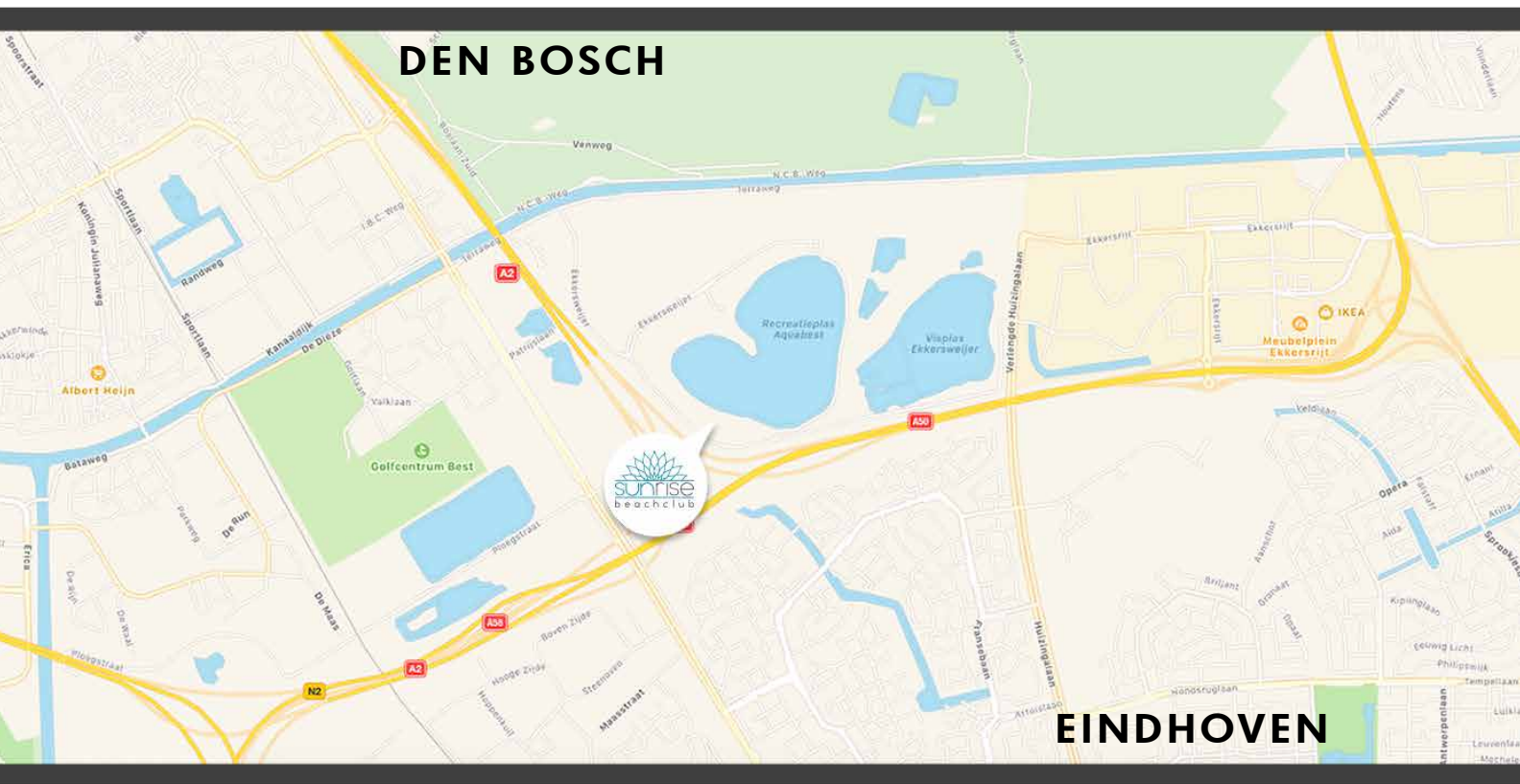




FOOD & BEVERAGE

LIGGING

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



Contactgegevens:

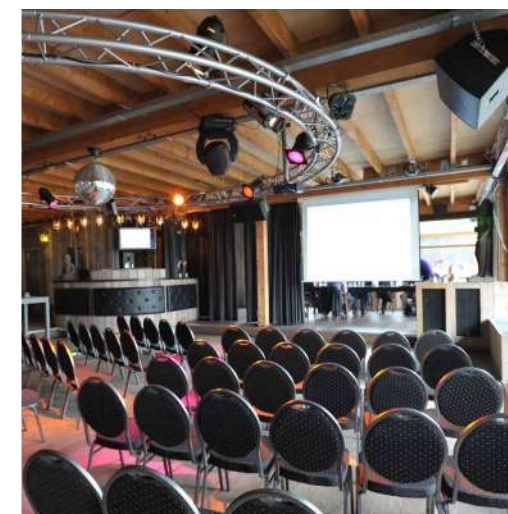
Beachclub Sunrise
Ekkersweijer 3
5681 RZ Best

info@beachclubsunrise.nl
0499 370 349



LOCATIE

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.



WELKOMSTDRANKJE

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

SUA SPARKLING

Wijn met passie. Argentinië. Het land van passie, tango, temperament, verse aardbeien en mooie wijnen. Er komt weer een sprankelende nieuwe vandaan; Suá-Su Unico Amore (Your only love). De wijn komt uit Mendoza en wordt geproduceerd door Bodega Dante Robino, specialist in het maken van mousserende wijnen. Suá is gemaakt van de druiven Chenin Blanc en Ugni Blanc en wordt voorzien van zuivere aardbeienpulp. 100% naturel. Door de zachte rode bubbels en een lager alcohol percentage is het een ideaal aperitief en feestwijn.

€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.

€4.90

FEESTELIJKE BUBBELS

NON ALCOHOLISCHE VARIANT MET BUBBELS (MINIMALE AFNAME 5 STUKS)

KIDS DRANKJE

€4.25

€3.50

€2.50



DRANK ARRANGEMENT

Bij een goed georganiseerd feest horen natuurlijk ook de nodige dorstlessende versnaperingen! Hieronder vindt u ons voorstel voor een drankarrangement naar keuze.

DRANKARRANGEMENT BASIC

Tapbier | Malt bier | Radlers 0,0% / 2,0% | Witte wijn | Rode wijn | Rosé | Port | Sherry | Vermouth | Fris-drank | Vruchtensappen | Koffie | Thee | Binnenlands gedistilleerde dranken: Jenever, Coeberg, Apfelkorn en Vieux

DRANKARRANGEMENT COMPLETE

Tapbier | Malt bier | Radlers 0,0% / 2,0% | Witte wijn | Rode wijn | Rosé | Port | Sherry | Vermouth | Fris-drank | Vruchtensappen | Koffie | Thee | Binnenlands gedistilleerde dranken: Jenever, Coeberg, Apfelkorn en Vieux | Buitenlands gedistilleerde dranken | Speciale bieren: Claro, witbier en Liefmans

BASIC		COMPLETE	
3 uur	€21.25	3 uur	€25.25
3.5 uur	€23.25	3.5 uur	€27.25
4 uur	€25.25	4 uur	€29.25
4.5 uur	€27.25	4.5 uur	€31.25
5 uur	€29.25	5 uur	€33.25
5.5 uur	€31.25	5.5 uur	€35.25
6 uur	€33.25	6 uur	€37.25
6.5 uur	€35.25	6.5 uur	€39.25
7 uur	€37.25	7 uur	€41.25

DRANKARRANGEMENT

DRANKARRANGEMENT OP NACALCULATIE

TIJDENS FEESTEN EN PARTIJEN

Warme dranken (koffie & thee)	€2.40
Frisdranken	€2.60
Red Bull	€4.00
Tapbier (vaasje 0,25cl)	€2.80
Radlers 0,0% / 2,0%	€3.60
Port, sherry & vermouth	€4.00
Wijnen	€4.00
Speciale bieren	€3.95
Claro	€4.50
Binnenlands gedestilleerde dranken (Jenever; Coebergh, Apfeln Korn en Vieux)	vanaf €3.50
Buitenlands gedestilleerde dranken en likeuren	vanaf €4.50
Cognacs	vanaf €5.50
Mixdranken	vanaf €6.10

OPMERKINGEN

- Bij de afkoop (van zowel basic als complete) gaan we uit van de huiswijnen. Indien u voor een andere wijn kiest zal er een supplement worden berekend.
- Red Bull valt buiten het afkoop arrangement, dit is wel mogelijk op nacalculatie.
- Tijdens uw evenement schenken wij geen kraanwater en pure dranken (shots) uit.
- Tevens is het niet mogelijk om speciale biersoorten uit ons reguliere assortiment te bestellen.
- Het is niet mogelijk om tijdens uw evenement speciale koffie, zoals cappuccino, te schenken.
- Beachclub Sunrise hanteert voor uw crewleden bij afkoop €10,00 per crewlid gedurende uw partij.

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. U geniet onbeperkt van uw zelf getapte fruitwaters.

€1.75

LEMONADE BAR

Laat u verrassen door onze eigenwijze lemonadebar. U en uw gasten 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. U geniet onbeperkt van uw zelf getapte lemonades.

€2.50

Tip: combineer 2 lemonades met 2 fruitwaters

€2.75

GIN TONIC BAR

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

€6.50

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

VERGADER- ARRANGEMENT

Op basis van 4 uur.

VERGADERARRANGEMENT

€13.50

Gedurende de vergadering verzorgen wij voor u onbeperkt koffie en thee in kannen. Wanneer u gebruik maakt van het vergaderarrangement kunt u naast koffie en thee ook onbeperkt van Sourcy blauw en rood water genieten.

VERGADERARRANGEMENT DELUXE

€18.50

Gedurende de vergadering verzorgen wij voor u onbeperkt koffie en thee in kannen. Wanneer u gebruik maakt van het vergaderarrangement deluxe kunt u naast koffie en thee ook onbeperkt van Sourcy blauw en rood water genieten. Om uw vergaderarrangement compleet te maken serveren wij naast de drank-faciliteiten gedurende uw vergadering ook tijdens uw lunch koffie, thee, jus d'orange, melk en verschillende frisdranken.

** Uiteraard is een vergaderarrangement qua tijden en food uit te breiden, prijs op aanvraag.*



LUNCH BASICS

Lunchen met kwaliteit! Ambachtelijk bereid en heerlijk belegd met dagverse ingrediënten. Wij serveren voor u een assortiment rustieke verse broodsoorten zoals focaccia's en rustico's, gepresenteerd in buffetvorm.

- Scharrelei, sjalot en frisée **€10.50**
- Healthy: mesclun, komkommer, tomaat, ham, kaas, gekookt ei en kruidenvinaigrette
- Krabsalade, zoete appel en knapperige frisee
- Gerookte kipfilet, pestocrème, knapperige sla, tomaat en pijnboompitten

De lunch wordt geserveerd voor een gezelschap vanaf 10 personen.



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.

HOT (1 KEUZE) **€2.95**

- Saucijzenbroodjes
- Worstebroodjes
- Quiche Lorraine met kervelsaus
- Pasta penne met kip, truffelsaus, rucola en Parmezaan

SALADS (1 KEUZE) **€3.10**

- Griekse salade met mesclun, tomaat, feta, komkommer, rode ui en oregano
- Pasta tonijnsalade met farfalle, tonijn, sjalot, tomatentapenade en peterseliesaus

ZUIVELS (1 KEUZE) **€3.40**

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

SOEP (1 KEUZE) **€3.40**

- Pommodorisoep met basilicum
- Groentesoep met gehaktballetjes
- Gegrilde bloemkoolsoep met pancetta en peterselie
- Thaise currysoep met kokos
- Bospaddenstoelensoep met truffel (herfst / winter)
- Pompoensoep met appel en gebrande noten (herfst / winter)

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



ZOET

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

BROWNIES €2.80

Chocolate brownies in bekende variant 'Rocky Road'

POWERBAR €2.90

Een verse volkorenreep boordevol met noten en zuidvruchten

PETIT FOURS (2 P.P.) €3.00

Assortiment petit fours, kleine gebakjes voor bij de koffie

GEBAKJE MET LOGO €3.20

Een gebakje versierd met uw eigen logo

APPELTAART €3.75

Grootmoeders 1 persoons appeltaartje met slagroom en kaneel

AARDBEIENGEBAK €4.25

Supervers aardbeiengebak (seizoensgebonden)

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

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

BABYBORREL

Maak de babyborrel compleet met de lekkerste hapjes.

WORSTENBROODJES

€2.95

Lekkere verse worstenbroodjes

GAZPACHO MET BASILICUM

€3.25

Spaans koud soepje van rauwe groenten en kruiden

CUPCAKES

€3.75

Met cream en muisjes

ETAGÈRES

€8.95

In drie gangen gepresenteerd, uiteraard in de kleuren roze of blauw.

- Brownies met muisjes van witte chocolade en melkchocolade
- Mini appelflapjes
- Mini beschuit met muisjes
- Lollies van aardbei met muisjes
- Slagroomsoesjes

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





HAPJES

Leuke binnenkomer! Op de tafels tussen uw gasten presenteren we heerlijke tafelgarnituren.

HEALTHY

€3.00

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

BEACH

€3.30

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

LATIN

€3.50

- Willy Nachochips met huisgemaakte tomatensalsa
- Pimientos Padron met grof zeezout
- Chorizo
- Gemarineerde olijven
- Gekruide babymais met frisse paprikamayonaise
- Notenarsenaal

BLOEMPOT PRIKKERS (APRIL T/M OKTOBER)

€3.65

- Prikker met kerstomaat, buffelmozzarella en basilicum
- Prikker met gerookte kip, artisjok en olijf
- Wrapprikker met geitenkaas, honing en komkommer

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



PARTYFOOD

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

BITTERGARNITUUR

- Uienringen met sjalotjes crème
- Krokante boerderijkip
- Bourgondische bitterballen met kalfsvlees
- Mini loempia's
- Oosterse nasi hapjes
- Diverse dippings

3 hapjes per persoon: **€3.60**

4 hapjes per persoon: **€4.60**

5 hapjes per persoon: **€5.60**

PARTYFOOD BASIC

€11.50

Crispy Cups

- Roomkaas, verse tuinkruiden en sesam
- Parmaham, tomatentapenade en mozzarella

Sunrise Beachballs

De befaamde karaktervolle gehaktballetjes met zoete uienmayonaise

Assortiment bittergarnituur met ruime keuze aan dips

- Uienringen met sjalotjes crème
- Krokante boerderijkip
- Bourgondische bitterballen met kalfsvlees
- Mini loempia's
- Oosterse nasihapjes

Late night snack

Puntzak verse frites met mayonaise

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

PARTYFOOD SPECIAL

€13.50

Crispy Cups

- Roomkaas, verse tuinkruiden en sesam
- Gerookte zalm, limoencrème en kappertjes

Assortiment Grasprikkers

- Caprese van tomaat, basilicum en buffelmozzarella
- Parmaham, paddenstoel en zontomaat

Churros

Kleine puntzakjes churros met chocoladesaus en kaneelsuiker

Assortiment bittergarnituur met ruime keuze aan dips

- Uienringen met sjalotjes crème
- Krokante boerderijkip
- Bourgondische bitterballen met kalfsvlees
- Mini loempia's
- Oosterse nasihapjes

Late night snack

Puntzak verse frites met mayonaise

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

PARTYFOOD DELUXE

€17.50

Blini & Canapé

- Gerookte zalm, limoencrème en kappertjes
- Tartaar van ossenhaas, truffelcrème en kwartelei

Bruschettas & Grasprikkers

- Notenroomkaas met gekarameliseerde chorizo
- Met sambuca gebluste gamba, boquerones en olijf

Assortiment bittergarnituur

- Kalfsbitterballen met echte mosterd en mayonaise
- Assortiment Oosterse dim sum met diverse dippings

Late night snack

Mooie black bun met pulled pork, frisse kool en kerriemayonaise

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

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



PARTYBITES

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

KOUD

- Crispy Cups met roomkaas, verse tuinkruiden en sesam
- Crispy Cups met Parmaham, tomatentapenade en mozzarella
- Crispy Cups met gerookte zalm, limoen crème en kappertjes
- Grasrikker caprese van tomaat, basilicum en buffelmozzarella
- Grasrikker Parmaham, paddenstoel en zontomaat
- Grasrikker sambuca gebluste gamba, boquerones en olijven
- Blini gerookte zalm, limoen crème en kappertjes
- Blini tartaar van ossenhaas, truffelcrème en kwartelei
- Blini notenroomkaas met gekarameliseerde chorizo



WARM

- Kwartelpootje met parmaham en uiencompote
- Pulled chicken met krokante ui en frisse kool
- Bourgondisch gehaktballetje met sticky coating en mosterdmayonaise
- Gamba met artisjok crème

3 hapjes per persoon: **€6.00**

4 hapjes per persoon: **€7.90**

5 hapjes per persoon: **€9.75**

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



LATE NIGHT SNACKS

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

PUNTZAK FRITES

€2.95

Wij serveren een kleine puntzak met vers gebakken frites en mayonaise.

WORSTENBROODJES

€2.95

Wij serveren verse worstenbroodjes, uiteraard met Hela curry!

CHURROS

€2.95

Wij serveren een puntzakje overheerlijke churros met chocoladesaus en suiker.

SOFT TACO

€3.60

Soft Taco Caribbean Chicken met tomatensalsa en knoflooksaus

BROODJE PULLED PORK

€4.75

Mooie bun met pulled pork, barbequesaus en koolsalade

DE SUNRISE BURGER

€4.90

Laat uw gasten genieten van een runderburger in een handzaam streetfood doosje met huisgemaakte burgersaus, knapperige sla, krokante uitjes, augurk en tomaat.

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





DIY FOODCORNERS

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

DE NOODLEBAR

€5.75

Noodles, warme sauzen en vele toppings: zo maakt u zelf noodles! Asianstyle genieten van streetfood met noodles, yakitori's, warme sauzen en groentes. Voor iedereen zo'n bakje zoals op tv!

DE HOTDOGBAR

€6.35

De streetfoodsensatie van 2020! Creëer uw eigen culinaire hotdog met originele broodjes, licht pittige hotdogs en vele sauzen, garnituren en toppings. NewYork of Boston style?

DE SATÉBAR

€6.75

Mooie spiesen saté van gegrilde malse kippendij.

Zoveel ideeën om saté zo lekker te maken, u beseft de mogelijkheden pas als u eraan begint!

DE TACOBAR

€6.85

Gehakt of kip? Jalapeño of komkommer? Wat een keuzes!

Met deze Tacobar maakt u ze sowieso helemaal naar wens.

DE FRUITKRAAM

€7.10

Vele soorten fruit, gesneden om uw eigen fruitsalade samen te stellen.

Met vele leuke gezonde garnituren maar ook de Guilty Pleasures!

DE BURGERBAR

€7.25

Gegrilde hamburgers met schitterende burgerbuns!

Met al deze garnituren, sauzen en toppings zijn de meest fantastische variaties mogelijk.

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

STREETFOOD FESTIVAL WALKING DINNER

Onze chefs bereiden de beste streetfoodgerechten. In een heus streetfood walking dinner van 2,5 uur worden u en uw gasten meegenomen in een wereldreis op de straten. Van Hong Kong via New York naar Florence! Het streetfoodfestival walking dinner is te verzorgen voor een gezelschap van 50 tot 200 personen.

LATIJS-AMERIKA OP TAFEL

€29.25

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

HELLO HANSO!

Lichte noodlesoep met wonton, kip en knapperige groentes

SPRING DUCK

Springrolls met knapperige groentes, eend en Oosterse sesamsaus

NY-FOODTRUCK

Steak sandwich met rosbief, gesauteerde ui, cheddar en botersla

JERK JAMAICA

Jerkchicken, ananas en knoflook-kervelsaus in een kleine tortilla

MEDINA MASTERS

Falafel, zachte hummus, yoghurt, look en pita

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 uw 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 ingelegde mosterdzaadjes en tuinkers
- Frites chili chicken met krokante ui en bosui
- Frites saté met pinda, kokos en kool

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

PIZZA

Live gebakken pizza's! Punten in de smaken Margherita, Salami en Hawaiï.

UITGESERVEERD

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

IJSKAR

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

Streetfoodfestival 200-300 personen	€31.25
Streetfoodfestival 300-500 personen	€29.25
Streetfoodfestival >500 personen	€28.00

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



BUFFET

BOURGONDISCH BRABANT

€27.80

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 mosterddressing
- Aardappelsalade op Brabantse wijze
- Brabantse rundvleessalade
- Heezer geitenkaas, spinazie, mandarijn en croutons

Hoofdgerecht

- Aardappelgratin met spinazie
- Beenham met pepersaus
- Grove stukken gegrilde groentes
- Kapucijners met spek, ui en appel
- Brabantse runderstoof

Dessert

Hemelse modder: chocolademousse met advocaat

* Alle buffetten worden geserveerd vanaf 20 personen.

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

BUFFET

ITALIAANS LENTE/ZOMER **€29.20**

Een mooi en supervers seizoensgebonden buffet!

Voorgerecht

- Steenoven gebakken brood met olijventapenade en kruidenboter
- Rucolasalade met buffelmozzarella, mandarijn, coppa di parma en balsamico
- Meloensalade met rivierkreeftjes en parmaham
- Panzanella met focaccia, tomaat en paprika

Hoofdgerecht

- Pasta Vongole met aglio l olio
- Pasta Gamberetti e rucola met licht pikante tomatensaus en gamba's
- Polenta met Parmezaan en rozemarijn
- Parelhoenrollade met sinaasappelsaus en salie
- Gegrilde groentes uit het mediterrane gebied

Dessert

Panna cotta met rood fruit

* Alle buffetten worden geserveerd vanaf 20 personen.



BUFFET

ANDERS HOLLANDS **€29.30**

Tijdens dit buffet kunt u genieten van trendy stampotten in een authentiek jasje!

Soep

- Goed gevulde groentesoep, vegetarisch verkrijgbaar
- Aardappelsoep met truffel en waterkers

Stamppot

- Innovatieve stamppotjes die perfect aansluiten bij de vis- en vleessoorten
- Pittige hutspot met cashewnoten, chili en koriander, geserveerd met pittige worstjes
- Spinaziestamppot met kaas, geserveerd met beenham
- Rode koolstampot met gerookte makreel en gepofte appel

Bij iedere variatie een uitgebreid aanbod aan garnituren

Dessert (1 keuze pp)

- Vanille panna cotta met rood fruit
- Donkere chocolademousse met slagroom en karamel

* Alle buffetten worden geserveerd vanaf 20 personen.

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



BUFFET

TAPAS 'VIVA ESPANA'

€26.75

Tapas overall. Op tafel bij binnenkomst en warme gerechten op het buffet.

Gegarandeerd een gezellige maaltijd!

Etagères

- Steenoven gebakken brood
- Spreads van aioli, groene kruidenpesto en salmorejo
- Gemarineerde olijven met feta kaas
- Gambasalade met krab en pimiento
- Serranoham en chorizo
- Aardappelsalade met aioli
- Miniwraps met zalm en roomkaas

Warm buffet

(wordt geserveerd na +/- 20 minuten)

- Albondigas: Spaanse gehaktballetjes (van kip) in een tomatensaus
- Gamba's in knoflook
- Champignons Ajo
- Kipkluijjes
- Gegrilde groene asperges met balsamico en grof zeezout
- Stoofpotje van rund met Pedro Ximenez
- Patatas Bravas met pittige saus

* Alle buffetten worden geserveerd vanaf 20 personen.

BUFFET

LA DOLCE VITA

€30.95

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, pesto en citroenboter

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

Panna cotta met rood fruit

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



DINER

WALKING DINNER SUMMER OPTIE A €34.15

Staannd genieten van uw 5-gangen diner.
We serveren u onderstaande gerechten.
Uiteraard serveren we standaard steenoven gebakken brood met garnituren op tafel.
Het walking dinner wordt geserveerd vanaf 30 personen en duurt 2 uur.

Koud

- Zomerse doperwtensoep met munt en paling
- Buffelmozzarella met linzen en basilicumolie

Warm

- Gegrilde zalm met geblakerde prei en waterkerssaus
- Gerookte rib-eye met krokante polenta, peterselie olie en paddenstoelen

Dessert

Vers fruitsalade met kokos en marshmallow



DINER

WALKING DINNER SUMMER OPTIE B €41.20

Staannd genieten van uw 6-gangen diner.
We serveren u onderstaande gerechten.
Uiteraard serveren we standaard steenoven gebakken brood met garnituren op tafel.
Het walking dinner wordt geserveerd vanaf 30 personen en duurt 2,5 uur.

Koud

- Vitello tonato met tonijn crème, zontomaatje en kappertjes
- Buikspek met komkommer en sesam

Warm

- Krokante dorade, erwtpuree met munt en groene asperge
- Gegrilde zalm met geblakerde prei en waterkerssaus
- Zomerse parelhoenrouleaux met artisjokken crème, asperge en gevogeltejus

Dessert

Vanille pannacotta met rood fruit, krokante yoghurt en macaron

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



DINER

UITGESERVEERD DINERMENU

Vooraf uw eigen diner samenstellen. Het restaurant op locatie! Let op; dit diner wordt geserveerd voor een gezelschap vanaf 20 personen en duurt 2,5 uur.

Op tafel

Steenoven gebakken brood met olijfolie, extra vergine en roomboter

Voorgerecht

- Rundercarpaccio met truffelcrème, parmezaan, salade en pitten
- Salade parmaham met zongedroogde tomaat, olijf en artisjok
- Zalmtartaar met citroencrème, kappertjes, zoete appel en groene kruiden
- Lichtgerookte forel met aardappel-bietjessalade, kruidendressing en veldsla
- Gekaramelliseerde geitenkaas met salade, mandarijn en gepofte tomaatjes
- Carpaccio van bieten met parmezaan, rucolasalade en mangodressing

Hoofdgerecht

- Tournedos van ossenhaas met truffeljus, gekonfijte rode ui en cress (+ €3.00 p.p.)
- Iberico rack met abdijbiersaus en schorseneren
- Op de huid gebakken dorade met tomatensalsa en witte wijnsaus
- Rode mulfilet met doperwtcrème, gepofte kerstomaat en groene kruidenolie
- Gevulde aubergine met couscous-medina vulling en paprikacrème
- Quiche van spinazie met feta, noten en cherrytomaat

DINER

Garnituren (3 keuzes)

- Aardappeltjes uit de oven
- Saffraanrisotto
- Boeren frites met mayonaise
- Zoete aardappelmousseline
- Pasta Aglio I Olio
- Grove gegrilde groentes
- Italiaanse Ratatouille
- Frisse gemengde salade

Dessert

- Gemarineerd rood fruit met lobbige room en karamel
- Cheesecake met rood fruit en bastogne
- Crème brûlée met licor43 en braam
- Tiramisu met amaretto en cantuccini
- Chocoladefondant met vloeibare vulling, oreo en karamelsaus

1 keuze per gang	€39.50*
2 keuzes per gang	€44.90*

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

- * Indien u ervoor kiest de bruidstaart te serveren als dessert, wordt er €4.60 p.p. in mindering gebracht.
- * Afhankelijk van de grootte van uw gezelschap dient er mogelijk extra meubilair extern ingehuurd te worden.

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



SHARING DINER

Culinair genieten, zittend met uw gasten en samen delen. Beachclub Sunrise serveert de gerechten op etagères, schalen, planken en kleine schaaftjes. Deze variant komt uit de pure Italiaanse keuken, met respect voor de verse ingrediënten en authentieke bereidingen.

TOSCANE €31.00

Voorgerecht

- Steenoven gebakken brood
- Basilicumpesto
- Olijfolie met extra vergine en grof zeezout
- Carpaccio
- Vitello tonato
- Bruschetta's
- Hammen
- Kazen
- Olijven
- Salades
- Artisjok
- Courgette
- Aubergine
- Parmezaan
- Truffelhoning
- Gehaktballetjes

Hoofdgerecht

- Diverse pasta's, lasagnes en stoofgerechten vullen de tafel:
- Pasta Arrabiata, met licht pittige pommodorisaus, basilicum en rode ui
 - Pasta Tartufo, truffelpasta met gerookte kip en rucola
 - Stufati, stoofschotel van rundvlees, montepulciano en gestoofde groentes
 - Al forno, rozemarijnaardappeltjes met extra vergine en grof zeezout
 - Lasagne con pancetta, met aubergines

Dessert

- Panna cotta met rood fruit
- Tiramisu met licor 43 en cantuccini
- Vers fruit met frambozenkoekje

* Alle sharing dinners worden geserveerd vanaf 20 personen en duren 2,5 uur.
* Afhankelijk van de grootte van uw gezelschap dient er mogelijk extra meubilair extern ingehuurd te worden.



SHARING DINER

CATALONIA €31.00

Tapas koud

- Steenoven gebakken brood
- Spreads van aioli, groene kruidenpesto en tomatentapenade
- Gemarineerde olijven met feta kaas
- Gambasalade met krab en pimienta
- Serranoham en chorizo
- Gemarineerde ansjovis
- Aardappelsalade met aioli
- Miniwraps met zalm en roomkaas

Tapas warm

- Albondigas: Spaanse gehaktballetjes (van kip) in tomatensaus
- Gamba's in knoflook
- Champignons con ajo
- Pimientos met zeezout
- Kipkluifjes
- Stoofpotje van rund met Pedro Ximenez
- Patatas Bravas met pittige saus
- Frisse witte koolsalade met rozijn en mandarijn

Dessert

- Pastel de nata met licor 43
- Gemarineerde meloen met rode peper
- Churros met kaneel, suiker en chocoladecrème

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



SHARING DINER

SICILIA

€36.65

Voorgerecht

- Pompoenbrood en donker landbrood
- Hummus met rozemarijn en extra vergine
- Fetaspread met munt
- Basilicumpesto met pijnboompitten
- Diverse soorten meloen
- Rivierkreeftjes en parmaham
- Rucola met buffelmozzarella en balsamico
- Mandarijn en gegrilde artisjok
- Coppa di parma en zongedroogde tomaat

Hoofdgerecht

- Preisoldaten met pancetta
- Sticky Carrots met laurier
- Bloemkool met fontina
- Kippendij met linzen en kalfsjus
- Ibericorack met hazelnoot en geglaceerde sjalotjes
- Polenta met Parmezaan

Dessert

- Kokosnoot gevuld met vers fruit
- Kaas en notenbrood
- Worteltaart met citroenmascarpone en walnoot

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

BARBECUE

Stralende zon, koude dranken en de heerlijke geur van BBQ! Onze chef bereidt voor u de lekkerste vlees- en vissoorten. U kunt een barbecue boeken van mei t/m september. Een BBQ in de wintermaanden? Dat kan! U kunt dan in zaal Sunrise of Sunset genieten van een heerlijke barbecue.

€27.75

BBQ - BEACH

Salades

- Aardappelsalade van krieltjes in schil met groene kruiden en knoflook
- Tomatensalade met basilicum, olijfolie en balsamico
- Groene salade met verse kruiden, flinke croutons en dressing
- Meloensalade met munt
- Komkommersalade met lente-ui, yoghurt dressing en citroen
- Witte koolsalade met rozijnen en walnoot

Vlees

- Hamburgers van rundvlees met rozemarijn
- Gemarkineerde kippendijen
- BBQ worsten
- Procureur met huisgemaakte kruidenrub
- Speenvarkenfilet met ras el hanout

Breads, spreads & dips

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

*Alle barbecues worden geserveerd vanaf 25 personen en zijn maximaal 2 uur durend.



Mochten er in uw gezelschap vegetari-sche gasten mee eten, dan vernemen wij dit graag vooraf. Voor hen hebben wij het onderstaande assortiment:

- Gepofte maïskolf met honing en zeezout
- Gepofte aardappels met kruidenboter
- Paddenstoelenspies
- Hamburger van de vegetarische slager
- BBQ worst van de vegetarische slager

BARBECUE

BBQ – THE GRILL

€29.95

Salades

- Aardappelsalade van krieltjes in schil met groene kruiden en knoflook
- Tomatensalade met basilicum, olijfolie en balsamico
- Groene salade met verse kruiden, flinke croutons en dressing
- Meloensalade met munt
- Komkommersalade met lente-ui, yoghurt dressing en citroen
- Witte koolsalade met rozijnen en walnoot

Vlees

- Slow Cooked Bacon, gemarineerd
- Spareribs, zoet gemarineerd
- Hamburgers van rundvlees met rozemarijn
- Gemarkineerde drumsticks met ras-el-hanout
- Procureur met huisgemaakte kruidenrub

Breads, spreads & dips

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

* Alle barbecues worden geserveerd vanaf 25 personen en zijn maximaal 2 uur durend.



Mochten er in uw gezelschap vegetari-sche gasten mee eten, dan vernemen wij dit graag vooraf. Voor hen hebben wij het onderstaande assortiment:

- Gepofte maïskolf met honing en zeezout
- Gepofte aardappels met kruidenboter
- Paddenstoelenspies
- Hamburger van de vegetarische slager
- BBQ worst van de vegetarische slager

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



BARBECUE

BBQ – LIVE CHEFS

€36.50

Salades

- Aardappelsalade van krieltjes in schil met groene kruiden en knoflook
- Tomatensalade met basilicum, olijfolie en balsamico
- Groene salade met verse kruiden, flinke croutons en dressing
- Meloensalade met munt
- Komkommersalade met lente-ui, yoghurt dressing en citroen
- Witte koolsalade met rozijnen en walnoot

Grill

- Hele varkensrib, spectaculair groot en heerlijk na de chefs bereiding
- XXL-spies met kippendijen, geportioneerd
- Zalmzijdes, op de huid gegrild met citroen
- Bbq worst, per meter gebakken
- Mosselen, groots met bier gegaard
- Hamburgers van rundvlees met rozemarijn

Breads, spreads & dips

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

* Alle barbecues worden geserveerd vanaf 25 personen en zijn maximaal 2 uur durend.



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

- Gepofte maïskolf met honing en zeezout
- Gepofte aardappels met kruidenboter
- Paddenstoelenspies
- Hamburger van de vegetarische slager
- BBQ worst van de vegetarische slager

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

BARBECUE

BBQ – SUNSET HEAT

€36.50

Salades

- Aardappelsalade van krieltjes in schil met groene kruiden en knoflook
- Tomatensalade met basilicum, olijfolie en balsamico
- Groene salade met verse kruiden, flinke croutons en dressing
- Meloensalade met munt
- Komkommersalade met lente-ui, yoghurt dressing en citroen
- Witte koolsalade met rozijnen en walnoot

Grill

- Runder striploin, live gesneden door onze chef
- Saté van varkenshaas
- Short ribs in BBQ-marinade
- Gemarineerd buikspek, live gesneden door onze chef
- Zalm, hele zijdes in zijn geheel gegaard met citroen, tijm en grof zeezout

Breads, spreads & dips

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

* Alle barbecues worden geserveerd vanaf 25 personen en zijn maximaal 2 uur durend.



Mochten er in uw gezelschap vegetari-sche gasten mee eten, dan vernemen wij dit graag vooraf. Voor hen hebben wij het onderstaande assortiment:

- Gepofte maïskolf met honing en zeezout
- Gepofte aardappels met kruidenboter
- Paddenstoelenspies
- Hamburger van de vegetarische slager
- BBQ worst van de vegetarische slager

BARBECUE

BBQ – SURF & TURF

€37.50

Salades

- Aardappelsalade van krieltjes in schil met groene kruiden en knoflook
- Tomatensalade met basilicum, olijfolie en balsamico
- Groene salade met verse kruiden, flinke croutons en dressing
- Meloensalade met munt
- Komkommersalade met lente-ui, yoghurt dressing en citroen
- Witte koolsalade met rozijnen en walnoot

Surf

- Saté van kippendij
- Spareribs, zoet gemarineerd
- Hamburgers van rundvlees met rozemarijn
- Slow Cooked Bacon, gemarineerd

Turf

- Mosselen, groots met bier gegaard
- Gamba's met kop in knoflook-tijmmarinade
- Vispakketjes met witte wijn, zeezout en citroen

Breads, spreads & dips

- Steenoven gebakken brood
- Huisgemaakte kruidenboter
- Knoflook-yoghurtsaus met gehakte kervel
- Cocktailsaus
- Huisgemaakte satésaus
- Pepersaus met groene peperkorrels

*Alle barbecues worden geserveerd vanaf 25 personen en zijn maximaal 2 uur durend.

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



Mochten er in uw gezelschap vegetari-sche gasten mee eten, dan vernemen wij dit graag vooraf. Voor hen hebben wij het onderstaande assortiment:

- Gepofte maïskolf met honing en zeezout
- Gepofte aardappels met kruidenboter
- Paddenstoelenspies
- Hamburger van de vegetarische slager
- BBQ worst van de vegetarische slager

WINTERSE BBQ

Op zoek naar een andere foodinvulling voor uw gezelschap? Wij presenteren u de Winterse BBQ.

€34.25

Bij Beachclub 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 uw gasten doen verbazen.

Uiteraard hebben wij tal van mogelijkheden voor zowel kleine als grote groepen.

Vraag ons naar de mogelijkheden.

ORGANIC WINTER BBQ

Een mooi en supervers seizoensgebonden BBQ!

- Kloosterbrood, hummus en kruidenboter
- Salade van gepofte bieten, geitenkaas en amandel
- Salade van kikkererwt, linzen, granaatappelpitten, kervel en sjalot
- Salade van gegrilde artisjokkenhart, venkel, tuinboon en dilleroom
- Salade van stoofpeertjes met amandel

- Gemarineerde procureur
- Hamburgers van 100% rundvlees
- Slowcooked bacon
- Winterworstjes
- Stoof van rundvlees en wintergroentes
- XXL spies gemarineerde kippendijen

- Cocktailsaus
- Knoflook-yoghurtsaus met gehakte kervel
- Pepersaus
- Satésaus



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

- Gepofte maïskolf met honing en zeezout
- Gepofte aardappels met kruidenboter
- Paddenstoelenspies
- Hamburger van de Vegetarische Slager
- BBQ-worst van de Vegetarische Slager

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





OFYR WINTER BBQ

€44.45

Een mooi en supervers seizoensgebonden BBQ, van de OFYR

- Kloosterbrood, hummus en kruidenboter
- Salade van gepofte bieten, geitenkaas en amandel
- Salade van kikkererwt, linzen, granaatappelpitten, kervel en sjalot
- Salade van gegrilde artisjokkenhart, venkel, tuinboon en dilleroom
- Salade van stoofpeertjes met amandel

- Ibericorack met kaneel en bruine suiker
- Zalmfilet op de huid gebakken
- Witlof van de plaat met roomboter en tijm
- Gamba's met Sambuca afgeblust
- Gebakken krieltjes met tijm
- Slow cooked bacon
- Varkenshaasmedaillons

- Knoflook-yoghurtsaus met gehakte kervel
- Cocktailsaus
- Pepersaus
- Witte wijnsaus



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

- Gepofte maïskolf met honing en zeezout
- Gepofte aardappels met kruidenboter
- Paddenstoelenspies
- Hamburger van de Vegetarische Slager
- BBQ-worst van de Vegetarische Slager

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



DESSERT

IJSMEISJE

€2.75

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

- Tiramisu
- Strawberry-cheesecake
- Passievrucht-mango
- Yoghurt bosvruchten
- Stoofperen
- Bourbon-vanille
- Butterscotch
- Karamelijs
- Sorbet framboos
- Rum-rozijn
- Appeltaart

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

DESSERT

ZOETE GLAASJES

€3.95

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

U mag 2 keuzes maken uit de volgende mogelijkheden:

- Bastognemousse met pure chocolade en vanille
- Chocolademousse met amaretto en krokante nootjes
- Luxe verse fruitsalade met kokos
- Crème brûlée met licor43 en pecan
- Cheesecake met frambozencoulis en vanillecrème
- Panna cotta met rood fruit en frambozenkoekje

IJSCOKAR

€4.75

Uw gasten kunnen de lekkerste ijsjes bestellen bij de ijscokar. U mag 3 keuzes maken uit de volgende smaken om uw hoorntje of bakje te vullen:

- | | |
|-------------------------|-------------------|
| • Tiramisu | • Butterscotch |
| • Strawberry-cheesecake | • Karamelijs |
| • Passievrucht-mango | • Sorbet framboos |
| • Yoghurt bosvruchten | • Rum-rozijn |
| • Stoofperen | • Appeltaart |
| • Bourbon-vanille | |

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

De ijscokar is niet te boeken voor zaal Bruisend.



KINDEREN

Speciaal voor de kids tussen 2 en 12 jaar.

DE PANNENKOEKENTAFEL*

€7.50

Koken kan niet vroeg genoeg geleerd zijn! Leuk voor de kleintjes, de Pannen-koekentafel! 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

€7.50

Dit hoofdgerecht bestaat uit knapperige frietjes en een lekkere snack met uiter-aard 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.



KINDEREN

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

DE SNOEPTAFEL*

€8.00

Op de snoeptafel kunnen de kinderen terecht voor:

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

SNOEP, GEZOND!

€10.00

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.

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

FACILITAIR

LOCATIEKOSTEN JANUARI T/M MAART*	
Zaal Sunrise > 150 personen	€350,00
Zaal Sunrise < 150 personen	€650,00
Zaal Sunset	€350,00
Zaal Bruisend	€350,00
Buddha Lounge	Niet te huur
Ponton	Niet te huur
Vergaderruimte (max 16 pers)	Niet te huur
The View	€350,00
Main	€ 4.235,00
BBQ corner	Niet te huur

LOCATIEKOSTEN APRIL T/M SEPTEMBER*		
	zondag t/m woensdag	donderdag t/m zaterdag
Zaal Sunrise > 150 personen	€400,00	€450,00
Zaal Sunrise < 150 personen	€750,00	€850,00
Zaal Sunset	€400,00	€450,00
Zaal Bruisend	€400,00	€450,00
Buddha Lounge	€400,00	€450,00
Ponton	€400,00	€450,00
Vergaderruimte (max. 16 pers)	€115,00	€115,00
The View	€400,00	€450,00
Main	€4.235,00	€4.235,00
BBQ corner	€175,00	€175,00



FACILITAIR

LOCATIEKOSTEN OKTOBER T/M DECEMBER*		
	zondag t/m woensdag	donderdag t/m zaterdag
Zaal Sunrise > 150 personen	€375,00	€425,00
Zaal Sunrise < 150 personen	€700,00	€800,00
Zaal Sunset	€375,00	€425,00
Zaal Bruisend	€375,00	€425,00
Buddha Lounge	Niet te huur	Niet te huur
Ponton	Niet te huur	Niet te huur
Vergaderruimte (max 16 pers)	Niet te huur	Niet te huur
The View	€375,00	€425,00
Main	€4.235,00	€4.235,00
BBQ corner	Niet te huur	Niet te huur

* Gebruik boxen en verlichting is inbegrepen bij de zaalhuur. Wanneer wij een mengpaneel en cd-spelers moeten plaatsen voor uw eigen DJ berekenen we deze kosten.

- Extra kosten:
- * Huur microfoon

€25.-
- * Huur flip-over

€25.-
- * Huur heater

€80.-
- * Uitserveren (bruids)taart

€2.- P.P.
- (inclusief aankleding bruidstaarttafel)

FACILITAIR

Extra kosten:

* Indien u meerdere zalen huurt voor uw partij, m.u.v. bruiloften, hanteren we een extra schoonmaaktarief van € 55,00 per uur (gemiddelde schoonmaaktijd bedraagt 1,5 uur).

* Wanneer u 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 u meer dan 350 gasten heeft, verzorgen we een sanitaire medewerker voor uw partij. Kosten bedragen € 35,00 per uur.

* Indien er extra barren dienen te worden geplaatst, worden de kosten voor deze materialen aan u door gefactureerd.

* Bij partijen vanaf 1000 personen dienen we in overleg met u 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.

* Wij hanteren een minimaal bestedingsbedrag van € 1.000 per partij, m.u.v. restaurant, bbq corner en de boardroom.

