

Samenzijn, met smaak en aandacht

Een impressie van onze horeca



SCHAGEN
Crematorium



Inhoud

**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 Schager streekproducten.

Lente & Zomer 16

Fris en kleurrijk, prima voor warme en lange dagen.

Herfst & Winter 18

*In deze tijd van het jaar bieden we producten
met een passende uitstraling.*



‘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 op onze website.



▲ Een twaalf-uurtje biedt alles in één.



Zoet

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





'SMAKEN MET EEN
VLEUGJE SCHAGEN –
HERKENBAAR EN
PERSOONLIJK.'

Van hier

Een afscheid bij Crematorium Schagen kan ook een moment zijn om lokale smaken te delen.

Met bijvoorbeeld Westfriesse chocolade koek en krentenmik, of onze opgemaakte koekjes – die niet alleen lekker zijn maar er ook prachtig uitzien – bieden we een gastvrije selectie van Schager streekproducten.

- ▶ Onze bekende opgemaakte koekjes zijn er in alle kleuren.
- ▶ Westfriesse chocoladekoek en krentenmik geven smaak uit de regio.



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



In het voorjaar en in de zomer serveren we frisse en seizoensgebonden producten die passen bij de tijd van het jaar. Denk aan een kom aspergesoep, vers fruit, frisse drankjes, of een ijskoffie. De warmte van het voorjaar, de sfeer van de zomer en altijd alle comfort voor onze gasten.

Lente & Zomer

Samen maken we het passend
Ieder afscheid is anders – en dat geldt ook voor het samenzijn erna.

- ▶ Met Aperol Spritz is de zon altijd dichtbij.
- ▶ Een lichte lunch, met bijvoorbeeld aspergesoep en een frisse focaccia, past prima bij de warmere maanden.
- ▶ Fruit kan in gebak, in verschillende drankjes en puur als snack.



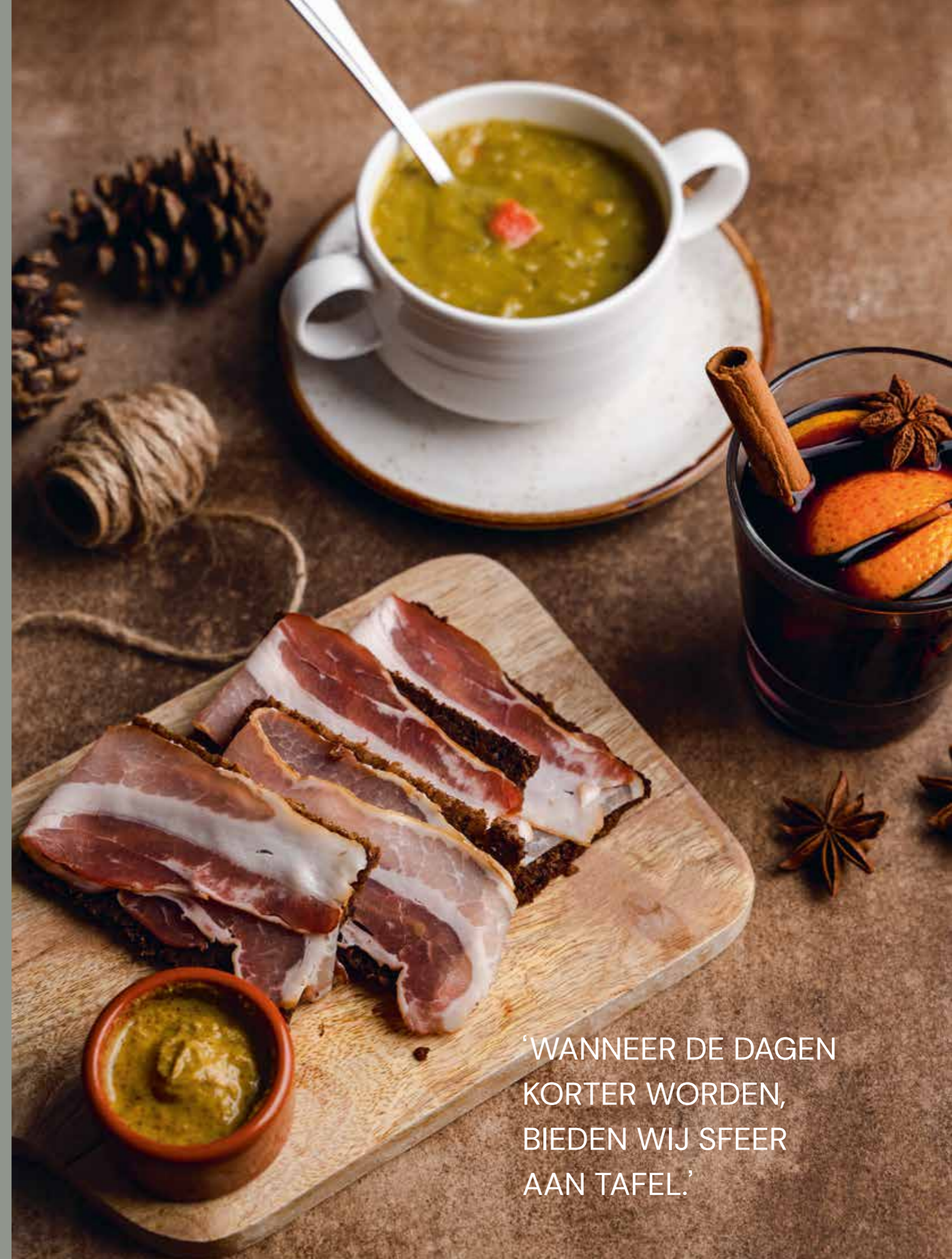


In het najaar serveren we warme en seizoensgebonden producten die passen bij de tijd van het jaar. Denk aan een kom erwtensoep, versgebakken speculaas, warme chocolademelk of een glas glühwein.

Herfst & Winter

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.



‘WANNEER DE DAGEN KORTER WORDEN, BIEDEN WIJ SFEER AAN TAFEL.’

Haringhuizerweg 3
1741 NC Schagen
0224 - 213 409
info@crematoriumschagen.nl
www.crematoriumschagen.nl



Crematorium
SCHAGEN