

ETEN & DRINKEN

*bij Uitvaartcentrum
Alphen aan den Rijn*



“Steeds vaker is het de wens om het leven te vieren, samen te zijn en verdriet met elkaar te delen, onder het genot van een hapje en een drankje.”

MARIETTE SOEK



Dit magazine geeft een overzicht van de verschillende cateringmogelijkheden bij Uitvaartcentrum Alphen aan den Rijn. De foto's dienen ter inspiratie; de presentatie van de gerechten kan er in werkelijkheid anders uit zien.

Kijk op uitvaartcentrum-alphenaandenrijn.nl voor de locatie die deze catering biedt.

Kwaliteit en certificering

Uitvaartcentrum Alphen aan den Rijn werkt met zorgvuldig geselecteerde leveranciers, om de kwaliteit van de door ons verstrekte producten te garanderen. Het is daarom ook niet toegestaan om eigen consumpties mee te brengen. Al onze medewerkers op locatie zijn getraind en gecertificeerd in de HACCP wet- en regelgeving en allergenenbeheer. Onze locatie wordt hierop elk jaar getoetst, zowel intern als door een externe onafhankelijke partij.

Speciale dieetwensen?

Wij bieden verschillende mogelijkheden die vrij zijn van allergenen. Glutenvrij, geen varkensvlees of bezoekers met een notenallergie? We houden er graag rekening mee. Bespreek uw speciale dieetwensen voor de catering met uw uitvaartverzorger.





Goed eten hoort
bij een goed
afscheid



“Bij Uitvaartcentrum Alphen aan den Rijn besteden we veel aandacht aan eten en drinken bij een afscheid. In dit magazine krijgt u een beeld van onze veelzijdige mogelijkheden. Op verzoek is er nog meer mogelijk; Wij doen er alles aan uw wensen te realiseren.”

RON DE LEGE

INHOUD

DRANKEN 6

Koffie, thee en warme choco	8
Frisdrank en vruchtensappen	10
Smoothies en fruitwater	12
Wijn en bier	14

LUNCH 16

Broodjes & sandwiches	18
Krenten- en fries suikerbrood	22
Warme broodjes	22
Huisgemaakte soepen	23

HARTIG 25

Vegetarische hapjes en hartige snacks	27
Olijven, noten, kaas en worst	28
Luxe schaal met borrelhapjes	28
Canapé	29
Bittergarnituur en bladerdeeghapjes	29

ZOET 31

Bonbons en chocolade	32
Petit fours	32
Gebak	32
Huisgemaakte cake	33
Koek	33

SEIZOENS SPECIALS 34



DRANKEN

dranken



KOFFIE, THEE & WARME CHOCO





KOFFIE

Koffie
Cappuccino
Latte Macchiato
Warme melk



THEE

Diverse soorten thee uit onze thee box
Verse munt
Verse gember



WARME CHOCO

Warme chocolademelk geserveerd met
eventueel een toef slagroom.



FRISDRANK & VRUCHTEN- SAPPEN



FRISDRANKEN

Plat en bruisend water

Cola

Cola light

Cassis

Sinas

Bitter lemon

Ice tea green

Tonic

Rivella

Chocomel

Fristi



VRUCHTENSAPPEN

Sinaasappelsap

Appelsap



SMOOTHIES & FRUITWATER



SMOOTHIES SPECIAAL VERZOEK

alleen verkrijgbaar in de zomer

vanaf 10 personen

maximale keuze van 2 smaken –

in de maanden juli en augustus

Aardbeien met yoghurt en honing

Tropische vruchten met mango, ananas, papaja en sinaasappelsap

Bosvruchten met framboos, blauwe bessen en bramen

Banaan met sinaasappelsap



FRUITWATER

alleen verkrijgbaar in de zomer

maximale keuze van 2 smaken –

in de maanden juli en augustus

Verse munt met citroen en sinaasappel

Verse munt met aardbeien en blauwe bes

Frisse komkommer met limoen en rode peper

Frisse komkommer met rozemarijn

Appel met framboos en rode bes



BIER EN WIJN





WIJNEN

Witte wijn

Rode wijn

Rosé wijn



BIEREN

Flesje Heineken

Flesje Hertog Jan

Heineken 0.0

Witbier



BIJZONDER MOMENT (TOOST OP HET LEVEN)

Champagne met eventueel bladgoud

Cava

Prosecco

Advocaatje met slagroom



LUNCH

lunch



BROODJES





ZACHTE EENVOUDIGE BROODJES

wit / bruin / zonder garnering

Jonge kaas

Belegen kaas

Achterham

Cervelaat

ZACHTE EENVOUDIGE BROODJES

wit / bruin / met garnering

Jonge kaas

Belegen kaas

Achterham

Cervelaat



LUXE BELEGDE DIVERSE BROODJES

zacht / hard / wit / bruin /
met garnering

Kaas

Brie

Filet Americain

Paté

Runder rookvlees

Rosbeef

Fricando

Vleessalade

Tonijnsalade

Gerookte zalm



ZACHTE BROODJES & SANDWICHES

wit / bruin / met garnering

Jonge kaas

Belegen kaas

Achterham

Cervelaat

Diverse salades



ZACHTE MINI BROODJES*

wit / bruin / met garnering

Jonge kaas

Belegen kaas

Achterham

Cervelaat

Diverse salades



SANDWICHES*

wit / bruin / met garnering

Jonge kaas

Belegen kaas

Achterham

Cervelaat

Diverse salades

Al onze broodjes worden belegd met roomboter. En misschien als tip: de broodjes passen uitstekend bij een kopje soep!!



KRENTEN- EN FRIES SUIKERBROOD

op schaal per 20 stuks

met roomboter
zonder roomboter

WARM BROODJES UIT DE OVEN

- Saucijzenbroodje
- Broodje kroket met ragout van rundvlees en geserveerd met mosterd.
- Brabants worstenbroodje
- Deens broodje - Pølse - warm worstje
– knapperige uitjes, dunne plakjes augurk en sauzen: ketchup, mosterd én remoulade



Heerlijke verse
huishemaakte soep, lekker
met een broodje erbij!

HUISGEMAAKTE SOEPEN



HUISGEMAAKTE SOEPEN

Tomatensoep met crème fraîche

Groentesoep met rundergehaktballetjes

Kippensoep met taugé

Champignonsoep met bieslook

Dubbel getrokken runderbouillon met
een dakje van kerrieroom.



HAPJES & SNACKS

hapjes & snacks



VEGETARISCHE HAPJES & HARTIGE SNACKS



VEGETARISCH BORRELGARNITUUR KOUD

Komkommer brie - vanaf 20 stuks

Tomaat mozzarella spiesje - vanaf 20 stuks

Soesje met kruidenkaas - vanaf 20 stuks

Gevulde kleine paprika - vanaf 20 stuks



WARM E VEGETARISCHE HAPJES

Bieterballen

Kaasstengels

Mini-kaassoufflés

Vegetarische loempia's

Groentekroketjes

Stukje groenten quiche

Bladerdeeg hapje met een vulling van kaas

Bladerdeeg hapje met een vulling van champignons



CROSTINI'S OP SCHAAL

Vanaf 30 stuks - keuze uit 3 soorten

Carpaccio met pijnboompitten

Filet americain

Brie met honing en walnoot

Gerookte zalm en kappertjes

Gerookte paling

Hollandse garnalen

Tonijnsalade





OLIJVEN EN NOTEN

Mix van olijven

Mix van olijven en gezouten banketbakkerskoekjes

Mix van gebrande noten

Pinda's en borrelnoten

EENVOUDIGE SCHAAL MET BORRELHAPJES

50 per schaal

Blokjes belegen en jonge kaas en voorzien
van een garnituurtje

Stukjes diverse worstsoorten en voorzien
van een garnituurtje



LUXE SCHAAL MET BORRELHAPJES

50 per schaal

Komkommer brie

Gevuld eitje

Toastje filet americain

Asperge omwikkeld met ham

Roggebrood met kaas rozet



CANAPÉ

vanaf 25 stuks

Gerookte zalm met roomkaas

Parmaham met pesto

Heilbot "Picasso"

Kaas met pijnboom pitjes

Kip met kerrie roomkaas



WARME BITTERGARNITUUR UIT DE OVEN

Bitterballen met mosterd

Gemengd bittergarnituur

Kleine gehaktballetjes met diverse sauzen

Klein hamburgertje met salsasaus



BLADERDEEGHAPJES

Mini-saucijzenbroodje

Petits crolines

kaas

zalm

rundvlees

champignon

kip-kerrie



GEBAK & LEKKERNIJEN

gebak & lekkernijen



Wist u dat Petit four in het frans betekend: “klein oventje” en ze werden op het eind van de dag gebakken als de oven klaar was met zijn werk en een lagere temperatuur had.



BONBONS & CHOCOLADE ASSORTIMENT

Luxe diverse bonbons
Mokkaboontjes chocolade
Mix van chocolade krakelingen
Mini-muffin chocolade

PETIT FOUR

Diverse soorten



VERS GEBAK

Slagroomgebak
Tompouce
Mokkagebak
Chocoladegebak
Appelgebak met eventueel slagroom
Grote chocolade soezen
Harde wener
Vruchtengebak
Diverse vlaaien



Indien suikervrij, glutenvrij vraag naar onze gastheer of naar uw uitvaart adviseur.



HUISGEMAAKTE CAKE

al onze cakes worden door ons zelf
gebakken met roomboter!!

Boerencake

Vanillecake

Chocoladecake

Gemarmerde cake



LUXE KOEK KLEIN

Krakelingen

Roomboterkoekjes

Stroopwafeltjes

Spritsjes

Amandelkoekje

Bokkenpoot

LUXE KOEK GROOT

Gevulde koek

Boterkoek

Stroopwafels

Reuze krakeling

Kokosmakroon

Roze koek



SPECIALS

specials

LENTE

Aspergesoepje met gekookte ham, strooisel van gekookt ei en krul peterselie.

Glaasje gevuld met meloen gerookte ham en port.

Klassieke zomerse garnalen cocktail met mango en cocktail saus.

Glaasje van makreel mousse en oranje forel kuit.

Puntje quiche van voorjaarsgroenten.



ZOMER

Klassieke Spaanse gazpacho.

Klassieke zomerse vruchtenbowl met of zonder een toefje slagroom.

Aardbeien Romanoff.

Puntje groenten quiche.

Klassieke sorbet.



HERFST

Pompoensoep met croutons.
 Paddenstoelensoepje met bieslook.
 Geitenkaasje met honing en tijm in bladerdeeg.
 Linzensoepje met crème fraîche en
 sucuk. (klein worstje)
 Puntje quiche met Parmezaan,
 pancetta en uiencompote.



WINTER

Erwtensoep met rookworst en roggebrood
 met katenspek.
 Glühwein met een stukje gevuld speculaas.
 Gerookte zalm op toast met boursin.
 Crostini met gebakken peer en camembert.
 Kaassoepje met een soepstengel.



HEEFT U NOG EEN LANGE REIS VOOR DE BOEG?

Wij kunnen voor u een lunchpakket verzorgen voor onderweg. Die zal bestaan uit:
 Flesje plat water, één bruin broodje kaas, één wit broodje ham, 1 krentenbol,
 servetje, appel en een chocolaatje.

Goede reis naar huis en doe voorzichtig
 (Liever vegetarisch, laat het ons weten.)

Rust vinden in tevredenheid.

