Samenzijn, met smaak en aandacht

Herfst & Winter

JONKERBOS
Rouwcentrum & 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.

- 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.

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, frisdrank	€	3,00
huiswijn (rood/wit)	€	4,75
bubbels, vanaf	€	6,55
bier	€	3,75

Zoet

plateau koek (50 stuks) met o.a. sprits, mini gevulde koek, cake	€	99,00
koek (per stuk) o.a. sprits, stroopwafel	€	2,25
gevulde koek	€	3,05
kandijkoek	€	2,15
spekkoek	€	2,15
roomboterkoekje	€	0,95
cake	€	2,05
gebak	€	4,60
midigebak	€	3,80
vlaai	€	3,95
petit glacé	€	2,30
petit four/theegebak	€	3,75
slagroomsoesjes, per stuk	€	1,70
bonbon	€	1,70
Marikenbrood punten	€	4,20

Seizoensspecialiteiten

appelflap	€	3,80
speculaas (per brok)	€	2,50
speculaasje	€	1,05
seizoensstol	€	2,80

Vers belegde broodjes en meer

broodjes wit/bruin gemengd met diverse soorten beleg	€	3,95
mini broodjes wit/bruin gemengd met diverse soorten beleg	€	3,20
luxe broodjes met diverse soorten beleg	€	4,95
mini luxe broodjes met diverse soorten beleg	€	4,60
sandwiches	€	3,25
luxe sandwiches	€	4,75
krentenbol	€	2,75
krentenwegge	€	2,95
krentensneetjes	€	2,25
broodje kroket	€	4,75

Soep

soep met broodsticks	€	5,95

Voor bij de borrel

bitterballen/bittergarnituur, per stuk	€	1,35
saucijzenbroodje/kaasbroodje/worstenbroodje, heel	€	3,75
saucijzenbroodje/kaasbroodje/worstenbroodje, half	€	2,55
saucijzenbroodje/kaasbroodje/worstenbroodje, éénhaps	€	2,25
toastje met luxe beleg	€	2,50

Arrangementen (prijzen per persoon)

Koffietafel Dukenburg* *belegd broodje en krentenbol.*	€	11,95
Koffietafel Jonkerbos* *2 maal petit broodje kroket, rundvleessalade, mosterdsoep petit*	€	15,75
Arrangement zoet oud-Hollands, keuze uit 10-tal lekkernijen *o.a. appelflap, pecanbroodje, koffiebroodje, mergpijp, Berliner bol, appelrondo*	€	3,75
Arrangement zoete etagère, min. afname 15 personen eenhaps 4 p.p. *o.a. pindarotsjes, Luikse wafels, blondies, spekkoek, macarons, moorkopjes*	€	5,25
Borrel arrangement ** *een 3-tal warme luxe bakhapjes, nootjes/zoutjes*	€	14,50
Borrel arrangement mediterraan *nachos, olijven, kaasstengels, guacamole*	€	12,95
Tapas de luxe arrangement, 10 verschillende specialiteiten hapjes, min. 20 personen *o.a. sweet peppers, garnalen, mozarella, mini wraps, vijg-amandelbrood*	€	11,75
Gedekte tafel, max. 30 personen *o.a. boterhammen, krentenbollen, vleeswaar, kaas, zoet beleg, soep, kroketjes, melk, karnemelk, fruit*	€	17,50

* incl. koffie, thee en fris
** incl. koffie, thee, fris, bier en wijn

Arrangementen avondplechtigheid

arrangement alcoholvrij	€	22,95
arrangement de avond	€	24,95
arrangement de avond luxe	€	32,95

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.

Weg door Jonkerbos 51
6532 CN Nijmegen
024 - 356 56 45
info@jonkerbos.nl
www.jonkerbos.nl

Rouwcentrum
& Crematorium
JONKERBOS

1026