wijn*	€	29,75
Orientaals arrangement *3 stuks sushi (zalm, tonijn en ei), wakame, gember, wasabi en sojasaus, tom ka kai soep met garnituur van taugé, champignons, kipfilet en koriander, mini-loempia's, gefrituurde garnalen en Japanse yakitori spiesjes, incl. onbeperkt fris, bier en wijn*	€	38,50

Avondplechtigheid

avondarrangement: onbeperkt koffie, thee, fris, wijn, bier, borrelnoten assorti op tafel, 2 koude borrelhapjes, 2 hapjes warm bittergarnituur	€	35,95

Alle tarieven zijn per persoon en voor de duur van één uur.

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.

Achterweg-Zuid 62
2161 DZ Lisse
0252 – 251 300
info@cdblisse.nl
www.cdblisse.nl

Crematorium
DUIN EN BOLLENSTREEK

0926