



Pelgrimshof

# Informeel samenzijn

ZO MOOI ALS HET LEVEN

*catering arrangementen*





## EEN WAARDIG AFSCHEID MET EEN PERSOONLIJK SAMENZIJN

**N**a een afscheid is het samenzijn met familie en vrienden een belangrijk moment om herinneringen te delen en steun te vinden bij elkaar. Het is een tijd om samen te komen in een warme en huiselijke sfeer, waarbij de gerechten en dranken zorgen voor troost en verbinding.

Wij bieden verschillende arrangementen aan die afgestemd kunnen worden op uw wensen en voorkeuren. Van traditionele broodjes tot uitgebreide Bourgondische lekkernijen. Van een verfijnde high tea tot seizoensgebonden gerechten – elk arrangement wordt met zorg bereid en geserveerd. Ons doel is om een sfeer te creëren waarin u op een gepaste manier samen kunt zijn met dierbaren, zonder zorgen over de praktische invulling.

Of u nu kiest voor een klassieke koffietafel of een culinair diner, wij staan klaar om ervoor te zorgen dat het samenzijn na de afscheidsdienst zo comfortabel en betekenisvol mogelijk verloopt. Elk arrangement kan worden aangepast aan uw persoonlijke wensen, zodat het past bij het unieke afscheid van uw dierbare.



## ARRANGEMENT TRADITIONEEL

Voor een warm en vertrouwd samenzijn bieden wij ons **Traditioneel Arrangement** aan, met een selectie van verse broodjes en sandwiches, zorgvuldig samengesteld om aan te sluiten bij de wensen van uw gezelschap.

Bij aankomst worden de tafels voorzien van vers bereide mini-broodjes, sandwiches en krentenbollen. Elk broodje is met aandacht belegd met smakvolle ingrediënten, zodat er voor ieder wat wils is. De selectie omvat onder andere:

- **Romige roomkaas**
- **Frisse tonijnsalade**
- **Huisgemaakte humus**
- **Zachte brie**
- **Ambachtelijke kaas**
- **Smaakvolle beenham**
- **Malse carpaccio**
- **Vers gesneden kipfilet**

Dit arrangement biedt een passende en informele sfeer, zodat familie en vrienden in alle rust samen kunnen komen na de afscheidsdienst. Het **Traditioneel Arrangement** is met zorg samengesteld. **Bij dit arrangement serveren wij een kop koffie of thee.**

Indien gewenst kunnen de broodjes worden aangevuld met warme opties, zoals het Brabants worstenbroodje (€ 3,95) of een glas seizoenssoep (€ 5,25) om het geheel compleet te maken.

### **Arrangement Traditioneel**

*Vanaf 30 personen*

*Prijs: € 25,00 p.p.*

*Aantal: 2,5 broodje p.p.*





## ARRANGEMENT BOURGONDISCH

Ons **Bourgondisch Arrangement** biedt een uitgebreide en smaakvolle invulling van de koffietafel. Bij dit arrangement starten we met het serveren van een **heerlijke soep**, zorgvuldig gekozen op basis van het seizoen en bereid met verse ingrediënten. Dit vormt een warme en gastvrije opening van het samenzijn.

Op tafel presenteren wij een rijkelijk gevulde selectie van bourgondische gerechtjes en luxe hapjes. Elke tafel wordt gevuld met verfijnde smaken die uitnodigen tot genieten in goed gezelschap. Het Bourgondisch arrangement bevat onder meer:

- **Romige roomkaas**
- **Frisse tonijnsalade**
- **Huisgemaakte humus**
- **Zachte brie**
- **Ambachtelijke kaas**
- **Smaakvolle beenham**
- **Malse carpaccio**
- **Vers gesneden kipfilet**

Daarnaast mag een echte klassieker uit de streek natuurlijk niet ontbreken: het **Brabants worstenbroodje** ideaal om in een ontspannen en bourgondische sfeer na te praten en samen te zijn met familie en vrienden.

**Bij dit arrangement serveren wij een kop koffie of thee**

### **Arrangement Bourgondisch**

*Vanaf 30 personen*

*Prijs: € 32,50 p.p.*

## ARRANGEMENT HIGH TEA

Ons **High Tea Arrangement** is perfect voor een intiem samenzijn na de afscheidsdienst. We beginnen de high tea met een heerlijk verwarmende soep, die zorgvuldig is afgestemd op het seizoen. U kunt kiezen uit een van de volgende smaakvolle opties:

- **Paprika- en tomatensoep**
- **Stevige uiensoep**
- **Aspergesoep**
- **Courgettesoep**
- **Romige bospaddenstoelensoep**

Na de soep presenteren wij op tafel etagères gevuld met een selectie van verfijnde zoetigheden en hartige hapjes. Deze zorgvuldig samengestelde lekkernijen bestaan onder andere uit:

- **Klassieke macarons in diverse smaken**
- **Luxe chocolade bonbons**
- **Verse scones met clotted cream en jam**
- **Heerlijke pastel de nata, een Portugese delicatessen**
- **Mini sandwiches met verfijnde vullingen**
- **Smakelijke mini quiches.**

Dit arrangement combineer zoete en hartige hapjes in een stijlvol geheel. De High Tea biedt een warme sfeer, ideaal om samen herinneringen op te halen en elkaar te steunen in een ontspannen omgeving.

### **Arrangement High Tea**

*Vanaf 30 personen*

*Prijs: € 25,00 p.p.*



ELGRIMSHOP



CA



## UITBREIDINGEN ARRANGEMENTEN

Wilt u uw arrangement verder uitbreiden met smakvolle hapjes? Wij bieden een selectie van culinaire extra's die los te bestellen zijn. U kunt kiezen uit de volgende opties:

- ***Bao bun met keuze uit eby fry, pulled pork of bloemkool*** € 4,25
- ***Mini broodje hamburger*** € 5,25
- ***Mini broodje bitterbal*** € 3,00
- ***Beef Tataki – lichtgegaarde ossenhaas met Aziatische invloeden*** € 6,50
- ***Tonijn Tataki – verfijnde tonijn met een frisse toets*** € 7,00
- ***Zeewierkrokantje – een verrassend en knapperig hapje*** € 2,25
- ***Cornetto met makreelcrème en zalmeitjes*** € 2,25
- ***Mini pokebowl (keuze uit zalm, kip of vegetarisch)*** € 6,50
- ***Fine de claire oesters met sjalottenazijn en peper*** op aanvraag
- ***Gravad lachs met rode biet*** € 3,65
- ***Brabants worstenbroodje*** € 3,95
- ***Bourgondische bitterballen met Dijonmosterd (2 stuks)*** € 3,25
- ***Old Amsterdam bitterbal (2 stuks)*** € 3,25
- ***Chorizo kroketje met aioli (2 stuks)*** € 4,25
- ***Truffelkroketje met truffelmayonaise (2 stuks)*** € 4,25
- ***Gambakroketje met remoulade (2 stuks)*** € 4,25
- ***Gefrituurde gemarineerde bloemkool met kerriecrème (2 stuks)*** € 3,25
- ***Gefrituurde reuzengamba (2 stuks)*** € 4,25
- ***Gefrituurde minisnacks met diverse dips (2 stuks)*** € 3,25

Deze extra's voegen een persoonlijke touch toe, om uw samenzijn compleet te maken.



“  
Pelgrimshof,  
alles voor een  
*persoonlijk afscheid*  
*onder één dak*  
”



## PELGRIMSHOF SEIZOENMENU'S

Onze seizoensmenu's weerspiegelen de unieke smaken van elk jaargetijde. Elk seizoen nodigt ons uit om verse, lokale producten te gebruiken, resulterend in smaakvolle en gebalanceerde gerechten. Of u nu kiest voor een lichte zomerse maaltijd of een hartverwarmend wintergerecht, onze seizoensmenu's bieden een verfijnde afsluiting van uw samenzijn bij Pelgrimshof.

### **Soepen**

We beginnen elk menu met een keuze uit twee soepen: een seizoenssoep die de specifieke smaken van het jaargetijde weerspiegelt, en een vaste soep uit ons assortiment, zoals onze geliefde pomodori soep. Beide soepen worden geserveerd met een vers briochebolletje.

### **Hoofdgerechten**

Onze hoofdgerechten bieden altijd drie opties – **vis, vlees of vegetarisch** – zorgvuldig afgestemd op het seizoen. Denk bijvoorbeeld aan lichte en frisse gerechten in de lente, zoals een gebakken filet van zeebaars met een levendige "sauce Antiboise", of in de winter een rijk en smaakvol gerecht als een gerookte runder rib-eye geserveerd met paddenstoelen en rode wijnsaus.

De gerechten variëren per seizoen, waarbij de ingrediënten die op hun best zijn in elk jaargetijde centraal staan.

### **Desserts**

Elk seizoensmenu wordt afgesloten met een passend dessert. In de zomer een luchtig dessert als een room van aardbeien met vanilleroomijs, terwijl de winter een hartverwarmende pastel de nata met parfait van kaneel.

## SEIZOENMENU SOEPEN

Bij onze seizoensmenu's bieden wij u de keuze uit twee heerlijke soepen: een seizoenssoep die perfect aansluit bij het jaargetijde en een vaste pomodori soep met tomaten, basilicum en room. Beide soepen worden geserveerd met een vers briochebolletje, wat zorgt voor een warme en smaakvolle start van uw maaltijd.

### Lente

Aspergesoep - Een romige soep van asperges, verrijkt met klassieke garnituur.

Pomodori soep - Soep van tomaten, basilicum en room (vast in het assortiment).

### Zomer

Courgettesoep - Een romige soep van courgette, afgewerkt met kruidenolie.

Pomodori soep - Soep van tomaten, basilicum en room (vast in het assortiment).

### Herfst

Stevige uiensoep - Rijkelijk gevulde uiensoep, geserveerd met stokbrood en Gruyèrekaas.

Pomodori soep - Soep van tomaten, basilicum en room (vast in het assortiment).

### Winter

Bospaddenstoelensoep - Een romige soep van bospaddenstoelen, verrijkt met truffel.

Pomodori soep - Soep van tomaten, basilicum en room (vast in het assortiment).

Geniet van de seizoensgebonden smaken in onze heerlijke soepen, die elke maaltijd een warm welkom geven!

## SEIZOENMENU HOOFDGERECHTEN

Onze hoofdgerechten zijn zorgvuldig samengesteld om de smaken van elk seizoen te benadrukken. U heeft altijd de keuze uit een vis, vlees, of vegetarisch gerecht, die met liefde zijn bereid om perfect aan te sluiten bij de tijd van het jaar.

### Lente

Gebakken runder natuurvlees geserveerd met chimichurri en een romige gratin.

Gebakken filet van zeebaars met "sauce Antiboise" en gepofte tomaat.

Romige tomatenrisotto verrijkt met burrata voor een frisse, zachte smaakbeleving.

### Zomer

Gebakken kogelbiefstuk - Geserveerd met ratatouille en een rijke rode wijnsaus.

Gebakken filet van zeebaars - Met "sauce Antiboise" en gepofte tomaat.

Ravioli aubergine - Gegratineerd met mozzarella en Parmezaanse kaas, geserveerd met pomodori.

### Herfst

Gerookte runder rib-eye - Geserveerd met "sauce gibier" en rode kool

Gebakken filet van kabeljauw - Met romige saffraanjus en gepofte tomaat.

Ravioli met truffel - Gevuld met paddenstoelen en geserveerd met Bleu d'Auvergne.

### Winter

Gebakken runder rib-eye - Geserveerd met paddenstoelen en een hartige rode wijnsaus.

Gebakken filet van kabeljauw - Met een schuimige beurre blanc en gepofte tomaat.

Ravioli gevuld met paddenstoelen - Verrijkt met truffelsaus en Parmezaanse kaas.

Laat u verrassen door de seizoensgebonden ingrediënten in elk van onze zorgvuldig samengestelde hoofdgerechten.

## SEIZOENMENU DESSERTS

Onze desserts zijn een perfecte afsluiting van uw maaltijd, geïnspireerd door de smaken van elk seizoen. Deze zoete creaties worden geserveerd met een kopje koffie of thee, en brengen de sfeer van het jaargetijde naar voren.

### **Lente**

Panna cotta van citroen - Verfrist met een gelei van aardbei, een lichte en fruitige afsluiter voor de lente.

### **Zomer**

Luchtige room van aardbeien - Geserveerd met vanilleroomijs en een krokante meringue voor een frisse, zomerse afsluiting.

### **Herfst**

Coupe chocolat - Een rijke mousse van pure chocolade, gecombineerd met romig vanilleroomijs.

### **Winter**

Pastel de nata - Een klassiek Portugees gebakje, vergezeld van een kaneelparfait voor een verwarmende wintersensatie.

Onze seizoensgebonden desserts bieden een smaakvolle afsluiting die het karakter van elk jaargetijde weerspiegelt. Geniet van het seizoen op zijn zoetst!

### **Seizoenmenu's**

*Prijs: € 47,50 p.p. (vanaf 30 personen)*

Al onze arrangement serveren wij standaard met diverse extra bijgerechten en verschillende soorten broodjes.

***In overleg is het mogelijk de menu's uit te breiden tot een 7-gangen menu***

## DRANKENKAART

### Koffie

Koffie –	€ 3,10
Café –	€ 3,10
Cappuccino –	€ 3,20
Latte Macchiato –	€ 3,75
Espresso –	€ 3,20

### Thee

€ 3,10

*Beschikbare smaken: English Breakfast, Rooibos,  
Vanilla Strawberry, Sencha Lemon, Sea of Blossom*

*Bij koffie en thee serveren een wisselende zoetigheid bijv. een koekje of chocolaatje*

### Frisdranken

€ 3,25

Coca Cola Regular  
Coca Cola Zero  
Chaudfontaine Blauw (plat)  
Chaudfontaine Rood (bruisend)  
Fanta Orange  
Fanta Cassis  
Sprite Zero  
Fuse Tea Sparkling  
Fuse Tea Green  
Royal Bliss Bitter Lemon  
Royal Bliss Signature Tonic  
Minute Maid Jus d'orange  
Minute Maid Appelsap  
Rivella

**Koffielikeuren**

€ 4,20

Tia Maria

Kahlúa

Baileys

**Bieren**

€ 3,75

Van de tap

Swinckels

**Op fles**

Swinckels 0.0

€ 4,00

La Trappe Nillis 0.0

€ 5,60

**Speciaalbieren op fles**

€ 5,50

La Trappe Blond

La Trappe Dubbel

Rodenbach Fruitage

**Wijnen - Huiswijnen per glas**

€ 5,75

Wit - Cazal Viel Sauvignon Blanc

Wit - Ramon Bilbao Verdejo

Rood - Cazal Viel Merlot

Rood - Ramon Bilbao Crianza

Rosé - Cazal Viel Rosé

Rosé - Ramon Bilbao Rosé

Zoet - Bergerac Pellissiere Moelleux

Mousserend - Clos Amador Brut Reserva Delicat

€ 5,75

Mousserend - Salentein Sparkling

€ 9,00

### **Speciaalwijnen per fles**

Wit - Salentein Barrel Selection Chardonnay	€ 35,75
Wit - Chanson Chablis	€ 48,50
Rood - Portillo Pinot Noir	€ 24,25
Rood - Farina Valpolicello Classico Superiore	€ 29,75
Rood - Salentein Barrel Selection Carbernet Sauvignon	€ 35,75
Rood - Château Peyrelongye AC Saint Emilion Grand Cru	€ 49,50
Rosé - AIX Rose	€ 36,25
Mousserend - Clos Amador Brut Reserva Delicat	€ 27,50
Mousserend - Salentein Sparkling	€ 38,50
Mousserend - Bollinger Champagne	€ 87,95





CONTACT

# Wij helpen graag

**B**ij Pelgrimshof staan wij voor je klaar als nabestaande. Je kunt direct contact met ons opnemen, zodat wij je kunnen helpen met het afscheid van A tot Z, vanaf de eerste zorg voor de overledene. Wij zorgen ervoor dat je je geen zorgen hoeft te maken over de details. Ook voor een ander afscheid dan een crematie kun je bij Pelgrimshof terecht. Wij bieden een breed scala aan mogelijkheden om aan jouw wensen te voldoen. Bel ons gerust, wij zijn er om je te ondersteunen in deze moeilijke tijd.

We staan 24/7 voor je klaar.

Pelgrimshof  
Peeldijk 18<sup>A</sup>  
5423 VB Gemert

T: +31 (0)85 303 9797  
E: [info@pelgrimshof.nl](mailto:info@pelgrimshof.nl)  
[www.pelgrimshof.nl](http://www.pelgrimshof.nl)



Wat te doen bij  
een overlijden?



# Pelgrimshof

ZO MOOI ALS HET LEVEN