

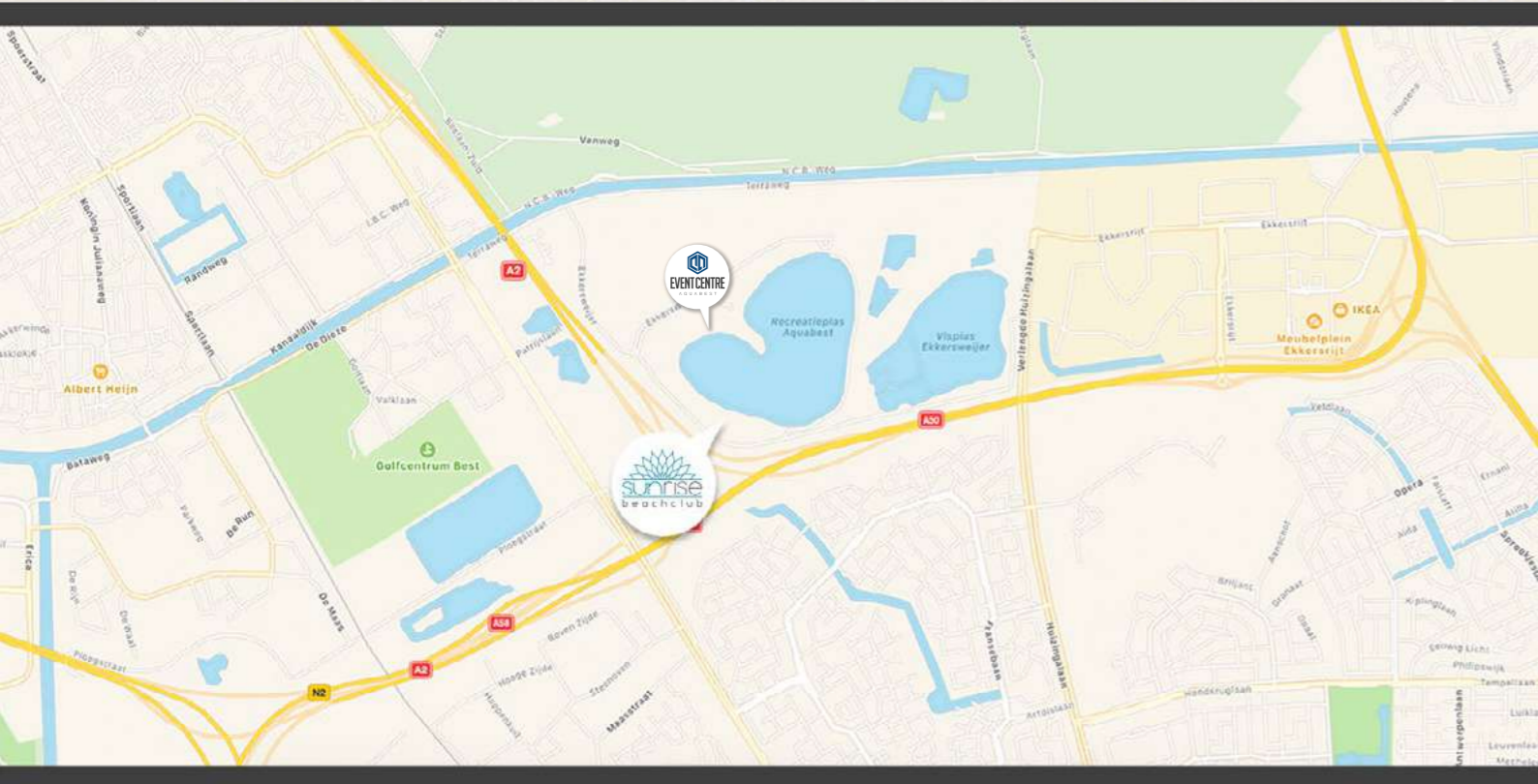
FOOD & BEVERAGE HERFST/WINTER



2024-2025

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.



Sunrise

Sunrise is een unieke feestlocatie gelegen aan het water van Aquabest. Vanwege de warme en stijlvolle inrichting in de herfst en winter is het de perfecte locatie voor elk event.



The View

The View is een unieke feestlocatie gelegen aan het water van Aquabest. Vanwege de warme en stijlvolle inrichting in de herfst en winter is het de perfecte locatie voor elk event.

Contactgegevens:

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

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



WELKOMSTDRANKJE

KIDS DRANKJE

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

EXCL. INCL.

€2.50 €2.73

MOCKTAIL

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

€3.50 €3.82

PROSECCO

Prosecco is een mousserende Italiaanse wijn die altijd erg in trek is. De smaak is minder scherp dan champagne, eerder zacht en verfrissend door de mooi aanwezige zuren.

€4.25 €5.14

ROSÉ PROSECCO

Bij Rosé Prosecco wordt de proseccodruif gecombineerd met een vleugje Pinot Noir, waardoor een rosé feestbubbel ontstaat. Een plezierige fris en fruitige wijn.

€4.75 €5.75

MIMOSA

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

€4.75 €5.75

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.

€5.00 €6.05

SMOKING WINTER COCKTAIL

Een heerlijke winterse binnenkomer! Verras je gasten met een lekkere warme cocktail met appel, bourbon, kaneel, lemon, steranijs en rozemarijn. Ultiem winters!

€5.50 €6.66

GIN TONIC ORANGE CINNAMON

Hoe feestelijk wil je het hebben met deze Gin Tonic? Afgemaakt met sinaasappel en kaneel, voor nét dat extra beetje party!

€5.50 €6.66

LIMONCELLO SPRITZ

Pure friszure traktatie in een glas, de perfecte cocktail voor als er geproost moet worden.

€6.50 €7.78

BALÓN 43

Een heerlijk verfrissende mix, ideaal als aperitief bij een gezellig diner of natuurlijk een toastmoment.

€6.50 €7.78



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	BASIC	EXCL.	INCL.	COMPLETE	EXCL.	INCL.
Koffie Thee Tapbier Malt bier	1 uur	€13.00	€15.21	1 uur	€17.50	€20.48
Radler 0,0% Witte wijn Rode wijn	1.5 uur	€16.00	€18.72	1.5 uur	€20.50	€23.99
Rosé Frisdrank Vruchtensappen	2 uur	€19.50	€22.82	2 uur	€24.00	€28.08
	2.5 uur	€22.50	€26.33	2.5 uur	€27.00	€31.59
	3 uur	€26.00	€30.42	3 uur	€30.50	€35.69
DRANKARRANGEMENT COMPLETE	3.5 uur	€29.00	€33.93	3.5 uur	€33.50	€39.20
Koffie Thee Tapbier Malt bier	4 uur	€32.00	€37.44	4 uur	€36.50	€42.71
Radler 0,0% Witte wijn Rode wijn	4.5 uur	€35.00	€40.95	4.5 uur	€39.50	€46.22
Rosé Frisdrank Vruchtensappen	5 uur	€38.00	€44.46	5 uur	€42.50	€49.73
Buitenlands gedistilleerde dranken:	5.5 uur	€41.00	€47.97	5.5 uur	€45.50	€53.24
Rum, Whiskey, Wodka, Passoa, Malibu,	6 uur	€44.00	€51.48	6 uur	€48.50	€56.75
Amaretto, Gin, Licor 43 Speciale bieren:	6.5 uur	€47.00	€54.99	6.5 uur	€51.50	€60.26
Claro Blauw/PalmTree Caballito, La Trappe	7 uur	€50.00	€58.50	7 uur	€54.50	€63.77
Isid'or / wit / blond / dubbel / tripel	7,5 uur	€53.00	€62.01	7,5 uur	€57.50	€67.28
	8 uur	€56.00	€65.52	8 uur	€60.50	€70.79

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 excl. / €10.90 incl. per crewlid gehanteerd.

SPECIAALBARREN

Maximaal 5 uur durend.

FRUITWATER BAR

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.

EXCL.	INCL.
€1.90	€2.07

LEMONADE BAR

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.

EXCL.	INCL.
€2.20	€2.40

Tip: combineer 2 lemonades met 2 fruitwaters

EXCL.	INCL.
€2.35	€2.56

SANGRIABAR

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.

EXCL.	INCL.
€6.50	€7.87

GIN TONIC BAR

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.

EXCL.	INCL.
€9.00	€10.89

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

	EXCL.	INCL.
DIY GLÜHWEIN BAR	€5.00	€6.05

Lekker opwarmen bij deze bar met huisgemaakte glühwein met o.a. sinaasappel, kaneel en steranijs.

DIY HOT CHOCOLATE BAR	€6.50	€7.09
------------------------------	-------	-------

Maak je heerlijke eigen hot choco klaar met slagroom, mini marshmallows, chocobolletjes, caramelblokjes, bastogne crumble en karamelsaus.

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

DIY BEER BAR	€6.00	€7.26
---------------------	-------	-------

Maak de blits met deze uitbreiding op het standaard drank arrangement. Ieder seizoen weer een mooi assortiment herfst/winter speciaalbieren. Deze bar wordt niet afgekocht, de dranken worden op nacalculatie in rekening gebracht.

0.0 BIERENBAR	€3.00	€3.27
----------------------	-------	-------

Wel de gezelligheid, maar niet de kater?

Kies dan voor de 0.0% Bierenbar! We presenteren hierbij verschillende heerlijke alcoholvrije bieren:

- ◆ Uiltje Superb-Owl
- ◆ Texels Skuumkoppen
- ◆ La Trappe Nillis
- ◆ Weihenstephaner



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.

	EXCL.	INCL.
JÄGERMEISTER (24 stuks)	€65.00	€78.65
FLUGEL (40 stuks)	€68.00	€82.28
FEIGLING (40 stuks)	€68.00	€82.28
BOSWANDELING (40 stuks)	€85.00	€102.85
DUTCH DYNAMITE (36 stuks)	€85.00	€102.85
THE SHOTS SURPRISE KIT (mix 150 stuks)	€330.00	€399.30

VERGADERARRANGEMENT

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

	EXCL.	INCL.
VERGADERARRANGEMENT BASIC	€12.50	€13.63

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

VERGADERARRANGEMENT DELUXE	€17.00	€18.53
-----------------------------------	--------	--------

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	€16.00	€18.72
---------------	--------	--------

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

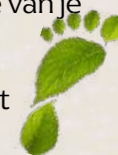
** Voor een vergadering worden de kosten van gastheer/-vrouw à €39.50 excl. per uur voor de duur van de vergadering, 1,5 uur voorbereidingstijd en 1 uur afbouwtijd doorberekend.*



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. Voor een volwaardige lunch adviseren wij een combinatie van 4 items per persoon.

	EXCL.	INCL.
LUNCH BROODJES	€6.00 p.st.	€6.54 p.st.

Assortiment diverse broodsoorten;

- ♦ Huisgemaakte hummus met gegrilde groenten, balsamico en granaatappelpitten
- ♦ Healthy met jong belegen, tomaat, komkommer, mesclun en gekookt ei
- ♦ Gerookte ribeye met zongedroogde tomaat, truffelcrème en rucola
- ♦ Krab-garnalensalade met appel en bieslook

LUNCH MINI BROODJES	€4.50 p.st.	€4.91 p.st.
----------------------------	-------------	-------------

Assortiment diverse soorten minibroodjes;

- ♦ Huisgemaakte hummus met gegrilde groenten, balsamico en granaatappelpitten
- ♦ Healthy met jong belegen, tomaat, komkommer, mesclun en gekookt ei
- ♦ Gerookte ribeye met zongedroogde tomaat, truffelcrème en rucola
- ♦ Salade van gerookte kippendij kruidenroomkaas en bacon
- ♦ Krab-garnalensalade met appel en bieslook
- ♦ Gerookte zalm met roomkaas, sinaasappel en gepofte tomaat



LUNCH UITBREIDINGEN

Diverse lekkere uitbreidingen om de lunch naar wens en compleet te maken! Deze lunch uitbreidingen zijn te bestellen vanaf 30 stuks per soort.

	EXCL.	INCL.
FRUIT	€2.30	€2.51
Selectie van vers handfruit		
HOT		
♦ Mini quiche met spinazie, mozzarella en zontomaat	€3.80	€4.14
♦ Luchtige hartige muffin pompoen (vegan)	€4.60	€5.01
♦ Assorti warme broodjes zoals; worsten-, saucijzen- en kaasbroodjes	€4.70	€5.12
♦ Pastei van bospaddenstoelenragout	€4.80	€5.23
♦ Brioche bun met pulled chicken, zoetzure kool en kerriecrème	€8.00	€8.72
SALAD BOWLS		
♦ Geroosterde pompoensalade met feta, pompoenpit en honing	€4.35	€4.74
♦ Geitenkaas met rode biet, honing, ingelegde pompoen, walnoot en vijg	€4.75	€5.18
♦ Caesar met geroosterde kip, eitje, croutons en Parmezaan	€4.95	€5.40
SOEP		
♦ Pomodorisoep met basilicum	€4.50	€4.91
♦ Knolselderijsoep met kruidenolie en hazelnoot	€5.30	€5.78
♦ Pompoen-kerriesoep met kokosroom en pompoenpitten	€5.80	€6.32
POKE BOWLS		
♦ Oosterse kip	€7.40	€8.07
♦ Gemarineerde tofoe	€7.40	€8.07
♦ Verse zalm	€9.00	€9.81
DRANKEN		
Verse jus d'orange, halfvolle melk en fruitwaters	€4.90	€5.34

LUNCHARRANGEMENT

Een volwaardig en compleet lunchbuffet. Boordevol vitamines, volop keuze en voor ieder wat wils! Dit luncharrangement is te bestellen vanaf 30 personen.

DAGVERSE SOEP VAN HET SEIZOEN, ALTIJD VEGETARISCH (V)

ASSORTIMENT STEENGEBAKKEN MINI BROODJES (2 P.P.)

- ♦ Huisgemaakte hummus met gegrilde groenten, balsamico en granaatappelpitten
- ♦ Krab-garnalensalade met appel en bieslook
- ♦ Healthy met jong beleg, tomaat, komkommer, mesclun en gekookt ei
- ♦ Gerookte ribeye met zongedroogde tomaat, truffelcrème en rucola

SALADES

- ♦ Geroosterde pompoensalade met feta, pompoenpit en honing
- ♦ Rode bietensalade met geitenkaas en balsamico
- ♦ Witte koolsalade met rozijnen en walnoot

WARME ITEMS

- ♦ Pasta met bospaddenstoelen, truffel & Parmezaan
- ♦ Geurige Basmatirijst
- ♦ Groene groentecurry (V)

EXCL.	INCL.
€23.50	€25.62

UITBREIDING DRANKEN

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

EXCL.	INCL.
€4.90	€5.34

INTERNATIONAL LUNCH MADRAS

Een volwaardig en karaktervol lunchbuffet. Boordevol vitamines, volop keuze en voor ieder wat wils! Ideaal voor het internationale publiek, met Oosters thema. Dit luncharrangement is te bestellen vanaf 30 personen.

SOEP

- ♦ Dagverse soep van het seizoen, altijd vegetarisch (V)
- ♦ Stokbrood en kruidenboter (V)

SALADES

- ♦ Witte koolsalade met rozijnen en walnoot (V)
- ♦ Groene salade met frisse garnituren (V)

WARME ITEMS

- ♦ Groene groentecurry (V)
- ♦ Yellow Tikka Masala
- ♦ Aziatische verse groentes
- ♦ Geurige Basmatirijst
- ♦ Aardappel met peterselie
- ♦ Samosa's
- ♦ Garnituren als papadum, seroendeng en pepers

MINI FRUITSALADES

EXCL.	INCL.
€27.50	€29.98

UITBREIDING DRANKEN

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

EXCL.	INCL.
€4.90	€5.34



INTERNATIONAL LUNCH EUROPE

Een volwaardig en karaktervol lunchbuffet. Boordevol vitamines, volop keuze en voor ieder wat wils! Ideaal voor het internationale publiek, met mediterrane thema. Dit luncharrangement is te bestellen vanaf 30 pers.

SOEP

- ♦ Dagverse soep van het seizoen, altijd vegetarisch (V)
- ♦ Stokbrood en kruidenboter (V)

SALADES

- ♦ Groene salade met frisse garnituren (V)
- ♦ Geroosterde pompoensalade met feta, pompoenpit en honing

BROOD

- ♦ Broodassortiment van mini broodjes
- ♦ Assortiment aan hartig en zoet beleg

WARME ITEMS

- ♦ Lasagne van rundvlees
- ♦ Gegrilde seizoensgroenten
- ♦ Pasta met bospaddenstoelen en truffel
- ♦ Garnituren als rucola, balsamico, oliën en Parmezaan

ZOET

- ♦ Mini Fruitsalades
- ♦ Zoete broodjes

EXCL.	INCL.
€27.50	€29.98

UITBREIDING DRANKEN

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

EXCL.	INCL.
€4.90	€5.34

ZOET

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

	EXCL.	INCL.
KOFFIELOLLIES	€1.40	€1.53

Assortiment zoete lollies van brownie, macaron, caramelfudge en truffel

PETIT FRIANDISES (2 P.P.)	€2.90	€3.16
----------------------------------	-------	-------

Kleine gebakjes voor bij de koffie

BROWNIES&BLONDIES	€3.10	€3.38
------------------------------	-------	-------

(Chocolate) brownies met melkchocolade

KOEK VAN DE DAG	€3.90	€4.25
------------------------	-------	-------

Laat je verrassen met een heerlijke huisgemaakte zoetigheid zoals blondies, brownies, plaatcake, bananenbrood, appeltaartjes, zoete broodjes en petit fours. Let op; het is hierbij niet mogelijk een voorkeur aan te geven, wij verrassen je graag!

ZOETE BROODJES (2 P.P.)	€4.60	€5.01
--------------------------------	-------	-------

Assortiment aan kleine zoete broodjes.

APPELTAART MET KANEEL EN SLAGROOM	€5.00	€5.45
--	-------	-------

Grootmoeders 1 persoons appeltaartje met slagroom en kaneel

DONUT WALL	€5.50	€6.00
-------------------	-------	-------

Assortiment van diverse donuts met verschillende smaken, sprinkles, noten en geuren

GEBAKJE MET LOGO	€5.90	€6.43
-------------------------	-------	-------

Een combinatie maken? Dat kan! Je kunt twee soorten zoetigheden combineren voor een heerlijke mix. Deze zoete items zijn te bestellen vanaf 10 pers.

HAPJES

Leuke binnenkomer! Op de tafels presenteren we heerlijke tafelgarnituren.

	EXCL.	INCL.
BEACH	€3.50	€3.82
<ul style="list-style-type: none"> ♦ Krokante breadsticks ♦ Aïoli en tapenades ♦ Diverse hamsoorten ♦ Gemarineerde olijven ♦ Gemengde noten ♦ Paddenstoelen in knoflookolie 		
LATIN	€3.75	€4.09
<ul style="list-style-type: none"> ♦ Willy Nachochips met huisgemaakte tomatensalsa ♦ Pimientos Padron met grof zeezout ♦ Chorizo ♦ Gemarineerde olijven ♦ Gekruide babymaïs met frisse paprikamayonaise ♦ Notenarsenaal 		
HERFST-WINTER	€4.90	€5.34
<ul style="list-style-type: none"> ♦ Wildham en assortiment gedroogde worst ♦ Kleine gemarineerde gehaktballetjes ♦ Blokjes boeren belegen kaas ♦ Mosterdcrème ♦ Uienchutney ♦ Kaasstengels ♦ Notenarsenaal ♦ Knoflookpaddenstoelen 		

Deze hapjes zijn te bestellen vanaf 10 personen.



TYPISCH HOLLANDS

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ♦ Blokjes jong belegen kaas ♦ Droge worst ♦ Notenarsenaal ♦ Kaasstengels | <ul style="list-style-type: none"> ♦ Mosterddip ♦ Cornichons ♦ Amsterdamse uitjes |
|---|--|

EXCL.	INCL.
€4.00	€4.36

CRUDITÉ

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ♦ Gele paprikasticks ♦ Komkommersticks ♦ Wortelstengels ♦ Bloemkool ♦ Broccoli | <ul style="list-style-type: none"> ♦ Radijs ♦ Cherrytomaat ♦ Groene kruiden yoghurt dip ♦ Hummus |
|--|--|

€3.80	€4.14
-------	-------

DE BORRELPLANK

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ♦ Olijven ♦ Crostini's ♦ Parmaham ♦ Chorizo ♦ Paddenstoelen in knoflookolie ♦ Kaasstengels ♦ Notenarsenaal | <ul style="list-style-type: none"> ♦ Truffelcrème ♦ Hummus ♦ Paprika ♦ Radijs ♦ Cherrytomaat ♦ Amsterdamse uitjes |
|--|---|

€6.00	€6.54
-------	-------

TAPAS TERRA

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ♦ Chorizo ♦ Serranoham ♦ Pimientos de Padron ♦ Aïoli ♦ Gemarineerde olijven ♦ Paddenstoelen in knoflook | <ul style="list-style-type: none"> ♦ Gamba/krabsalade ♦ Tomatentapenade ♦ Knoflookbrood ♦ Crostini's ♦ Manchego |
|--|--|

€7.00	€7.63
-------	-------

PARTYFOOD

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

BITTERGARNITUUR

		EXCL.	INCL.	
♦ Bourgondische bitterballen van rundvlees	2 hapjes per persoon:	€3.20	€3.49	
♦ Uienringen	♦ Mini loempia's	3 hapjes per persoon:	€4.25	€4.63
♦ Mini kaassoufflés	♦ Mini frikandellen	4 hapjes per persoon:	€5.35	€5.83
♦ Krokante boerderijkip	♦ Diverse dips	5 hapjes per persoon:	€6.50	€7.09

BITTERGARNITUUR DELUXE

		EXCL.	INCL.
♦ Bourgondische bitterballen van rundvlees	2 hapjes per persoon:	€3.60	€3.92
♦ Vegetarische risotto-bitterballen	3 hapjes per persoon:	€4.95	€5.40
♦ Mini garnalenkroketjes	4 hapjes per persoon:	€6.30	€6.87
♦ Mini kaassoufflés			
♦ Krokante boerderijkip			
♦ Ruime keuze aan dips			

De bittergarnituur is te bestellen vanaf 15 pers.

PARTYFOOD BASIC

GRASPRIKKERS (1 P.P.)

- ♦ Caprese van cherrytomaat, buffelmozzarella en basilicum
- ♦ Meloen met serranoham

SUNRISE BEACHBALLS MET MOSTERDCRÈME (1 P.P.)

De befaamde karaktervolle gehaktballetjes met sesamzaadjes en mosterdcrème

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

ASSORTIMENT HAPJES (2 P.P.)

- ♦ Grasprikker caprese van cherrytomaat, buffelmozzarella en basilicum
- ♦ Grasprikker met chorizo, olijf en dadel
- ♦ Bruschetta met gerookte ribeye, truffel, Parmezaan en zontomaat
- ♦ Croustade met krabmousse en appelgel

SUNRISE BEACHBALLS MET MOSTERDCRÈME (1 P.P.)

De befaamde karaktervolle gehaktballetjes met sesamzaadjes en mosterdcrème

ASSORTIMENT BITTERGARNITUUR MET RUIME KEUZE AAN DIPS (2P.P.)

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

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

ASSORTIMENT HAPJES (1 P.P.)

- ♦ Grasprikker caprese van cherrytomaat, buffelmozzarella en basilicum
- ♦ Grasprikker met chorizo, olijf en dadel
- ♦ Bruschetta met gerookte ribeye, truffel, Parmezaan en zontomaat
- ♦ Croustade met krabmousse en appelgel

AMUSE BITES WARM (2 P.P.)

- ♦ Prikker met 2 sticky balls en sesam in een glaasje
- ♦ Mini samosa's met ananasdip

ASSORTIMENT LUXE BITTERGARNITUUR MET RUIME KEUZE AAN DIPS (2 P.P.)

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

LATE NIGHT SNACK (1 P.P.)

Bao bun met pulled chicken, frisse kool en kerriemayonaise

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

EXCL.	INCL.
€13.90	€15.15

EXCL.	INCL.
€17.85	€19.46



PARTYFOOD EXCLUSIVE

EXCL.	INCL.
€23.50	€25.62

AMUSE BITES KOUD (2 P.P.)

- Tonijntataki met wakame, sesamcrème en furikake
- Caprese met tofomaat en basilicum
- Kabeljauwriette met ingelegde komkommer en zwarte olijf
- Parmaham met zontomaat en olijf

AMUSE BITES WARM (2 P.P.)

- Prikker met 2 sticky balls en sesam in een glaasje
- Mini samosa's met ananasdip

ASSORTIMENT LUXE BITTERGARNITUUR MET RUIME KEUZE AAN DIPS (2 P.P.)

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

LATE NIGHT SNACK (1 P.P.)

Bao Bun met pulled chicken, frisse kool en zoete kerriecrème

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





LATE NIGHT SNACKS

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

	EXCL.	INCL.		EXCL.	INCL.
BAKJE FRITES	€2.90	€3.16	NOODLES	€7.30	€7.96
Wij serveren een mooi bakje met versgebakken frites en mayonaise.			Yellow Fishcurry met samosa en ananas.		
CHURROS	€2.90	€3.16	BAVETTE STEAK	€7.80	€8.50
Wij serveren een puntzakje overheerlijke churros met chocoladesaus en basterdsuiker.			Sandwich met bavette steak en chimichurri.		
WORSTENBROODJES	€3.75	€4.09	GAO BAO BUN PULLED CHICKEN	€7.90	€8.61
Wij serveren verse worstenbroodjes, uiteraard met Hela curry!			Bun met pulled chicken, BBQ saus, witte kool en kerriecrème.		
LOADED FRIES	€3.90	€4.25	ANGUS BEEFBURGER	€9.00	€9.81
Bakje frites met truffelcrème en Parmezaan.			Heerlijke burger met chimichurri, tomaat en chips.		
BROODJE KROKET	€4.75	€5.18	CHICKEN SATAY DELUXE	€9.50	€10.36
De klassieker: een lekker broodje kroket met mosterdmayonaise.			Heerlijke saté met crispy onions, atjar en seroendeng.		



De late night snack is te bestellen vanaf 20 personen.

DIY FOODCORNERS

Wie maakt het lekkerste, spectaculairste of spraakmakendste streetfood? Je maakt het helemaal zelf naar wens! Een foodcorner is te bestellen vanaf 50 personen en wordt maximaal twee uur geplaatst. Voor een maaltijdvervangend concept wordt gemiddeld minimaal 800 gram per persoon geadviseerd.

	EXCL.	INCL.
DE PRETZELWALL (250 gram)	€6.50	€7.09
Perfect voor de winter óf een gezellig themafeest zoals après-ski: een heuse pretzelmuur! Originele pretzels met spreads en dips van kruidenboter, roomkaas met groene kruiden, tomatensalsa en mosterdcrème.		
NACHO BAR (150 gram)	€8.70	€9.48
Loaded Nachos; make it your own. Originele warme Willy Nachochips Beef salsa en pulled pork Tomatensalsa, guacamole en zure room en warme kaassaus Jalapeño, bosui, maïs, bonen, olijven, radijs en tapenade Citroen en limoen		
OF JE WORST LUST (250 gram)	€11.60	€12.64
Immer das beste! Kaiserbroodjes en zachte bakkerspuntjes Curryworsten, rookworsten en vegetarische worsten Kartoffelsalat met peterselie Sauerkraut, krokante uitjes en augurk Currysous, mosterdsous, mayonaise		
BURGERBAR (250 gram)	€12.80	€13.95
Wie maakt de spectaculairste of meest culinaire hamburger? Met al deze garnituren, sauzen en toppings zijn de meest fantastische variaties mogelijk. Runderburgers en vegetarische burgers Brioche burger buns Crispy bacon, cheddar, nacho's en jalapeno-pepers Tomaat, augurk, knapperige sla, komkommer en witte ui Smokey BBQ-sauce, whiskysaus en Heinz-tomatenketchup		

	EXCL.	INCL.
BOMBAI CURRY BAR (300 gram)	€13.70	€14.93
De meest geurige keuken ter wereld! Niet te pittig, wel zo lekker. Groene groentecurry en yellow fishcurry Tikka Masala (kip), Aziatische verse groentes, geurige basmatirijst en aardappel met peterselie Samosa's met ananassalsa en Naanbrood Papadum, seroendeng, pepers en limoen		
SATÉBAR (300 gram)	€14.70	€16.02
Deze spiesenbar maakt saté wel heel speciaal; de beste toppings en creatieve combinaties zodat de gasten precies proeven wat ze willen. Gegrilde spiesen van gemarineerde kippendij, varkenshaas & ui en seizoensgroenten Satésaus, pepersaus, zigeunersaus, cocktailsaus en knoflooksous Stokbrood, kroepoek en Atjar Tjampoer Seroendeng, kokos, crispy onions en ananas		
DE TOKO (300 gram)	€14.70	€16.02
Bij de Toko draait het allemaal om Aziatische geuren, kleuren en kruiden. Creëer je eigen Asian bowl, geheel naar wens en smaak. Noodles met gegrilde kippendijen, char sui (geroosterd gemarineerd varkensvlees), spicy gamba en gemarineerde tempeh Teriyaki, gele currysous, zoet zure saus, sambalsaus en sriracha saus Krokante uitjes, kroepoek, Atjar, Seroendeng, zoetzure komkommer en ananas		
DE XL GRAZING TABLE (150 gram)	€15.70	€17.11
Net als op Insta; deze borreltafel is wel echt memorabel! Selectie van hammen, worsten en kazen Brood en toast assortiment Spreads & dips Olijven, bruchetta en breadsticks Tomatensalsa, tapenades, filet american en surimi salade Druiven en vijgenchutney Rundergehaktballetjes, sateetjes en kippenvleugels		

PARTYFOOD ARRANGEMENT – FOODCORNERS BASIC

Genieten van heerlijk food bij verschillende corners, vanaf 75 personen.

OF JE WORST LUST?

Kaiserbroodjes en zachte bakkerspuntjes met:

- ♦ Curryworsten, rookworsten en vegetarische worsten
- ♦ Sauerkraut, krokante uitjes en augurk
- ♦ Currysaus, mosterdsaus en mayonaise



SOEPENBAR (2 KEUZES)

- ♦ Knolselderijsoep met kruidenolie en hazelnoten
- ♦ Pompoen-kerriesoep met kokosroom en pompoenpitten
- ♦ Erwtensoeppot met rookworst
- ♦ Pomodorisoep met basilicum
- ♦ Diverse garnituren zoals stokbrood met kruidenboter

STAMPPOTTEN DELUXE

- ♦ Verse boerenkoolstamppot
- ♦ Stamppotje van zuurkool en walnoot
- ♦ Zoete aardappelstamppot met feta en bladpeterselie
- ♦ Authentieke hutspot
- ♦ Kipgehaktballetjes in huisgemaakte jus
- ♦ Brabantse winterstoof
- ♦ Gemarineerde speklapjes
- ♦ Garnituren zoals piccalilly, mosterd en pickles

	EXCL.	INCL.
Foodconcept S	€30.50	€33.25
Foodconcept M	€32.50	€35.43
Foodconcept L	€34.50	€37.61



PARTYFOOD ARRANGEMENT – FOODCORNERS DELUXE

Genieten van heerlijk food bij verschillende corners,
vanaf 75 personen.

DE GRILLCORNER

- Gemarineerde malse kippendij
- Mexicaanse braadworst
- Cheeseburgers van rundvlees met gruyère
- Malse beenham met whisky en basterdsuiker
- Cocktailsaus, kervel-knoflooksaus en barbecuesaus
- Satésaus en pepersaus

SALADEBAR

- Groene salade met Pecorino, zongedroogde tomaatjes en gemarineerde paddenstoelen
- Aardappelsalade met paprika, sjalot en peterselie
- Salade van gegrilde aubergine en courgette met poftomaatjes, pijnboompit en balsamico
- Salade van boerenkool met feta, cranberries en pecannoten
- Gemarineerde bietensalade met sinaasappel, steranijs, kaneel en walnoten
- Salade van pompoen met wortel, linzen, ricotta en noten



SOEPENBAR (2 KEUZES)

- Knolselderijsoep met kruidenolie en hazelnoten
- Pompoen-kerriesoep met kokosroom en pompoenpitten
- Erwtensoepp met rookworst
- Pomodorisoep met basilicum
- Diverse garnituren zoals stokbrood met kruidenboter

STAMPPOTTEN DELUXE

- Verse boerenkoolstamppot
- Stamppotje van zuurkool en walnoot
- Zoete aardappelstamppot met feta en bladpeterselie
- Authentieke hutspot
- Kipgehaktballetjes in huisgemaakte jus
- Brabantse winterstoof
- Garnituren zoals piccalilly, mosterd en pickles

	EXCL.	INCL.
Foodconcept S	€36.50	€39.79
Foodconcept M	€39.50	€43.06
Foodconcept L	€42.50	€46.33

BUFFET ITALIAANS



De Italiaanse keuken, wie kent 'm niet. De lekkerste gerechten zijn samengesteld om jullie ervaring tot een hoger niveau te tillen!

VOORGERECHT

- ♦ Steenoven gebakken brood met olijven tapenade en basilicumpesto
- ♦ Glaasje met parmaham, zontomaat en olijf
- ♦ Glaasje caprese gevuld met mozzarella, tomaat en basilicum
- ♦ Rucola salade met Parmigiano Reggiano, Roma tomaat en balsamicodressing
- ♦ Panzanella met foccacia, tomaat en paprika

HOOFDGERECHT

- ♦ Pasta Stufati met runderstoof
- ♦ Pasta met pompoen, mascarpone, salie, chili en poftomaat
- ♦ Gegrilde kippendij in groene kruidensaus
- ♦ Polpette Tartufo; gehaktballetjes in lichte truffelsaus
- ♦ Mediterrane gegrilde groenten
- ♦ Roseval aardappeltjes met olijfolie, grof zeezout en peterselie

DESSERT

- ♦ Espresso-martini met chocolademousse en crumble
- ♦ Vanille panna cotta met rood fruit en macaron
- ♦ Vers fruit met coulis van mango, pistache crumble en mint

		EXCL.	INCL.
Dessertkeuzes:	S	€27.50	€29.98
Van 25-50 personen – 1 keuze	M	€29.75	€32.43
Van 50-100 personen – 2 keuzes	L	€31.00	€33.79
Vanaf 100 personen – 3 keuzes	Dessert	€4.50	€4.91



BUFFET BOURGONDISCH BRABANT



Echte toppers uit Brabant! Met respect voor grootmoeders keuken is dit menu samengesteld, uiteraard op z'n Brabants gepresenteerd.

VOORGERECHT

- ♦ Stokbrood met roomboter en kruidenboter
- ♦ Salade met gerookte zalm, asperges, gekookt ei en mosterd dressing
- ♦ Huisgemaakte aardappelsalade op Brabantse wijze
- ♦ Brabantse rundvleessalade met oud-Hollandse garnituren
- ♦ Groene salade met Heezer geitenkaas, mandarijn en croutons

HOOFDGERECHT

- ♦ Beenham met pepersaus
- ♦ Brabantse runderstoof
- ♦ Kapucijners met spek, ui en appel
- ♦ Stamppotje van zuurkool en walnoot
- ♦ Roseval aardappeltjes met olijfolie, grof zeezout en peterselie
- ♦ Grove stukken gegrilde groentes

DESSERT

- ♦ Hemelse modder; chocolademousse met amandel
- ♦ Vers fruit met coulis van mango en pistache crumble
- ♦ Monchou met bastogne en kers

		EXCL.	INCL.
Dessertkeuzes:	S	€31.00	€33.79
Van 25-50 personen – 1 keuze	M	€33.00	€35.97
Van 50-100 personen – 2 keuzes	L	€35.00	€38.15
Vanaf 100 personen – 3 keuzes	Dessert	€4.50	€4.91



BUFFET HOLLANDS TROTS

Culinair genieten begint niet bij meerdere Michelin sterren. Onze sterren bereiden stevige gerechten, met verse groente van de Nederlandse landerijen.

SOEP (1 KEUZE)

- Knolselderijsoep met kruidenolie en hazelnoot
- Pompoen-kerriesoep met kokosroom en pompoenpitten
- Pomodorisoep met basilicum
- Erwtensoepp met rookworst

HOOFDGERECHT

- Hutspot, origineel van winterpeen
- Boerenkool, Nederlands trots
- Zuurkool uit het vat
- Gebraden speklapjes
- Uitgebakken spekjes
- Verse worst
- Rookworst
- Mosterd
- Jus

DESSERT

- Hemelse modder; chocolademousse met advocaat
- Vers fruit met coulis van mango en pistache crumble
- Monchou met bastogne en kers

Dessertkeuzes:		EXCL.	INCL.
Van 25-50 personen – 1 keuze	S	€31.50	€34.34
Van 50-100 personen – 2 keuzes	M	€33.50	€36.52
Vanaf 100 personen – 3 keuzes	L	€35.50	€38.70
	Dessert	€4.50	€4.91

BUFFET HERFST/WINTER

Een mooi en supervers seizoensgebonden buffet, geserveerd in oktober t/m maart.

VOORGERECHT

- Oerbrood, tomatentapenade en kruidenboter
- Frisse salade met groene kruiden, gedroogde zontomaat en dressing
- Huisgemaakte kartoffelsalade met spekjes en bieslook
- Rode bietensalade met geitenkaas, balsamico en walnoot
- Salade van geroosterde pompoen met cranberries, kidneybonen en fetakaas

SOEP (1 KEUZE)

- Knolselderijsoep met kruidenolie en hazelnoot
- Pompoen-kerriesoep met kokosroom en pompoenpitten
- Pomodorisoep met basilicum
- Erwtensoepp met rookworst

WARME GERECHTEN

- Stampotje van zuurkool met walnoot
- Aardappelgratin met look
- Runderstoof met grove seizoensgroenten
- Gehaktballetjes in lichte truffelsaus met bospaddenstoelen
- Gesauteerde gamba met prei, spicy roomsaus en bosui
- Kleurrijke grove seizoensgroenten

DESSERT

- Panna cotta met rood fruit en macaron
- Pastel de Nata met Licor 43
- Pure chocolademousse met amandel

Dessertkeuzes:

Van 25-50 personen – 1 keuze
 Van 50-100 personen – 2 keuzes
 Vanaf 100 personen – 3 keuzes

	EXCL.	INCL.
S	€32.50	€35.43
M	€34.50	€37.61
L	€36.50	€39.79
Dessert	€4.50	€4.91

BUFFET KERST



Een mooi buffet, aangekleed in Kerstsferen, geserveerd in december.

KOUDE GERECHTEN

- ♦ Steengebakken brood en toast
- ♦ Huisgemaakte tomatentapenade en kruidenboter
- ♦ Charcuterie van gerookte ribeye, worst, gerookte hammen, paté, noten en druiven
- ♦ Glaasjes met Parmaham, zontomaat en olijf
- ♦ Glaasjes met rilette van kabeljauw, zwarte olijf en groene kruiden
- ♦ Aardappelsalade van roseval met groene kruiden en knoflook
- ♦ Witte koolsalade met rozijnen en walnoot
- ♦ Rode bietensalade met geitenkaas, balsamico en walnoot

WARME GERECHTEN

- ♦ Gepocheerde zalm met schaaldierensaus, poftomaat en peterselie
- ♦ Gesauteerde gamba met prei, spicy roomsaus en bosui
- ♦ Zacht gegaarde steak van kalfssukade met Amarone jus
- ♦ Winterstoof van rundvlees en grove stukken wintergroenten
- ♦ Gehaktballetjes in lichte truffelsaus met bospaddenstoelen
- ♦ Ratatouille van seizoensgroenten
- ♦ Stampotje van zuurkool en walnoot
- ♦ Kapucijners met zoete appel, ui en buikspek

DESSERT

- ♦ Vers fruit met coulis van mango en pistache crumble
- ♦ Vanille panna cotta met rood fruit en macaron
- ♦ Espresso-martini met chocolademousse en crumble

		EXCL.	INCL.
Dessertkeuzes:	S	€36.50	€39.79
Van 25-50 personen – 1 keuze	M	€39.75	€43.33
Van 50-100 personen – 2 keuzes	L	€42.50	€46.33
Vanaf 100 personen – 3 keuzes	Dessert	€5.50	€6.00





WALKING DINNER

Uiteraard serveren we standaard steenoven gebakken brood met garnituren op tafel. Het walking dinner wordt geserveerd vanaf 30 personen en duurt 3 uur.

OP TAFEL

- ♦ Luchtige desembroodjes met olijfolie extra vergine, zeezout en roomboter

KOUD

- ♦ Slowcooked pork belly met balsamico, spiced sinaasappel marmalade, salade en vijg
- ♦ Vitello met kalfshaas, tonijn, tonijncrème, crispy kappertjes, geroosterde wortel, poftomaat en olijven
- ♦ Rilette van kabeljauw met zwarte olijf, spinazie en groene kruiden
- ♦ Dumplings met dashi bouillon, vegan cream, in shitake-enoki-knoflook/gember olie (v/v)
- ♦ Bieten tartaar met walnoten, ingelegde pompoen, kruidenolie, sriracha en kapperappels (v/v)

SOEPEN

- ♦ Knolselderijsoep met kruidenolie en hazelnoot
- ♦ Pompoen-kerriesoep met kokosroom en pompoenpitten
- ♦ Pomodorisoep met basilicum

WARM

- ♦ Zacht gegaarde steak van kalfssukade met Amarone jus, seizoensgroenten, pastinaak crème en krokantjes
- ♦ Gegrilde runderzijlende met koffiejus, pastinaak, gekarameliseerde ui en gegrilde wortel
- ♦ Heilbot met Hollandaise bietenschuim, rode biet, salty fingers en spinazie
- ♦ Dorade met kreeftensaus, pastinaakcrème, lamsoor en paddenstoelen
- ♦ Gepofte rode biet met Hollandaise bietenschuim, zuurkool, pastinaak, gekarameliseerde ui en salty fingers (v)
- ♦ Koningsoester met veganjus, linzen, krokant gingerbread, pastinaak en zuurkool (v/v)

DESSERT (1 KEUZE)

- ♦ Blondie met dulce de leche, walnotenijs en walnootcrumble
- ♦ Espresso martini cheesecake met marshmallow en koffiecrumble
- ♦ Perentaartje met speculaas, kokos vanille ijs, compote van appel en peer en gebrande amandel (v/v)
- ♦ Panna cotta met rood fruit en macaron

5 gangen: keuze uit minimaal 1 koud, 1 soep, 1 warm en 1 dessert

6 gangen: keuze uit minimaal 2 koud, 1 soep, 1 warm en 1 dessert

	EXCL.	INCL.
5 gangen	€44.90	€48.94
6 gangen	€52.00	€56.68



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

- ♦ Luchtige desembroodjes met olijfolie extra vergine, zeezout en roomboter

VOORGERECHT

- ♦ Slowcooked pork belly met balsamico, spiced sinaasappel marmalade, salade en vijg
- ♦ Vitello met kalfshaas, tonijn, tonijn crème, crispy kappertjes, geroosterde wortel, poftomaat en olijven
- ♦ Rilette van kabeljauw met zwarte olijf, spinazie en groene kruiden
- ♦ Dumplings met dashi bouillon, vegan cream, in shitake-enoki-knoflook/gember olie (v/v)
- ♦ Bieten tartaar met walnoten, ingelegde pompoen, kruidenolie, sriracha en kapperappels (v/v)

HOOFDGERECHT

- ♦ Zacht gegaarde steak van kalfssukade met Amarone jus, seizoensgroenten, pastinaak crème en krokantjes
- ♦ Gegrilde runderzijlende met koffiejus, pastinaak, gekarameliseerde ui en gegrilde wortel
- ♦ Heilbot met Hollandaise bietenschuim, rode biet, salty fingers en spinazie

- ♦ Dorade met kreeftensaus, pastinaakcrème, lamsoor en paddenstoelen
- ♦ Gepofte rode biet met Hollandaise bietenschuim, zuurkool, pastinaak, gekarameliseerde ui en salty fingers (v)
- ♦ Koningsoester met veganjus, linzen, krokant gingerbread, pastinaak en zuurkool (v/v)

DESSERT

- ♦ Blondie met dulce de leche, walnotenijs en walnootcrumble
- ♦ Espresso martini cheesecake met marshmallow en koffiecrumble
- ♦ Perentaartje met speculaas, kokos vanille ijs, compote van appel en peer en gebrande amandel (v/v)
- ♦ Panna cotta met rood fruit en macaron

	EXCL.	INCL.
3 gangendiner (1 keuze per gang)	€45.00	€49.05
3 gangendiner (2 keuzes per gang)	€49.80	€54.28
4 gangendiner (extra gerecht)	€7.50	€8.18

* Indien je ervoor kiest de (bruids)taart te serveren als dessert, wordt er €4.60 excl. p.p. / €5.01 incl. p.p. in mindering gebracht.



SHARING DINER TOSCANE

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.

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 kapperappeltjes
- ♦ Bruschetta's
- ♦ Divers soorten hammen
- ♦ Diverse soorten kazen
- ♦ Toscaanse gegrilde courgette en aubergine
- ♦ Mini wrap met krab

HOOFDGERECHT

- ♦ 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

MINI DESSERT (2 P.P.)

- ♦ Glaasje tiramisu met cantuccini
- ♦ Panna cotta met rood fruit en krokante yoghurt
- ♦ Vers fruit met coulis van mango, pistache crumble en mint

EXCL.	INCL.
€35.00	€38.15

SHARING DINER CATALONIA

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
- ♦ Pimentos 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

MINI DESSERT (2 P.P.)

- ♦ Bavarois van Amarena kersen met chocolade breekplaat en limoen cress
- ♦ Pastel de Nata met Licor 43
- ♦ Vers fruit met coulis van mango en pistache crumble

EXCL.	INCL.
€40.00	€43.60



SHARING DINER HERFST/WINTER

EXCL. INCL.
€48.00 €52.32

VOORGERECHT

- ♦ Steengebakken brood met kruidenboter en tomatentapenade
- ♦ Aardappelsalade van roseval met groene kruiden en knoflook
- ♦ Slowcooked pork belly met balsamico, spiced sinaasappel marmalade, salade en vijg
- ♦ Vitello met kalfshaas, tonijn, tonijn crème, crispy kappertjes, geroosterde wortel, poftomaat en olijven
- ♦ Rilette van kabeljauw met zwarte olijf, spinazie en groene kruiden
- ♦ Dumplings met dashi bouillon, vegan cream, in shitake-enoki-knoflook/gember olie (v/v)
- ♦ Bieten tartaar met walnoten, ingelegde pompoen, kruidenolie, sriracha en kapperappels (v/v)

HOOFDGERECHT

- ♦ Zacht gegaarde steak van kalfssukade met Amarone jus
- ♦ Gesauteerde gamba met prei, spicy roomsaus en bosui
- ♦ Heilbot met Hollandaise bietenschuim, rode biet, salty fingers en spinazie
- ♦ Gehaktballetjes in lichte truffelsaus met bospaddenstoelen
- ♦ Stampotje van zuurkool met walnoot
- ♦ Kleurrijke grove seizoensgroenten
- ♦ Bospaddenstoelen met linzen en krokante peperkoek

MINI DESSERT (2 P.P.)

- ♦ Panna cotta met rood fruit en macaron
- ♦ Pastel de Nata met Licor 43
- ♦ Blondie met dulce de leche, walnotenijs en walnootcrumble

BBQ WINTER ON THE BEACH

Op zoek naar een andere foodinvulling voor je gezelschap? Wij presenteren de Winterse BBQ! Bij Sunrise is een barbecue het gehele jaar door mogelijk, maar in de winter gebruiken we de nieuwste BBQ's. Heerlijke gerechten van de OFYR en smoker zullen je gasten doen verbazen. Alle barbecues worden geserveerd vanaf 25 personen en zijn maximaal 2 uur durend.

SALADES

- ♦ Aardappelsalade van roseval met groene kruiden en knoflook
- ♦ Geroosterde pompoensalade met feta, pompoenpit en honing
- ♦ Rode bietensalade met geitenkaas, balsamico
- ♦ Witte koolsalade met rozijnen en walnoot
- ♦ Groene salade met paprika, zontomaatjes, komkommer, bosui, groene kruiden en dressing

VLEES & VIS

- ♦ Spareribs, sweet & spicy
- ♦ Hele zalmzijde met citroen en dille
- ♦ Procureur met groene kruidenrub
- ♦ Hamburger van rundvlees met rozemarijn
- ♦ Gegrilde bbq-worst
- ♦ Gepofte aardappelen met kruidenboter
- ♦ Kleurrijke grove groenten

BREADS, SPREADS & DIPS

- ♦ Steenoven gebakken brood
- ♦ Huisgemaakte kruidenboter
- ♦ BBQ-saus
- ♦ Knoflook-yoghurtsaus met gehakte kervel
- ♦ Cocktailsaus
- ♦ Huisgemaakte satésaus



Mochten er vegetarische 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

	EXCL.	INCL.
S	€36.50	€39.79
M	€39.80	€43.38
L	€42.80	€46.65



BBQ WINTER OFYR FIRE

SALADES

- ◆ Aardappelsalade van roseval met groene kruiden en knoflook
- ◆ Geroosterde pompoensalade met feta, pompoenpit en honing
- ◆ Rode bietensalade met geitenkaas, balsamico
- ◆ Witte koolsalade met rozijnen en walnoot
- ◆ Groene salade met paprika, zontomaatjes, komkommer, bosui, groene kruiden en dressing

VLEES & VIS

- ◆ Steaks van runderzijlende
- ◆ Scampi flamed by Sambuca
- ◆ Kalfssukade met Amaronejus
- ◆ Cheeseburgers van rundvlees met gruyère
- ◆ Gegrilde bbq-worst
- ◆ Brabantse stoofpan met runderstoof en wintergroenten
- ◆ Gepofte aardappelen met kruidenboter
- ◆ Kleurrijke grove groenten
- ◆ Spiesen met marshmallows

BREADS, SPREADS & DIPS

- ◆ Steenoven gebakken brood
- ◆ Huisgemaakte kruidenboter
- ◆ BBQ-saus
- ◆ Knoflook-yoghurtsaus met gehakte kervel
- ◆ Cocktailsaus
- ◆ Huisgemaakte satésaus



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

- ◆ No meat gekruid kebab spies
- ◆ Burger van spinazie met lente-ui en broccoli
- ◆ No meat chipolata worst
- ◆ Provinciaalse kleurrijke grove groenten
- ◆ Paddenstoelenspies met gepofte knoflook

	EXCL.	INCL.
S	€43.50	€47.42
M	€47.80	€52.10
L	€49.50	€53.96

DESSERT

IJSMEISJE

Wij serveren heerlijke koude ijsjes vanuit de belly-kitchens!
Deze ijsjes zijn te bestellen vanaf 20 personen. Maak vooraf 2 keuzes uit de volgende smaken:

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

ZOETE GLAASJES

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 coulis van mango en pistache crumble
- ♦ Bavarois van Amarena kersen met chocolade breekplaat en limoen cress
- ♦ Panna cotta met rood fruit en krokante yoghurt
- ♦ Banoffee met pecan en witte chocolade
- ♦ Solero; vanille, passiefruit en sinaasappel
- ♦ Griekse yoghurt met honing, walnoot en crumble
- ♦ Mokka-bavarois met gezouten karamel en pinda
- ♦ Pina Colada met kokos, ananas en rum
- ♦ Strawberry cheesecake
- ♦ Tiramisu met cantuccini
- ♦ Pastel de Nata met Licor 43

EXCL.
€3.50

INCL.
€3.82

€4.90

€5.34



IJSCOKAR

Iedereen kan de lekkerste ijsjes bestellen bij de ijscokar.
De ijscokar is te bestellen vanaf 40 personen. Maak vooraf 3 keuzes uit de volgende smaken om je hoorntje of bakje te vullen:

- ♦ Rum-rozijn
- ♦ Stoofperen
- ♦ Melkchocolade
- ♦ Kaneel
- ♦ Stracciatella
- ♦ Zwarte bes
- ♦ Banaan
- ♦ Pistache

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.

EXCL.
€5.50

INCL.
€6.00

KINDEREN

Speciaal voor de kids tussen 2 en 12 jaar.

DE FRIETTAFEL

Frietjes volgens de laatste trends, zo op tafel! De friettafel is te bestellen vanaf 4 kinderen.

- ♦ Verse frietjes op tafel
- ♦ Spuitflessen mayonaise, curry en tomatenketchup
- ♦ Mini frikandellen
- ♦ Kipnuggets
- ♦ Bitterballen

EXCL. INCL.
€8.50 €9.27

KIDS HOOFDGERECHT

Dit hoofdgerecht bestaat uit knapperige frietjes, een lekkere snack (frikandel of kroket) met uiteraard appelmoes en mayonaise en een spiesje van tomaatjes en komkommer. De kleine gasten zullen heerlijk smullen!

€8.75 €9.54

DE PANNENKOEKENTAFEL*

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
- ♦ Chocolatevla
- ♦ Vers fruit
- ♦ M&M's
- ♦ Spekjes
- ♦ Bosvruchtenjam
- ♦ Kaas

€9.00 €9.81



KIDS MENU

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

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.

TAFELTJE VOL

DE SNOEPTAFEL*

Op de snoeptafel kunnen de kinderen terecht voor:

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

SNOEP, GEZOND!*

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.

EXCL. INCL.
€12.50 €13.63

EXCL. INCL.
€8.50 €9.27

€14.50 €15.81

FACILITAIR

LOCATIEKOSTEN JANUARI T/M MAART*	EXCL.	INCL.
Zaal Sunrise > 150 personen	€525,00	€635,25
Zaal Sunrise < 150 personen	€800,00	€968,00
Zaal Sunset	€425,00	€514,25
Zaal Bruisend	€425,00	€514,25
Buddha Lounge	Niet te huur	
Ponton	Niet te huur	
The View	€425,00	€514,25

LOCATIEKOSTEN APRIL T/M OKTOBER*				
	EXCL.	INCL.	EXCL.	INCL.
	zondag t/m woensdag		donderdag t/m zaterdag	
Zaal Sunrise > 150 personen	€570,00	€689,70	€615,00	€744,15
Zaal Sunrise < 150 personen	€900,00	€1089,00	€995,00	€1203,95
Zaal Sunset	€475,00	€574,75	€525,00	€635,25
Zaal Bruisend	€475,00	€574,75	€525,00	€635,25
Buddha Lounge	€475,00	€574,75	€525,00	€635,25
Ponton	€475,00	€574,75	€525,00	€635,25
The View	€475,00	€574,75	€525,00	€635,25

EXTRA KOSTEN

	EXCL.	INCL.
Microfoon	€50,00	€54,50
Flip-over	€25,00	€27,25

LOCATIEKOSTEN NOVEMBER & DECEMBER*				
	EXCL.	INCL.	EXCL.	INCL.
	zondag t/m woensdag		donderdag t/m zaterdag	
Zaal Sunrise > 150 personen	€545,00	€659,45	€595,00	€719,95
Zaal Sunrise < 150 personen	€855,00	€1034,55	€950,00	€1149,50
Zaal Sunset	€450,00	€544,50	€500,00	€605,00
Zaal Bruisend	€450,00	€544,50	€500,00	€605,00
Buddha Lounge	Niet te huur			
Ponton	Niet te huur			
The View	€450,00	€544,50	€500,00	€605,00

* Gebruik boxen en verlichting is inbegrepen bij de zaalhuur.

EXTRA KOSTEN:

- * Indien je meerdere zalen huurt voor je partij, m.u.v. bruiloften, hanteren we een extra schoonmaaktarief van € 55,00 per uur (gemiddelde schoonmaaktijd bedraagt 1,5 uur).
- * 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 excl. / €393,25 incl.
- * Indien je meer dan 350 gasten hebt, verzorgen we een sanitaire medewerker voor je partij. Kosten bedragen € 38,00 excl. / €45,98 incl. per persoon 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 excl. / €544,50 incl. schoonmaakkosten in rekening te brengen.

FOOD

EXTRA KOSTEN:

- * Uitserveren (bruids)taart (inclusief aankleding bruidstaarttafel) €2,00 excl. / €2,42 incl. 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 €5,50 excl. / €6,00 incl. p.p.
- * Voor een barbecue geldt dat bij een gezelschap onder de 25 personen eenmalig de kosten van de kok à €150,00 excl. / €181,50 incl. worden berekend.
- * Dit food & beveragebook is geldend van oktober 2024 t/m maart 2025.



