Samenzijn, met smaak en aandacht

Herfst & Winter

DE OMMERING
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
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.

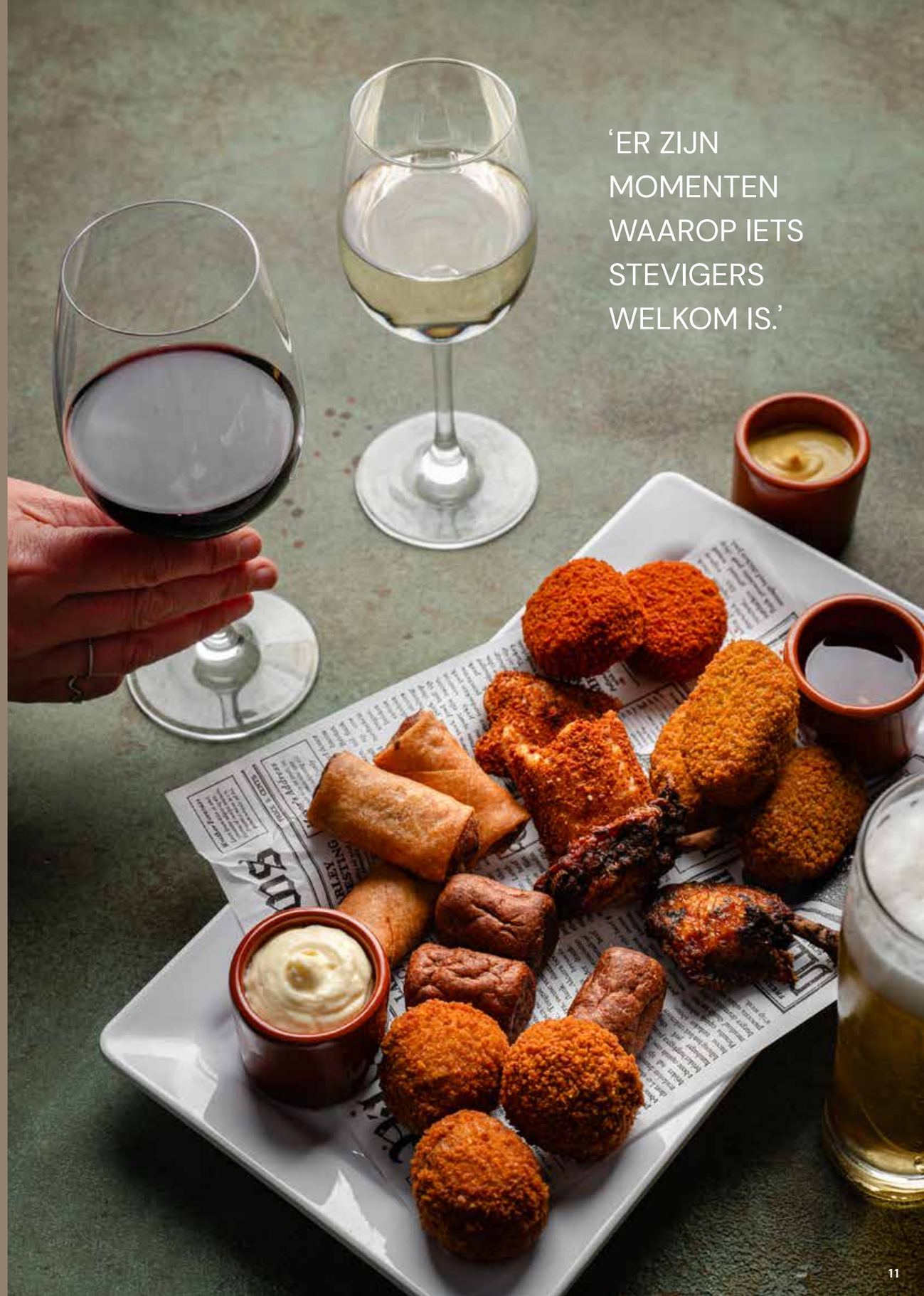
Bij De Ommering schenken we een selectie aan regionaal gebrouwen Kaapse biertjes. Daarbij serveren we graag een hapje of gerecht naar keuze.

◄ 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.

- Met Kaaps bier uit de regio, serveren we graag een persoonlijk arrangement.
- 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.

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, thee (o.a. verse muntthee), frisdrank	€	3,15
bier	€	3,90
speciaal bier	€	5,10
wijn (rood, wit, rosé)	€	4,85
prosecco	€	5,50

Zoet

luxe vlaai of appelpunt	€	4,25
luxe koek	€	2,30
luxe koek en roombotercake	€	2,20
roombotercake	€	2,05
diverse soorten plaatcake	€	2,25
roomboterkoekje, per 2	€	0,75
petit fours	€	2,55
zoete broodjes	€	1,95
mini muffins, per 2 stuks	€	2,20
macarons, per 2 stuks	€	3,40

Vers belegde broodjes en meer

broodjes wit/bruin gemengd met diverse soorten beleg	€	3,95
boerenbrood met diverse soorten beleg	€	4,40
harde broodjes wit/bruin gemengd met diverse soorten beleg	€	5,50
krentenbol (met of zonder roomboter)	€	3,25
broodje kroket	€	5,20
tortilla wraps belegd met diverse luxe vlees-, vis- en kaassoorten	€	3,45

Soep

soep met stokbrood	€	5,20

Voor bij de borrel

bittergarnituur en/of luxe rundvlees bitterballen, per 2	€	2,90
nootjes en luxe zoutjes	€	1,85
plankje kaas en worst met mosterdsaus	€	2,85
saucijzenbroodje/kaasbroodje/worstenbroodje heel	€	4,35
saucijzenbroodje/kaasbroodje/worstenbroodje half	€	2,55
mini bladerdeeghapje met vlees- en kaasvulling, per 2	€	2,55

Arrangementen

Zoet arrangement*: een ruime keuze aan zoete lekkernijen zoals macarons, petit fours, breekchocolade en zoete broodjes	€	14,95
Traditioneel arrangement*: rijkelijk belegde zachte broodjes met diverse vlees- en kaassoorten, ontbijtkoek, krentenbol (met roomboter) en suikerbrood	€	14,95
Ambachtelijk arrangement*: petit pains en zachte broodsoorten rijkelijk belegd met diverse vlees- en kaassoorten, tortillawraps en mini worstenbroodjes	€	20,95

** incl. 1 uur onbeperkt koffie, thee en kraanwater*

Borrel arrangement excl. drank: een variatie aan borrelhapjes zoals diverse vlees- en kaassoorten, olijven, gedroogde tomaten, warme borrelsnacks en zoute crackers, geserveerd met mosterd-dillesaus	€	8,95
Borrel arrangement incl. drank: een variatie aan borrelhapjes zoals diverse vlees- en kaassoorten, olijven, gedroogde tomaten, warme borrelsnacks en zoute crackers, geserveerd met mosterd-dillesaus, incl. 1 uur onbeperkt koffie, thee, kraanwater, frisdrank, bier en wijn	€	20,25
Drank arrangement, 60 min.: koffie, thee, frisdrank, wijn en bier	€	11,75
Arrangement avondplechtigheid: borrelarrangement met koffie, thee, roomboterkoekje bij ontvangst en proost op het leven na afloop, vanaf	€	25,50

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.

Oprelseweg 3
3202 LD Spijkenisse
0181 - 74 54 24
info@deommering.nl
www.deommering.nl

0826

Crematorium
DE OMMERING