

FOOD & BEVERAGE



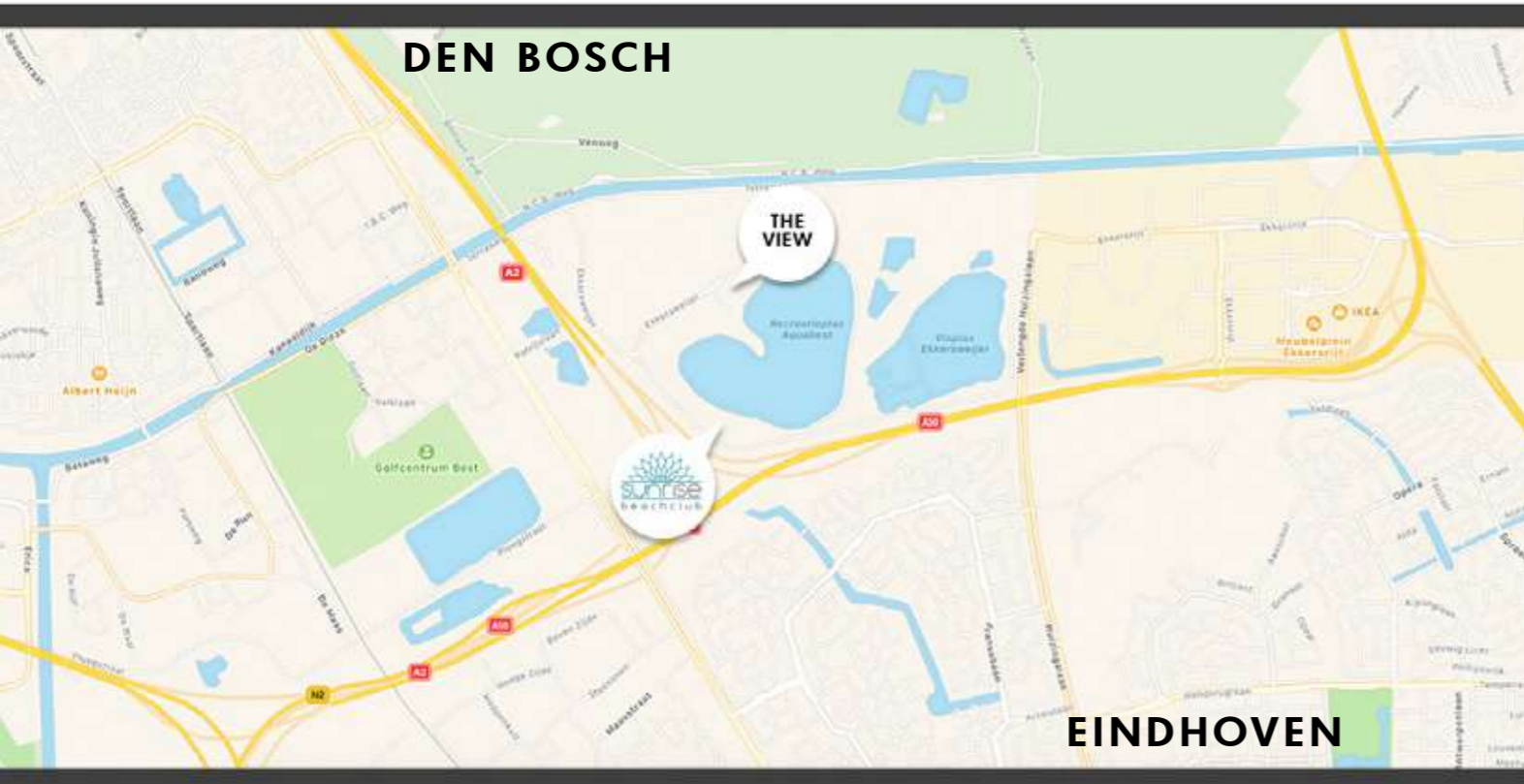
sunrise



LENTE/ZOMER 2023

LIGGING

Beachclub Sunrise en The View zijn gelegen aan de recreatieplas Aquabest in Best (vlakbij Eindhoven) en zijn zeer gemakkelijk te bereiken via de A50 en A2.



Contactgegevens:

Beachclub Sunrise
Ekkersweijer 3
5681 RZ Best
info@beachclubsunrise.nl
0499 370 349

The View (Eventcentre Aquabest)
Ekkersweijer 7
5681 RZ Best
info@eventcentreaquabest.nl
0499 370 349



Beachclub Sunrise is een unieke feestlocatie gelegen aan het water van Aquabest. Vanwege de warme, stijlvolle inrichting, palmbomen, ruim strand en een terras is het perfect voor elke gelegenheid.



The View is gelegen aan de overkant van de plas, bij Eventcentre Aquabest. Het biedt een prachtig uitzicht over het water van Aquabest en is de ideale locatie voor een zakelijke bijeenkomst zoals een vergadering, presentatie, borrel of gezellige barbecue.



WELKOMSTRANKJE

KIDS DRANKJE

Ook voor de kleinste gasten verzorgen we een toastdrankje, zodat ze gezellig mee kunnen proosten.

€2.50

MOCKTAIL

Liever een non-alcoholisch welkomstdrankje? Hiervoor verzorgen we een feestelijke mocktail.

€3.50

PROSECCO

Prosecco is een mousserende Italiaanse wijn die op dit moment erg in trek is. Prosecco is van origine een druivensoort maar de benaming wordt vaak gebruikt om de wijnsoort aan te duiden. De smaak is minder scherp dan champagne, eerder zacht en verfrissend door de mooi aanwezige zuren.

Prosecco kan heel goed als aperitief geschonken worden en is een aanrader om te schenken bij het ontvangst van gasten.

€4.90

ROSÉ PROSECCO

Prosecco is een mousserende Italiaanse wijn die op dit moment erg in trek is. De proseccodruif wordt gecombineerd met een vleugje Pinot Noir, waardoor een rosé feestbubbel ontstaat. Een plezierige fris en fruitige wijn. Uitermate geschikt voor ontvangst van gasten.

€5.00

MIMOSA

De Mimosa cocktail is de ultieme frisse cocktail met prosecco en jus d'orange, geschikt voor elk moment!

€5.50

SMOKIN' SIGNATURE COCKTAIL

Speciaal afgestemd op het seizoen hebben we de Smokin' Signature Cocktail. Een lichtzoete cocktail met kruiden die zorgen voor een smokin' effect.

€6.00

GIN TONIC PINK GIN - FRAMBOOS - MUNT

Hoe feestelijk wil je het hebben met deze Pink Gin Tonic?

Afgemaakt met frambozen en munt, voor nét dat extra beetje party!

€6.50

Gasten in het gezelschap die liever een non-alcoholisch welkomstdrankje hebben? Geen probleem! Ook hier houden we uiteraard rekening mee. In dat geval verzorgen we een soortgelijke non-alcoholische variant.



DRANKARRANGEMENT

Bij een goed georganiseerd event horen natuurlijk ook de nodige dorstlessende versnaperingen!

Hieronder ons voorstel voor een drankarrangement naar keuze.

DRANKARRANGEMENT BASIC

Koffie | Thee | Tapbier | Malt bier | Radlers 0,0% / 2,0%

Witte wijn | Rode wijn | Rosé | Frisdrank | Vruchtensappen

DRANKARRANGEMENT COMPLETE

Koffie | Thee | Tapbier | Malt bier | Radlers 0,0% / 2,0%

Witte wijn | Rode wijn | Rosé | Frisdrank | Vruchtensappen

Buitenlands gedistilleerde dranken: Rum, Whiskey, Wodka,

Passoa, Malibu, Amaretto, Gin, Licor 43 | Speciale bieren:

Claro, La Trappe Isid'or / wit / blond / dubbel / tripel

BASIC

1 uur	€13.00
1.5 uur	€16.00
2 uur	€19.50
2.5 uur	€22.50
3 uur	€26.50
3.5 uur	€28.50
4 uur	€31.00
4.5 uur	€35.00
5 uur	€36.50
5.5 uur	€39.00
6 uur	€41.50
6.5 uur	€44.50
7 uur	€47.00
7,5 uur	€50.00
8 uur	€52.50
8,5 uur	€55.00
9 uur	€57.50

COMPLETE

1 uur	€18.50
1.5 uur	€21.50
2 uur	€24.50
2.5 uur	€28.00
3 uur	€31.00
3.5 uur	€34.00
4 uur	€36.50
4.5 uur	€39.00
5 uur	€42.00
5.5 uur	€44.50
6 uur	€47.00
6.5 uur	€50.00
7 uur	€52.50
7,5 uur	€55.00
8 uur	€57.50
8,5 uur	€60.00
9 uur	€63.00

OPMERKINGEN

- Bij de afkoop (van zowel basic als complete) gaan we uit van de huiswijnen. Indien een andere wijn gewenst is, zal er een supplement worden berekend.
- Red Bull valt buiten het afkoop arrangement, dit is wel mogelijk op nacalculatie.
- Tijdens je evenement schenken wij geen kraanwater en pure dranken uit.
- Het is niet mogelijk om speciale koffie, zoals cappuccino, te schenken.
- Voor crewleden (zoals bijv een DJ) wordt bij drankafkoop €10,00 per crewlid gehanteerd.

SPECIAALBARREN

Maximaal 5 uur durend.

FRUITWATER BAR

€2.00

Heerlijk, verfrissend, gezond en de perfecte dorstlesser! De fruitwaters worden in grote tapkannen gepresenteerd en verrijkt met bijpassend vers fruit. De kleuren van het vers fruit zorgen voor een vrolijke uitstraling. Onbeperkt genieten van zelf getapte fruitwaters.

LEMONADE BAR

€2.50

Laat je verrassen door onze eigenwijze lemonadebar. Genieten van diverse smaken lemonade zoals framboos, mango, vlierbessen, citroen of sinaasappel. Niet alleen verfrissend, maar ook een echte eye-catcher! De lemonades worden in grote tapkannen gepresenteerd en verrijkt met bijpassend vers fruit. Onbeperkt genieten van zelf getapte lemonades.

Tip: combineer 2 lemonades met 2 fruitwaters

€2.75

SANGRIABAR

€7.50

Altijd een feestje met deze sangriabar! We verzorgen een in stijl aangeklede bar, waar je zelf je glas sangria kunt klaarmaken. Natuurlijk zorgen we hierbij ook voor verschillend, vers fruit.

GIN TONIC BAR

€9.50

Onze professionele gastheer of gastvrouw staat klaar om de meest hippe gin-tonics te bereiden. Met keuze uit 5 uiteenlopende gin soorten voorzien wij alle gasten van een heerlijke gin tonic. Iedere gin tonic wordt compleet gemaakt met bijpassende kruiden, vruchten en glaswerk.

COCKTAILBAR

Pak uit en verras je gasten met een heuse cocktailbar. De cocktails worden natuurlijk bereid met passie en zorg door echte cocktailshakers. Stel zelf je cocktailkaart samen of maak een keuze uit het ruime assortiment. Prijs op aanvraag.

** De prijzen van de speciaalbarren zijn per persoon en gebaseerd op maximaal 5 uur durend.*



A SHOT TO YOUR PARTY!

Met een shotje is het altijd en overal feest. Onze professionele gastheer of gastvrouw zorgt ervoor dat de shots worden uitgeserveerd. De afname van deze shots is per doos.

JÄGERMEISTER (24 stuks)	€75.00
FLUGEL (40 stuks)	€80.00
FEIGLING (40 stuks)	€80.00
BOSWANDELING (40 stuks)	€100.00
DUTCH DYNAMITE (36 stuks)	€100.00
THE SHOTS SURPRISE KIT (mix 150 stuks)	€400.00

0.0 BIERENBAR

€3.25

Wel de gezelligheid, maar niet de kater? Kies dan voor de 0.0% Bierenbar!

We presenteren hierbij verschillende heerlijke alcoholvrije bieren:

- Swinckels
- Uiltje Superb-Owl
- Cornet
- Beavertown Lazer Crush
- Bavaria – Radler

VERGADERARRANGEMENT

Vergaderen was nog nooit zo leuk! De arrangementen zijn per dagdeel (4 uur) te boeken, waarbij de tijden flexibel zijn.

VERGADERARRANGEMENT BASIC

€14.00

Gedurende de vergadering zorgen wij voor onbeperkt koffie en thee in kannen. Daarnaast verzorgen we flessen plat en bruisend water.

VERGADERARRANGEMENT DELUXE

€18.50

Gedurende de vergadering zorgen wij voor onbeperkt koffie en thee in kannen. Daarnaast verzorgen we flessen plat en bruisend water. Er is vers handfruit aanwezig en tijdens de lunch serveren we koffie, thee, jus d'orange en melk.

BORREL

€17.50

Nog even naborrelen? Speciaal hiervoor hebben we een arrangement samengesteld van 1 uur basic drankarrangement afkoop en 2 bourgondische bitterballen per persoon.

* Voor een vergadering worden de kosten van gastheer/-vrouw à €39.00 per uur voor de duur van de vergadering, 1,5 uur voorbereidingstijd en 1 uur afbouwtijd doorberekend.



SAMEN TEGEN VOEDSELVERSPILLING

Sunrise heeft de ambitie om voedselverspilling te reduceren met 50%. Samen met onze opdrachtgevers en gasten zorgen we voor een positieve voetafdruk op deze wereld. Dit doen we door het aanbieden van foodconcepten op maat. Ken jij je gasten? Dan maak je het verschil. De samenstelling van je gasten bepaalt welke grootte van je foodconcept je nodig hebt. Zo maak jij de bewuste keuze. Je herkent de variabele foodconcepten aan het groene voetje.



FOODCONCEPT S:	LICHTE TOT NORMALE ETERS
FOODCONCEPT M:	NORMALE TOT GOEDE ETERS
FOODCONCEPT L:	BOVENGEMIDDELD GOEDE ETERS

LUNCH BASICS

Lunchen met kwaliteit! Ambachtelijk bereid en heerlijk belegd met dagverse ingrediënten.

Diversiteit aan vers brood en een ½ wrap;

- Maisbrood met frisse makreelsalade, komkommer en rucola
- Volkoren healthy 'broodje gezond'
- Focaccia met rosbeef, augurk zoet zuur, mosterdcrème en rucola
- Desem wit met gemarineerde temphe met chili ketjap, gegrilde paprika en sesamspread
- Wrap van wortel met brie, honing, walnoten, roomkaas en rucola

We gaan hierbij uit van 2 broodjes en ½ wrap per persoon.

UITBREIDING DRANKEN

We breiden de lunch uit met halfvolle melk en jus d'orange.

LUNCH VEGAN

Groentebagels en een ½ wrap;

- Baba ganoush met gegrilde groenten
- Geroosterd courgette en wortel met salie, creamy roomkaas, rucola en walnoot
- Spread van avocado met vegan kaas, komkommer, cerise tomaat en wilde sla
- Gevulde wortel wrap met bospaddenstoelen, spinazie en gegrilde paprika

We gaan hierbij uit van 2 broodjes en ½ wrap per persoon.

UITBREIDING DRANKEN

We breiden de lunch uit met jus d'orange.

Deze lunch is te bestellen vanaf 10 personen.

€17.50

€20.80

€19.50

€22.80



LUNCH UITBREIDINGEN

Diverse lekkere uitbreidingen om de lunch naar wens en compleet te maken! Let op; een lunch uitbreiding is te bestellen vanaf 10 personen en alleen in combinatie met de Lunch Basics.

FRUIT

Selectie van vers handfruit

VITAMIN WATER

Gepresenteerd in karaffen op tafel:

Citroen – limoen met munt

Sinaasappel – mandarijn met dragon

Watermeloen – framboos met rozemarijn

Keuzes: Tot 40 personen – 1 keuze

Tot 80 personen – 2 keuzes

Vanaf 80 personen – 3 keuzes

HOT (1 KEUZE)

- Luchtige hartige muffin (vegan)
- Assorti warme broodjes: worsten-, saucijzen- en kaasbroodjes met dips
- Quiche met spinazie, mozzarella en zontomaat
- Steamed bun pulled chicken met zoetzure kool en kerriecrème

KOEK VAN DE DAG

Laat je verrassen met een heerlijke huisgemaakte zoetheid, zoals brownies, blondies, plaatcake, muffins, donuts, koeken etc. Let op; het is hierbij niet mogelijk een voorkeur aan te geven, wij verrassen je graag!

ZUIVELS (1 KEUZE)

- Griekse yoghurt met banaan, karamel en walnoot
- Magere yoghurt met honing, vers fruit en cruesli

€2.30

€2.50

€2.50

€4.00

€4.75

€7.00

€3.50

€4.25

SOEP (1 KEUZE)

- Courgette-doperwten met gerookte zalm
- Frisse gele paprika – appel (veggie)
- Boerengroentesoep met rundvlees
- Pommodori tomatensoep met basilicum (veggie)

€4.50

SALAD BOWLS (1 KEUZE)

- Caesarsalade met geroosterde kip, een gekookt eitje, croutons en Parmezaan
- Couscous met gegrilde paprika, komkommer, zontomaat, rucola en walnoten
- Pasta Niçoise style met tonijn, haricots verts, cherry tomaatjes en olijf

€4.50

POKE BOWLS

- Verse zalm met sesam, wakame, komkommer, edamame wortel, rode peper, radijs en teriyaki
- Oosterse kip met edamame, ananas, komkommer, wortel, avocado, radijs en teriyaki
- Gemarineerde tempé met wakame, komkommer, wortel, avocado, edamame, radijs en teriyaki

€6.25

Keuzes: Tot 80 personen – 1 keuze

Tot 160 personen – 2 keuzes

Vanaf 160 personen – 3 keuzes





ZOET

De lekkernijen bij de koffie. Leuk gepresenteerd, heerlijk voor bijeenkomsten en een typisch gebaar van gastvrijheid!

BANANENBROOD

Huisgemaakt bananenbrood met cranberries

€2.20

PETIT FRIANDISES (2 P.P.)

Kleine gebakjes voor bij de koffie

€2.90

BROWNIES & BLONDIES

(Chocolate) brownies met melkchocolade

€3.10

PASTRY (1,5 P.P.)

Assortiment aan koffiebroodjes

€3.10

KOEK VAN DE DAG

Laat je verrassen met een heerlijke huisgemaakte zoetigheid, zoals brownies, blondies, plaatcake, muffins, donuts, koeken etc. Let op; het is hierbij niet mogelijk een voorkeur aan te geven, wij verrassen je graag!

€3.50

APPELTAART

Grootmoeders 1 persoons appeltaartje met slagroom en kaneel

€5.00

Een combinatie maken? Dat kan! Je kunt twee soorten zoetigheden combineren voor een heerlijke mix.



HAPJES

Leuke binnenkomer! Op de tafels presenteren we heerlijke tafelgarnituren.

HEALTHY

€3.00

- Gele paprikasticks
- Komkommersticks
- Wortelstengels
- Kaasstengels
- Noten-arsenaal
- Radijsjes
- Cherrytomaat
- Groene kruiden yoghurt dip

BEACH

€3.70

- Krokante breadsticks
- Aioli en tapenades
- Diverse hamsoorten
- Gemarineerde olijven
- Gemengde noten
- Paddenstoelen in knoflookolie

LATIN

€3.90

- Willy Nachochips met huisgemaakte tomatensalsa en guacamole
- Pimientos Padron met grof zeezout
- Chorizo
- Gemarineerde olijven
- Komkommersticks met frisse paprikamayonaise
- Notenarsenaal

BLOEMPOT PRIKKERS (APRIL T/M OKTOBER)

€4.90

- Wrap rode biet – kip en bacon
- Wrap spinazie – gerookte zalm met fijne kruiden
- Wrap wortel – brie, honing, rucola en walnoot

Deze hapjes zijn te bestellen vanaf 10 personen.

PARTYFOOD

Verrassende hapjes, leuk gepresenteerd om fris uit de hoek komen op je event! Goed te combineren met een leuke tafelgarnituur.

BITTERGARNITUUR

- Bourgondische bitterballen van rundvlees
- Uienringen
- Mini kaassoufflés
- Krokante boerderijkip
- Mini loempia's
- Mini frikandellen
- Diverse dips

2 hapjes per persoon: **€3.00**

3 hapjes per persoon: **€4.00**

4 hapjes per persoon: **€5.00**

5 hapjes per persoon: **€6.00**

BITTERGARNITUUR DELUXE

- Bourgondische bitterballen van rundvlees
- Vegetarische risotto-bitterballen
- Mini garnalenkroketjes
- Mini kaassoufflés
- Ruime keuze aan dips

2 hapjes per persoon: **€3.50**

3 hapjes per persoon: **€4.75**

4 hapjes per persoon: **€6.00**

De bittergarnituur is te bestellen vanaf 15 personen

PARTYFOOD BASIC

€12.00

Grasprikkers (1 p.p.)

- Caprese van cherrytomaat, buffelmozzarella en basilicum
- Gemarineerde scampi met gemarineerde komkommer en zontomaat

Sunrise Beachballs (1 p.p.)

De befaamde karaktervolle gehaktballetjes met sesamzaadjes

Assortiment bittergarnituur met ruime keuze aan dips (2 p.p.)

- Bourgondische bitterballen van rundvlees
- Uienringen
- Mini kaassoufflés
- Mini loempia's
- Krokante boerderijkip
- Mini frikandellen

Late night snack (1 p.p.)

Verse frites met mayonaise

We gaan hierbij uit van 4 hapjes en 1 late night snack per persoon.

PARTYFOOD SPECIAL

€14.50

Assortiment Mini Colorwraps en Grasprikkers (1 p.p.)

- Mini wortelwrap met brie, honing, rucola en walnoot
- Mini rode bietenwrap met roomkaas, gerookte kip en bacon
- Graspikker Caprese van cherrytomaat, buffelmozzarella en basilicum
- Graspikker gemarineerde scampi met gemarineerde komkommer en zontomaat

Sunrise Beachballs (1 p.p.)

De befaamde karaktervolle gehaktballetjes met sesamzaadjes

Churros (1 p.p.)

Kleine puntzakjes churros met chocoladesaus en kaneelsuiker

Assortiment bittergarnituur met ruime keuze aan dips (2p.p.)

- Bourgondische bitterballen van rundvlees
- Uienringen
- Mini kaassoufflés
- Mini loempia's
- Mini frikandellen
- Krokante boerderijkip

Late night snack (1 p.p.)

Verse frites met mayonaise

We gaan hierbij uit van 5 hapjes en 1 late night snack per persoon.



PARTYFOOD DELUXE

€18.25

Assortiment Blini's en Grasprikkers (1 p.p.)

- Blini met gerookte zalm, wasabi kaviaar en limoencrème
- Grasprikker gemarineerde scampi met gemarineerde komkommer en zontomaat

Assortiment Bruchetta's (1 p.p.)

- Parmaham, Sud'n'Sol tomaat, fijne roomkaas en Borage Cress
- Mozzarella, salsa tomaat en cress

Sunrise Beachballs (1,5 p.p.)

De befaamde karaktervolle gehaktballetjes met sesamzaadjes

Assortiment luxe bittergarnituur met ruime keuze aan dips (2,5 p.p.)

- Bourgondische bitterballen van rundvlees
- Vegetarische risotto-bitterballen
- Mini garnalenkroketjes
- Mini kaassoufflés

Late night snack (1 p.p.)

Mooie black bun met pulled chicken, frisse kool en kerriemayonaise

We gaan hierbij uit van 6 hapjes en 1 late night snack per persoon.



PARTYBITES

Leuke en vooral lekkere hapjes, origineel gepresenteerd. Culinair genieten zonder zorgen dus! Je mag 6 keuzes maken uit de volgende mogelijkheden:

KOUD

- Mini wortelwrap met brie, honing, rucola en walnoot
- Mini rode bietenwrap met roomkaas, gerookte kip en bacon
- Mini spinaziewrap met gerookte zalm en fijne kruiden

- Grasprikker met caprese van cherytomaat, buffelmozzarella en basilicum
- Grasprikker met gemarineerde scampi, gemarineerde komkommer en zontomaat
- Grasprikker met spicy meatball, een gel van tomberry tomaat en bieslook

- Blini met gerookte zalm, wasabi kaviaar en limoencrème
- Blini met martino, kwartelei en rode ui
- Blini met blauwe schimmelkaas en een crumble van walnoot

WARM

- Yakitori spies met sesam en bosui
- Pulled chicken met krokante ui en frisse kool
- Bourgondische gehaktballetje met sticky coating en mosterdmayonaise
- Spies Argentijnse scampi pil pil met rode peper en platte peterselie

3 hapjes per persoon: **€9.50**

4 hapjes per persoon: **€12.50**

5 hapjes per persoon: **€15.50**

De partybites zijn te bestellen vanaf 25 personen.



LATE NIGHT SNACKS

De ultieme afsluiter; trakteer je gasten op een heerlijke late night snack! (tot 01.00 uur)

BAKJE FRITES **€2.95**

Wij serveren een mooi bakje met versgebakken frites en mayonaise.

CHURROS **€2.95**

Wij serveren een puntzakje overheerlijke churros met chocoladesaus en suiker.

WORSTENBROODJES **€3.50**

Wij serveren verse worstenbroodjes, uiteraard met Hela curry!

SURINAAMSE WRAP **€4.00**

Surinaamse Chicken wrap met sambal kokossaus

LOADED FRIES **€4.50**

Bakje frites met truffelcrème, parmezaanschaafsel en rucola

SATAY & CRISP **€5.90**

Malse saté van kippendij met huisgemaakte satésaus, krokante uitjes en bosui

BROODJE PULLED CHICKEN **€7.00**

Brioche bun met pulled chicken, barbequesaus en koolsalade

DE SUNRISE BURGER **€8.00**

Runderburger in een handzaam streetfood doosje met huisgemaakte burgersaus, knapperige sla, krokante uitjes, augurk en tomaat.



De late night snack is te bestellen vanaf 25 personen.



DIY FOODCORNERS

Wie maakt het lekkerste, spectaculairste of spraakmakendste streetfood? Je maakt het helemaal zelf naar wens! 3 à 4 foodcorners gecombineerd zijn tevens maaltijdvullend. Een foodcorner is te bestellen vanaf 50 personen en wordt maximaal twee uur geplaatst.

DE FRUITKRAAM

€8.50

Vele soorten fruit, gesneden om je eigen fruitsalade samen te stellen.
Met vele leuke gezonde garnituren maar ook de Guilty Pleasures!

ASIAN BAR

€9.75

Noodles, rijst met warme gerechten, sauzen en toppings. Zo maak je je eigen maaltijd in de varianten vlees, vis en vegetarisch. Asianstyle genieten!

DE SATÉBAR

€11.00

Mooie spiesen saté van gegrilde malse kippendij of verse groenten.
Zoveel ideeën om saté zo lekker te maken, je beseft de mogelijkheden pas als je er aan begint!

DE TACOBAR

€12.50

Gehakt of kip? Jalapeño of komkommer? Wat een keuzes!
Met deze Tacobar maak je ze sowieso helemaal naar wens.

DE BURGERBAR

€12.50

Gegrilde runderburgers met schitterende burger buns! Met al deze garnituren, sauzen en toppings zijn de meest fantastische variaties mogelijk.

DE BORRELBAR (VANAF 75 PERSONEN)

€13.50

Selectie van hammen, worsten en kazen | Brood en toast assortiment | Spreads & dips | Olijven, bruchetta, breadsticks. Salades zoals tomatensalsa, filet american, surimi salade, druiven en vijgenchutney. Hapjes zoals rundergehaktballetje, sateetje en kippenvleugels.

STREETFOOD FESTIVAL WALKING DINNER

Onze chefs bereiden de beste streetfoodgerechten. In een heus streetfood walking dinner van 3 uur word je meegenomen in een wereldreis op de straten. Van Hong Kong via Texas naar Florence!

Het streetfoodfestival walking dinner is te verzorgen voor een gezelschap van 50 tot 200 personen.

LATIJS-AMERIKA OP TAFEL

€41.00

- Nachochips met huisgemaakte tomatensalsa en guacamole
- Pimientos de Padron met grof zeezout
- Chorizo
- Gemarineerde olijven
- Gekruid babymais met frisse paprikamayonaise

HELLO HANOI!

Lichte noodlesoep met wonton, kip en knapperige groentes

POKEBOWL ZALM

Pokebowl met verse zalm, sesam, wakame, komkommer, edamame, wortel, rode peper, radijs en Oosterse sesamsaus

TEXAS TASTY SANDWICH

Steak sandwich met beef(gehakt), gesauteerde ui, cheddar en rucola

CARIBBEAN WRAP

Caribbean wrap van kip met pittige smokey BBQsaus, mais en cress salad pea

MEDINA MASTERS

Runder Kebab spies op een bedje van Turkse salade met komkommer yoghurtsaus en platte peterselie

DOLCE

Hoorntjes met ijs in de keuze uit pistache en tiramisu

STREETFOOD FESTIVAL

Voor grote groepen is er een heus Food-Festival! De lekkerste streetfoodgerechten, zowel bij foodstands als geserveerd tussen de gasten. Het streetfoodfestival is te verzorgen voor een gezelschap vanaf 200 personen en wordt 3 uur geplaatst, waarvan 2 uur food en 1 uur zoet.

FOODSTAND - BURGERS

Live gegrilde runderburgers met schitterende burgerbuns!

Op smaak te maken met o.a. cheddar, tomaat, augurk, slasoorten, sauzen, zuren en zoetigheden.

FOODSTAND – FRITES

Frites culinair, de trend van het moment:

- Frites stoofvlees met tuinkers
- Frites chili chicken met bosui
- Frites saté met krokante uitjes

FOODSTAND – BALI NOODLE

Asianstyle LiveCooking met voor iedereen zo'n bakje zoals op tv.

- Noodles yellow curry met vis en verse groenten
- Noodles veggies
- Noodles kip teriyaki
- Diverse garnituren

BUN BAR

Gua Bao broodjes geserveerd met:

- Spicy pulled chicken met een yellow curry mayonaise
- Pulled salmon met witte kool en citroengras crème
- Pulled veggies in teriyaki saus

UITGESERVEERD

In de bellykitchens serveren we een puntzakje churros met naar wens chocoladesaus en suiker.

IJSKAR

Maak zelf je lekkerste ijsje. Bakjes en hoorntjes te vullen met chocolade, aardbei, vanille, slagroom, krokantjes, koekjes en diverse sauzen.

200-300 personen	Foodconcept S €32.50	Foodconcept M €36.00	Foodconcept L €40.50
300-500 personen	Foodconcept S €30.50	Foodconcept M €34.00	Foodconcept L €38.50
>500 personen	Foodconcept S €28.50	Foodconcept M €32.00	Foodconcept L €36.50

BUFFET

LA DOLCE VITA

Een mooi 3 gangen-buffet! Bij binnenkomst zijn op de tafels garnituren gepresenteerd waarbij verse ingrediënten de aandacht trekken.

Op tafel

- Heerlijk steenoven gebakken brood
- Olijfolie extra vergine, zeezout en pesto

Soep

Italiaanse tomatensoep met basilicum room

Hoofdgerecht

- Huisgemaakte lasagne met gehakt en verse Italiaanse groenten
- Tartufo I funghi: truffelpasta met bospaddenstoelen en Parmezaan
- Gamba's Aglio met courgette en tagliatelle
- Nonna's gehaktballetjes in een stevige tomatensaus
- Witvis met spinazie in witte wijnsaus
- Al forno, rozemarijnaardappeltjes met extra vergine
- Pollo met huisgemaakte pesto, pasta penne en gepofte cherrytomaatjes

Dessert **€4.50**

Panna cotta met rood fruit

Foodconcept S **€31.50**

Foodconcept M **€34.00**

Foodconcept L **€39.75**

* Alle buffetten worden geserveerd vanaf 25 personen.



BUFFET

TAPAS 'VIVA ESPANA'

Tapas overal. Op tafel bij binnenkomst en warme gerechten op het buffet. Gegarandeerd een gezellige maaltijd!

Etagères

- Steenoven gebakken brood
- Spreads: aioli, groene kruiden pesto en tomatensalsa
- Gemarineerde olijven en fetakaas
- Manchego kaas 4 maanden rijping
- Noordzee krabsalade
- 2 soorten hammen: Chorizo en Serranoham
- Huisgemaakte aardappelsalade
- Mini wrap spinazie met gerookte zalm, roomkaas en fijne kruiden

Warm buffet (wordt geserveerd na +/- 20 minuten)

- Albondigas: Spaanse gehaktballetjes in tomatensaus
- Gekruide kipkluijjes
- Scampi's in gepofte knoflook
- Champignons a ajilo met peterselie
- Gegrilde groene asperge met balsamico en grof zeezout
- Stoofpot van rund met Pedro Ximenez
- Patatas Bravas met pittige saus

Dessert: **€4.50**

- Bloempotje met chocolademousse met potgrond van oreo en munt
- Pastel de Nata met Licor 43
- Vers fruit met coulis van mango, crumble pistache en mint

Dessert keuzes: Tot 50 personen – 1 keuze
Tot 90 personen – 2 keuzes
Vanaf 90 personen – 3 keuzes

Foodconcept S **€34.50**

Foodconcept M **€37.00**

Foodconcept L **€39.50**

* Alle buffetten worden geserveerd vanaf 25 personen.



BUFFET

ITALIAANS LENTE/ZOMER

Een mooi en supervers seizoensgebonden buffet!

Voorgerecht

- Steenoven gebakken brood met olijven tapenade, aioli, olijfolie en zeezout
- Rucola salade met buffelmozzarella, Roma tomaat en balsamicodressing
- Glaasje fettuccine pastasalade met tonijn, olijven en rode ui
- 2 soorten hammen: Coppa di parma en Serranoham
- Scampi's in gepofte knoflook
- Panzanella met foccacia, tomaat en paprika

Hoofdgerecht

- Tricolore pasta met kip-pesto, courget en punt paprika
- Pasta gamberetti in licht pikante gepoft tomatensaus met gamba en rucola
- Parelhoender rollade met rode wijnsaus en bieslook
- Ravioli funghi met groene asperge, punt paprika en kastanjechampignon
- Ratatouille van seizoen groenten
- Roseval aardappeltjes met olijfolie en grofzeezout

Dessert

€4.50

- Bloempotje met chocolademousse met potgrond van oreo en munt
- Pastel de Nata met Licor 43
- Vers fruit met coulis van mango, crumble pistache en mint

Dessert keuzes: Tot 50 personen – 1 keuze
 Tot 90 personen – 2 keuzes
 Vanaf 90 personen – 3 keuzes

Foodconcept S **€36.50**

Foodconcept M **€37.75**

Foodconcept L **€42.50**

* Alle buffetten worden geserveerd vanaf 25 personen.

ZOMERBUFFET

Een mooi en supervers seizoensgebonden buffet!

Voorgerecht

- Steengebakken brood met huisgemaakte tomatentapenade en kruidenboter
- Tomaten-komkommersalade met rode ui, feta kaas en olijven
- Frisse salade met groene kruiden, zontomaat en dressing
- Glaasje gevuld met rundercarpaccio met truffelcrème, Parmezaan, salade en pitten
- Glaasje gevuld met mozzarella, tomaat en basilicum
- Vis trio met dille en citroen
- Dun gesneden coburgerham met meloen

Hoofdgerecht

- Rode mul met prei, gepofte trostomaat en wittewijnsaus
- Oosterse biefstukpuntjes met terriyaki sesamsaus, taugé, bosui en cashewnoten
- Langzaam gegaard dijenvlees op een bedje van courget en prei met dion grove mosterd-roomsaus
- Gegrilde groenten met tijm en rozemarijn
- Roseval aardappeltjes met olijfolie en grofzeezout
- Gele rijst

Dessert

€4.50

- Witte chocolademousse met spiegel van mango en coulis van rood fruit
- Hangop met dronken aardbeien
- Bavarois van Amarena kersen met chocolade breekplaat en limoen cress

Dessert keuzes: Tot 50 personen – 1 keuze
 Tot 90 personen – 2 keuzes
 Vanaf 90 personen – 3 keuzes

Foodconcept S **€36.50**

Foodconcept M **€37.75**

Foodconcept L **€42.50**

* Alle buffetten worden geserveerd vanaf 25 personen.

LENTEBUFFET

Een mooi en supervers seizoensgebonden buffet!

Voorgerecht

- Steengebakken brood met huisgemaakte tomatentapenade en kruidenboter
- Pastasalade met rode pesto, rucola, paprika en feta
- Salade Niçoise style met tonijn, haricots verts en cherrytomaatjes
- Glaasje met lams ham, gemarineerde groene asperge, cerise tomaat en krulsla
- Glaasje gevuld met mozzarella, tomaat en basilicum
- Gravad Lax: gemarineerde zalm met mosterddille, kervel, limoen en zeewier
- Trio van meloenalade

Hoofdgerecht

- Combi van gamba, rode mul met prei, sambalroomsaus en bosui
- Provinciaalse Maishoender met bos champignons en gevogelte jus
- Oosterse biefstukpuntjes met terriyaki sesamsaus, taugé, bosui en cashewnoten
- Ratatouille van seizoen groenten
- Roseval aardappeltjes met olijfolie en grofzeezout
- Gele rijst

Dessert **€4.50**

- Witte chocolademousse met spiegel van mango en coulis van rood fruit
- Hangop met dronken aardbeien
- Bavarois van Amarena kersen met chocolade breekplaat en limoen cress

Dessert keuzes: Tot 50 personen – 1 keuze
 Tot 90 personen – 2 keuzes
 Vanaf 90 personen – 3 keuzes

Foodconcept S **€36.50**

Foodconcept M **€39.75**

Foodconcept L **€42.50**

* Alle buffetten worden geserveerd vanaf 25 personen.





DINER

WALKING DINNER

Staan genieten van een 5- of 6-gangen diner. We serveren hierbij onderstaande gerechten. Uiteraard serveren we standaard steenoven gebakken brood met garnituren op tafel. Het walking dinner wordt geserveerd vanaf 30 personen en duurt 3 uur.

Koud

- Buffelmozzarella met gele biet, tuintje van wilde tomaten, crème van doperwten en tuinkruiden dressing
- Gerookte runder ribeye met wilde bospaddenstoelen, haricots verts, Japanse radijs en truffeldressing
- Vitello tonato met kappertjes, gekonfijte rode ui, zontomaat en tonijn crème
- Pepesan zalm op de huid met een coulis van geroosterde paprika, gele oer wortel crème en een crumble van furikake panko
- Tartar van gerookte zalm met gemarineerde gamba, wasabi kroepoek en limoen crème
- Langzaam gegaarde gepekeld makreel met truffel aardappeltaartje, zoetzure komkommer en citrus dressing
- Stapelaar van gegrilde groenten met een klets kop van Parmezaan, basilicum vinaigrette en poftomaat

Soep

- Courget-doperwten met gerookte zalm
- Frisse gele paprika met appel
- Bisque van kreeft met lolly van zalmkaviaar
- Frisse komkommer gazpacho (koud)

Tussen (warm)

- Afgelakte eend op een bedje van taugé met chinees kool, shi-take en stroop van soja
- Coquille op een bedje van lamsoren met groene kruidenschuim en crème van gele biet
- Gegrilde tonijn op een bedje van groene groenten met frisse vinaigrette en kroepoek van paprika
- Lamskoteletje op een stamp van aardappel met jonge snijbonen en jus van grove mosterd
- Loempia van rijstpapier met fijne lente groenten, Tempeh, bos champignons en schuim van pof tomaten

Hoofdgerecht

- Kabeljauw op de huid met een crème van oer wortel, kreeftsaus, gegrilde asperge en zeezout
- Zeebaars op de huid met bedje van spinazie, schuim van witte wijnsaus en kroepoek van saffraan
- Stapelaar van polenta met portobello, bimi, beukenzwammetjes en saus van poftomaat (vega)
- Geplukte kalfssucade met rode wijnsaus, gele bieten crème, bedje van pittige groenten, pruimtomaat en krokantje van coppa di parma
- Ierse runderentrecote met portsaus, zoete aardappelen, gegrilde asperge en krokantje van Serranoham
- Parelhoender op de huid met bedje van paksoi, peulen, kruidige gevogelte jus, kroepoek rode curry en saladpea

Dessert (1 keuze)

- Sweetbutter zandtaartje met een mousse van framboos, roodfruit, cress van limoen en paars viooltje
- Panna cotta met sinaasappel, chocolade parel, framboos en gedroogde sinaasappel
- Taartje van bitterkoekjes mousse met geslagen room, Franse macaron, klets kop van framboos en honny cress
- Pavlova met gemarineerd citrusfruit in limocello, citroenijs en cress Atsina

5 gangen: 3 keuzes voorgerecht/soep/tussengerecht, 1 hoofdgerecht en 1 dessert

6 gangen: 4 keuzes voorgerecht/soep/tussengerecht, 1 hoofdgerecht en 1 dessert

5 gangen **€45,00 P.P.**

6 gangen **€49,50 P.P.**

DINER

UITGESERVEERD DINERMENU

Vooraf je eigen diner samenstellen. Het restaurant op locatie! Let op; dit diner wordt geserveerd voor een gezelschap vanaf 30 personen en duurt 2,5 uur. Het uitgeserveerde dinermenu is niet te boeken voor The View.

Op tafel

Molenaarsbrood met olijfolie extra vergine, zeezout en roomboter

Voorgerecht

- Rundercarpaccio met truffelcrème, Parmezaan, salade en pitten
- Carpaccio van bieten, Parmezaan, rucola en mangodressing
- Buffelmozzarella met gele biet, tuintje van wilde tomaten, crème van doperwten en tuinkruiden dressing
- Gerookte runder ribeye met wilde bospaddenstoelen, haricots verts, Japanse radijs en truffeldressing
- Vitello tonato met kappertjes, gekonfijte rode ui, zontomaat en tonijn crème
- Pepesan zalm op de huid met een coulis van geroosterde paprika, gele oer wortel crème en een crumble van furikake panko
- Tartaar van gerookte zalm met gemarineerde gamba, wasabi kroepoek en limoen crème
- Langzaam gegaarde gepekeld makreel met truffel aardappeltaartje, zoetzure komkommer en citrus dressing
- Stapelaar van gegrilde groenten met een klets kop van Parmezaan, basilicum vinaigrette en poftomaat

Soep

- Courget-doperwten met gerookte zalm
- Frisse gele paprika – appel
- Bisque van kreeft – lolly van zalm kaviaar

Hoofdgerecht

- Kabeljauw op de huid met een crème van oer wortel, kreeftsaus, gegrilde asperge en zeezout
- Zeebaars op de huid met bedje van spinazie, schuim van witte wijnsaus en kroepoek van saffraan
- Stapelaar van polenta met portobello, bimi, beukenzwammetjes en saus van poftomaat (vega)
- Geplukte kalfssucade met rode wijnsaus, gele bieten crème, bedje van pittige groenten, pruimtomaat en krokantje van coppa di parma
- Ierse runderentrecote met portsaus, zoete aardappelen, gegrilde asperge en krokantje van Serranoham
- Parelhoender op de huid met bedje van paksoi, peulen, kruidige gevogelte jus, kroepoek rode curry en saladpea

Dessert

- Sweetbutter zandtaartje met een mousse van framboos en roodfruit
- Panna cotta met sinaasappel, chocolade parel, framboos en gedroogde sinaasappel
- Taartje van bitterkoekjes mousse met geslagen room, Franse macaron en een klets kop van framboos
- Pavlova met gemarineerd citrusfruit in limocello en citroenijs

1 keuze per gang (3 gangen)

€45.50*

2 keuzes per gang (3 gangen)

€49.90*

Tussengerecht (4 gangen)

€8.50

Graag vernemen wij de keuze tot maximaal 1,5 week voorafgaand aan de partij.

* Indien je ervoor kiest de (bruids)taart te serveren als dessert, wordt er €4.60 p.p. in mindering gebracht.

* Afhankelijk van de grootte van het gezelschap dient er mogelijk extra meubilair extern ingehuurd te worden.



SHARING DINER

Culinair genieten, zittend met je gasten en samen delen. De gerechten worden geserveerd op etagères, schalen, planken en kleine schaalpjes. De gerechten komen uit alle windstreken, geserveerd als uitgebreide proeverijen. Het sharing diner is niet te boeken voor The View.

TOSCANE

€35.00

Voorgerecht

- Steengebakken brood met basilicumpesto, zeezout en olijfolie
- Gemarineerde olijven
- Rundercarpaccio met Parmezaan, rucola, zontomaatjes en truffelcrème
- Vitello tonato gekonfijte rode ui, kappertjes, zontomaat, tonijn crème en kapperappeltjes
- Bruschetta's
- Divers soorten hammen
- Diverse soorten kazen
- Toscaanse gegrilde courgette en aubergine
- Mini wrap met krab

Hoofdgerecht

Diverse pasta's, lasagnes en stoofgerechten vullen de tafel:

- Pasta Tartufo: truffelpasta met gerookte kip en rucola
- Stufati: stoofschotel van rundvlees
- Grove gegrilde groenten
- Rozemarijn aardappeltjes met extra vergine en grof zeezout
- Cannelloni ricotta spinazie met gepofte tomatensaus
- Vislasagne

Dessert (2 keuzes)

- Bloempotje met chocolademousse met potgrond van oreo en munt
- Pastel de Nata met Licor 43
- Vers fruit met coulis van mango en crumble pistache



SHARING DINER

CATALONIA

€40.00

Tapas koud

- Steengebakken brood met aioli, groene kruidenpesto en tomatentapenade
- Gemarineerde olijven met fetakaas
- Salade van Noordzee krab
- 2 soorten hammen: Serranoham en Chorizo
- Een mix van Cantaloupe en Galia meloen
- Gemarineerde zachte ansjovis
- Huisgemaakte aardappelsalade
- Piementos met zeezoutkristallen
- Mini wraps spinazie met gerookte zalm, roomkaas en fijne kruiden

Tapas warm

- Albondigas: Spaanse gehaktballetjes in tomatensaus
- Gamba's in knoflook met citroen en platte peterselie
- Champignons a ajilo
- Gekruide kipkluijjes
- Paella pannetje met diverse soorten vis
- Patatas Bravas met pittige saus
- Bijgerecht: frisse salade met groene kruiden, zontomaat en dressing

Dessert (2 keuzes)

- Bloempotje met chocolademousse met potgrond van oreo en munt
- Pastel de Nata met Licor 43
- Vers fruit met coulis van mango en crumble pistache

* Alle sharing dinners worden geserveerd vanaf 20 personen en duren 2,5 uur.

* Afhankelijk van de grootte van je gezelschap dient er mogelijk extra meubilair extern ingehuurd te worden.

* Waar wij (extra) werk of ingrediënten nodig hebben om aan je verzoek te voldoen m.b.t. catering, m.u.v. vega/vegan, worden deze kosten gecompenseerd met een vergoeding van € 6.00 per persoon.

BBQ BEWUST

Stralende zon, koude dranken en de heerlijke geur van de BBQ!
Onze chef bereidt de lekkerste gerechten. Alle barbecues worden geserveerd vanaf 25 personen en zijn maximaal 2 uur durend.

Salades

- Tomaten-komkommersalade met rode ui, feta kaas en olijven
- Frisse salade met groene kruiden, zontomaat en dressing
- Pastasalade met rode pesto, rucola en paprika
- Koolsalade met appel/mandarijn en walnoot
- Aardappelsalade met tuinkruidenmayonaise
- Meloensalade

Vlees & vis

- Gemarineerde kippendijen in ras el hanout kruiden
- Vispakketjes met gamba's, citroen en bosui
- Spiesen van runderkebab
- Spiesen van paddenstoelen in knoflook gemarineerd
- Gepofte aardappel met kruidenboter en zeezout
- Aubergine steaks
- Ingepakte maiskolven met zeezout en honing
- Gemarineerde ananas

Breads, spreads & dips

- Steenoven gebakken brood
- Huisgemaakte kruidenboter
- Groene pesto tapenade
- Knoflooksaus met gehakte kervel
- Cocktailsaus
- Huisgemaakt BBQ relish saus
- Satésaus



Mochten er vegetarische/veganistische gasten mee eten, dan vernemen wij dit graag vooraf. Voor hen hebben wij het onderstaande assortiment:

- No meat gekruide kebab spies
- Burger van spinazie met lente-ui en broccoli
- No meat Chipolata Worst
- Provinciaalse kleurrijke grove groenten
- Paddenstoelenspies met gepofte knoflook

Foodconcept S – 3 items p.p.

€26.50

Foodconcept M – 4 items p.p.

€29.75

Foodconcept L – 5 items p.p.

€33.00



BARBECUE BEACH

Salades

- Tomaten-komkommersalade met rode ui, feta kaas en olijven
- Frisse salade met groene kruiden, zontomaat en dressing
- Pastasalade met rode pesto, rucola en paprika
- Koolsalade met appel/mandarijn en walnoot
- Aardappelsalade met tuinkruidenmayonaise
- Meloensalade

Vlees

- Hamburgers van rundvlees met rozemarijn
- Gemarineerde kippendijen
- BBQ worsten
- Procureur met huisgemaakte kruidenrub
- Slow cooked bacon met kaneel-cajun rub
- Gepofte aardappel met kruidenboter
- Kleurrijke grove groente

Breads, spreads & dips

- Steenoven gebakken brood
- Huisgemaakte kruidenboter
- Groene pesto tapenade
- Knoflooksaus met gehakte kervel
- Cocktailsaus
- Huisgemaakt BBQ relish saus
- Satésaus

Foodconcept S – 3 items p.p.

€29.50

Foodconcept M – 4 items p.p.

€33.00

Foodconcept L – 5 items p.p.

€37.95

Foodconcept XL – 6 items p.p.

€41.50



Mochten er vegetarische/veganistische gasten mee eten, dan vernemen wij dit graag vooraf. Voor hen hebben wij het onderstaande assortiment:

- No meat gekruide kebab spies
- Burger van spinazie met lente-ui en broccoli
- No meat Chipolata Worst
- Provinciaalse kleurrijke grove groenten
- Paddenstoelenspies met gepofte knoflook



BBQ BOURGONDISCH

Salades

- Tomaten-komkommersalade met rode ui, feta kaas en olijven
- Frisse salade met groene kruiden, zontomaat en dressing
- Pastasalade met rode pesto, rucola en paprika
- Koolsalade met appel/mandarijn en walnoot
- Aardappelsalade met tuinkruidenmayonaise
- Meloensalade

Vlees

- Hamburger van rundvlees met rozemarijn
- Gemarineerde kippendijen aan spies met ras el hanout kruiden
- Sweet & spice spareribs
- Shaslicks
- Slow cooked bacon met kaneel-cajun rub
- Argentijnse entrecote
- Gepofte aardappelen met kruidenboter
- Kleurrijke grove groente

Breads, spreads & dips

- Steenoven gebakken brood
- Huisgemaakte kruidenboter
- Groene pesto tapenade
- Knoflooksaus met gehakte kervel
- Cocktailsaus
- Huisgemaakt BBQ relish saus
- Satésaus

Foodconcept S – 3 items p.p.	€32.00
Foodconcept M – 4 items p.p.	€37.50
Foodconcept L – 5 items p.p.	€41.00
Foodconcept XL – 6 items p.p.	€45.50



Mochten er vegetarische/veganistische gasten mee eten, dan vernemen wij dit graag vooraf. Voor hen hebben wij het onderstaande assortiment:

- No meat gekruide kebab spies
- Burger van spinazie met lente-ui en broccoli
- No meat Chipolata Worst
- Provinciaalse kleurrijke grove groenten
- Paddenstoelenspies met gepofte knoflook

BBQ SURF 'N TURF

Salades

- Tomaten-komkommersalade met rode ui, feta kaas en olijven
- Frisse salade met groene kruiden, zontomaat en dressing
- Pastasalade met rode pesto, rucola en paprika
- Koolsalade met appel/mandarijn en walnoot
- Aardappelsalade met tuinkruidenmayonaise
- Meloensalade

Vlees & vis

- Oosters gemarineerde gambaspies
- Gevulde bavetrol met pesto, Parmezaan en pijnboompitten
- Gemarineerde kippendijen saté
- Huisgemaakte buikspek in rosso marinade
- Hamburger van rundvlees met rozemarijn
- Shaslicks
- Gepofte aardappelen met kruidenboter
- Kleurrijke grove groente

Breads, spreads & dips

- Steenoven gebakken brood
- Huisgemaakte kruidenboter
- Groene pesto tapenade
- Knoflooksaus met gehakte kervel
- Cocktailsaus
- Huisgemaakt BBQ relish saus
- Satésaus

Foodconcept S – 3 items p.p.	€36.50
Foodconcept M – 4 items p.p.	€41.00
Foodconcept L – 5 items p.p.	€45.50



Mochten er vegetarische/veganistische gasten mee eten, dan vernemen wij dit graag vooraf. Voor hen hebben wij het onderstaande assortiment:

- No meat gekruide kebab spies
- Burger van spinazie met lente-ui en broccoli
- No meat Chipolata Worst
- Provinciaalse kleurrijke grove groenten
- Paddenstoelenspies met gepofte knoflook



BBQ FISH 'N MEAT



Salades

- Tomaten-komkommersalade met rode ui, feta kaas en olijven
- Frisse salade met groene kruiden, zontomaat en dressing
- Pastasalade met rode pesto, rucola en paprika
- Koolsalade met appel/mandarijn en walnoot
- Aardappelsalade met tuinkruidenmayonaise
- Meloensalade

Vlees & vis

- Oosters gemarineerde gambaspies
- Hele zalmzjides met citroen en dille
- Visratatouille met groentes en kruidenboter
- Gemarineerde Kippendijen saté
- Hamburger van rundvlees met rozemarijn
- Entrecote Argentina
- Gepofte aardappelen met kruidenboter
- Kleurrijke grove groente

Breads, spreads & dips

- Steenoven gebakken brood
- Huisgemaakte kruidenboter
- Groene pesto tapenade
- Knoflooksaus met gehakte kervel
- Cocktailsaus
- Huisgemaakt BBQ relish saus
- Satésaus

Foodconcept S – 3 items p.p.

€36.90

Foodconcept M – 4 items p.p.

€39.00

Foodconcept L – 5 items p.p.

€44.50



Mochten er vegetarische/veganistische gasten mee eten, dan vernemen wij dit graag vooraf. Voor hen hebben wij het onderstaande assortiment:

- No meat gekruide kebab spies
- Burger van spinazie met lente-ui en broccoli
- No meat Chipolata Worst
- Provinciaalse kleurrijke grove groenten
- Paddenstoelenspies met gepofte knoflook

BBQ DELUXE

Salades

- Tomaten-komkommersalade met rode ui, feta kaas en olijven
- Frisse salade met groene kruiden, zontomaat en dressing
- Pastasalade met rode pesto, rucola en paprika
- Koolsalade met appel/mandarijn en walnoot
- Aardappelsalade met tuinkruidenmayonaise
- Meloensalade

Vlees & vis

- Hele zalmzijde met furikake, citroen en dille
- Gevulde bavetrol met pesto, Parmezaan en pijnboompitten
- Hamburger van rundvlees met rozemarijn
- Varkensrack met rozemarijn-zeezout rub
- Ierse Tomahawk steak met zwarte peper
- Gepofte aardappelen met kruidenboter
- Kleurrijke grove groente

Breads, spreads & dips

- Steenoven gebakken brood
- Huisgemaakte kruidenboter
- Groene pesto tapenade
- Knoflooksaus met gehakte kervel
- Cocktailsaus
- Huisgemaakt BBQ relish saus

Foodconcept S – 3 items p.p. **€46.50**

Foodconcept M – 4 items p.p. **€49.80**

Foodconcept L – 5 items p.p. **€53.50**



Mochten er vegetarische/veganistische gasten mee eten, dan vernemen wij dit graag vooraf. Voor hen hebben wij het onderstaande assortiment:

- No meat gekruide kebab spies
- Burger van spinazie met lente-ui en broccoli
- No meat Chipolata Worst
- Provinciaalse kleurrijke grove groenten
- Paddenstoelenspies met gepofte knoflook



WALKING DINNER LIVE COOKING BBQ

Staan genieten van het diner. Uiteraard serveren we standaard steengebakken brood met garnituren op tafel en daarnaast onderstaande gerechten. Het walking dinner live cooking BBQ wordt geserveerd vanaf 30 personen en duurt 2,5 uur. **€52.50**

- Coquille met pancetta met opperdoezer mousseline, doperwten crème en saffraan saus
- Zeebaars op de huid met crème van oer wortel, kreeftsaus, gegrilde asperge en zeezout
- Maiskip op de huid met bedje van paksoi, peulen, kruidige gevogelte jus, rode curry kroepoek en saladpea
- Ierse Bavet met portsaus, zoete aardappelen, gegrilde asperge en een krokantje van Serranoham
- Gemarineerde ananas met dronken aardbeien, kaneel en kokos roomijs



DESSERT

IJSMEISJE

€3.50

Wij serveren heerlijke koude ijsjes vanuit de belly-kitchens! Maak 2 keuzes uit de volgende smaken:

- Strawberry-cheesecake
- Passievrucht-mango
- Yoghurt bosvruchten
- Framboos
- Bloedsinaasappel
- Witte chocolade
- Citroen
- Kokos

Deze ijsjes zijn te bestellen vanaf 20 personen.

DESSERT

ZOETE GLAASJES

€4.50

Deze heerlijke zoete desserts zijn bijvoorbeeld als walking dinner te serveren, in buffetopstelling te presenteren of op tafel tussen de gasten.

Maak 2 keuzes uit de volgende smaken:

- Vers fruit met een coulis van mango en pistache crumble
- Panna cotta met roodfruit
- Bloempotje met chocolademousse met potgrond van oreo en munt
- Crème brûlée met honey cress
- Witte chocolademousse met spiegel van mango en coulis van rood fruit
- Hangop met dronken aardbeien
- Bavarois van Amarena kersen met chocolade breekplaat en limoen cress

IJSCOKAR

€5.50

Iedereen kan de lekkerste ijsjes bestellen bij de ijscokar. Maak 3 keuzes uit de volgende smaken om je hoorntje of bakje te vullen:

- Strawberry-cheesecake
- Bloedsinaasappel
- Passievrucht-mango
- Witte chocolade
- Yoghurt bosvruchten
- Citroen
- Framboos
- Kokos

Om je ijsje compleet te maken zijn er natuurlijk diverse toppings, sauzen en slagroom.

De ijscokar is niet te boeken voor zaal Bruisend en The View. De ijscokar is te bestellen vanaf 40 personen.



KINDEREN

Speciaal voor de kids tussen 2 en 12 jaar.

DE PANNENKOEKENTAFEL*

€9.00

Koken kan niet vroeg genoeg geleerd zijn! Leuk voor de kleintjes, de Pannenkoekentafel! Helemaal naar wens maken de kinderen de leukste kunstwerken van hun eigen pannenkoeken.

De verse pannenkoeken zijn naar wens te versieren met:

- Honing
- Stroop
- Basterdsuiker
- Nutella
- Vanillevla
- Chocoladevla
- Vers fruit
- M&M's
- Spekjes
- Bosvruchtenjam
- Kaas

KIDS HOOFDGERECHT

€10.00

Dit hoofdgerecht bestaat uit knapperige frietjes en een lekkere snack met uiterwaard appelmoes en mayonaise. De kleine gasten zullen heerlijk smullen!

MEE-ETEN

Voor de helft van de prijs kunnen de kinderen tot 12 jaar gezellig met de volwassenen mee-eten van de verschillende diners, buffetten en barbecues.



KIDS MENU

€12.50

Het restaurant op locatie, maar dan speciaal voor de kids!

Voorgerecht

Brood en roomboter

Hoofdgerecht

- Frietjes met snacks
- Mayonaise en appelmoes
- Spiesje van tomaatjes en komkommer

Dessert

Raketijsje

TAFELTJE VOL

Tijdens het feest geen kind meer hebben aan de kleintjes! Een tafel vol lekkernijen. Wat een feest!

DE SNOEPTAFEL*

€8.50

Op de snoeptafel kunnen de kinderen terecht voor:

- Diverse soorten chips
- Variatie aan snoep
- Snoepkettingen
- Spekjes
- Dropkettingen

SNOEP, GEZOND!

€14.50

Lekker, maar gezond!

Deze snoeptafel wordt gevuld met:

- Snoepzakjes met diverse gezonde snoepgroentes
- Snoepbekers met vers fruit
- Chips van groentes met dippers
- Fruitlollies met pure chocoladedip
- Knabbels van studentenhaver

* De tafels kunnen besteld worden vanaf 10 kinderen.

FACILITAIR

LOCATIEKOSTEN JANUARI T/M MAART*	
Zaal Sunrise > 150 personen	€550,00
Zaal Sunrise < 150 personen	€850,00
Zaal Sunset	€450,00
Zaal Bruisend	€450,00
Buddha Lounge	Niet te huur
Ponton	Niet te huur
The View	€450,00

LOCATIEKOSTEN APRIL T/M OKTOBER*		
	zondag t/m woensdag	donderdag t/m zaterdag
Zaal Sunrise > 150 personen	€600,00	€650,00
Zaal Sunrise < 150 personen	€950,00	€1050,00
Zaal Sunset	€500,00	€550,00
Zaal Bruisend	€500,00	€550,00
Buddha Lounge	€500,00	€550,00
Ponton	€500,00	€550,00
The View	€500,00	€550,00



FACILITAIR

LOCATIEKOSTEN NOVEMBER & DECEMBER*		
	zondag t/m woensdag	donderdag t/m zaterdag
Zaal Sunrise > 150 personen	€575,00	€625,00
Zaal Sunrise < 150 personen	€900,00	€1000,00
Zaal Sunset	€475,00	€525,00
Zaal Bruisend	€475,00	€525,00
Buddha Lounge	Niet te huur	Niet te huur
Ponton	Niet te huur	Niet te huur
The View	€475,00	€525,00

* Gebruik boxen en verlichting is inbegrepen bij de zaalhuur.

Extra kosten:

- * Huur microfoon **€50.-**
- * Huur flip-over **€25.-**

FACILITAIR

Extra kosten:

- * Wanneer je gebruik maakt van het strand hanteren we kosten voor het eggen. Op het strand is geen glaswerk of confetti toegestaan. Kosten eggen bedragen € 325,00 (4 uur durend).
- * Indien je meer dan 350 gasten hebt, verzorgen we een sanitaire medewerker voor je partij. Kosten bedragen € 39,00 per uur.
- * Indien er extra barren dienen te worden geplaatst, worden de kosten voor deze materialen aan de opdrachtgever door gefactureerd.
- * Bij partijen vanaf 1000 personen dienen we in overleg extra materialen in te huren. Enkele voorbeelden hiervan zijn; extra barren, extra toiletten, extra materialen zoals glaswerk, serviesgoed, perculators.
- * Wensballonnen, vuurwerk, confetti en rijst is niet toegestaan bij de locaties. Indien dit gebruikt wordt zijn wij genoodzaakt om € 450,00 schoonmaakkosten in rekening te brengen.
- * Indien je gebruik maakt van meerdere ruimtes, geldt er een ander huurtarief.
- * Indien je gebruik maakt van het strand, zijn disposables/hardcups verplicht, gezien op het strandgedeelte is geen glaswerk toegestaan. De kosten voor deze materialen worden aan de opdrachtgever door gefactureerd.
- * Indien je gebruik maakt van het strand, is een hekkenlijn om het reguliere strandgedeelte af te scheiden verplicht. De kosten voor deze materialen worden aan de opdrachtgever door gefactureerd.



FOOD

Extra kosten:

- * Uitserveren (bruids)taart (inclusief aankleding bruidstaarttafel) **€2.50 P.P.**
- * Waar wij (extra) werk of ingrediënten nodig hebben om aan je verzoek te voldoen m.b.t. catering, m.u.v. vega/vegan, worden deze kosten gecompenseerd met een vergoeding van **€6.00 P.P.**
- * Voor een barbecue geldt dat bij een gezelschap onder de 25 personen eenmalig de kosten van de kok à €175,00 worden berekend.
- * Dit food & beveragebook is geldend van april 2023 t/m september 2023.
- * Alle prijzen zijn vermeld inclusief BTW.
- * Voor een barbecue is een uitbreiding met OFYR mogelijk tegen een meerprijs van €175.00.