

FOODBOEK

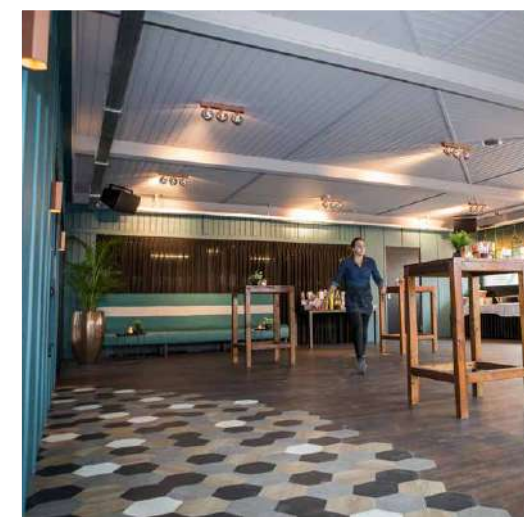
HERFST/WINTER





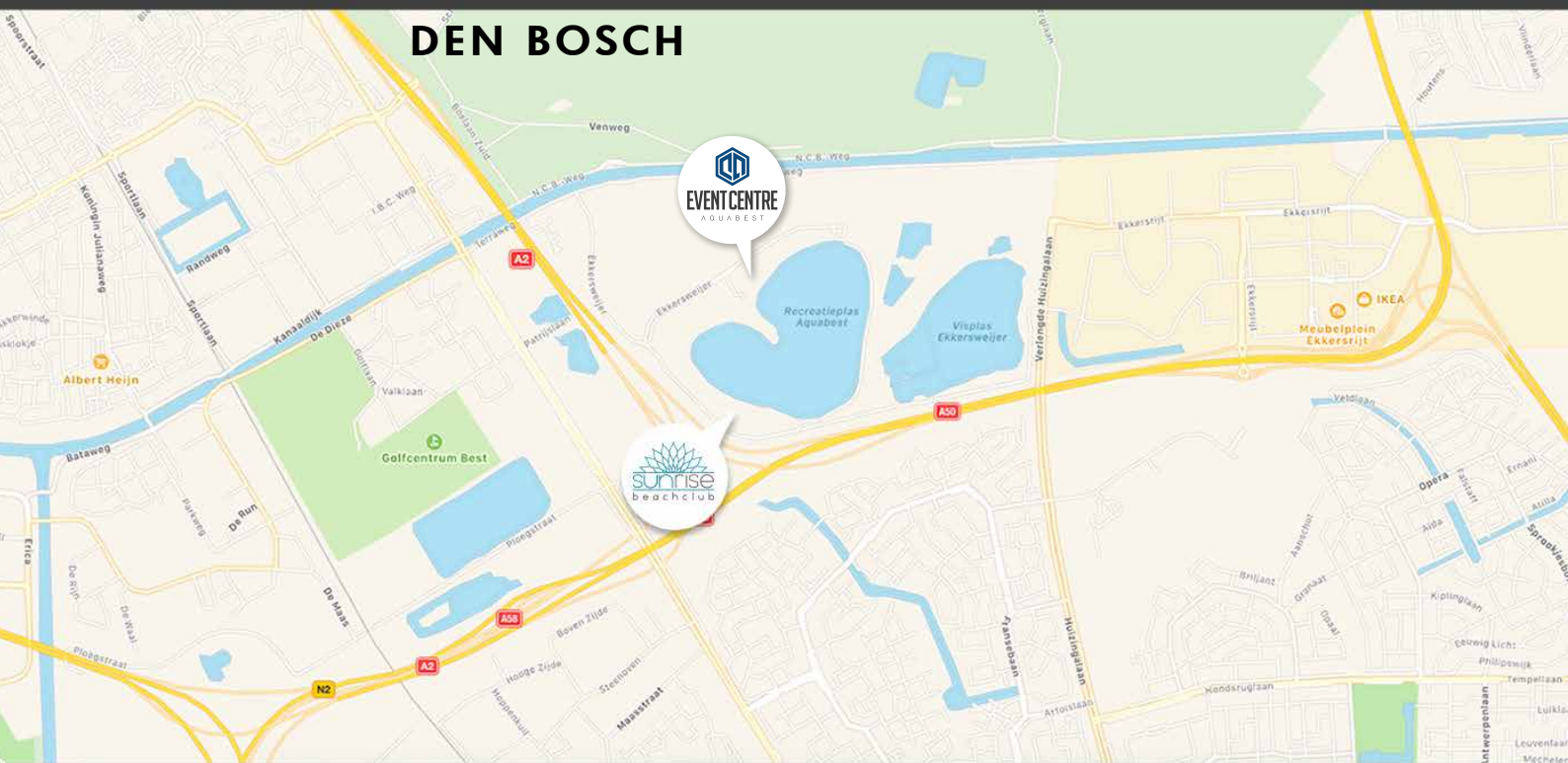
EVENTCENTRE AQUABEST

Eventcentre Aquabest is dé evenementenlocatie in Zuid-Oost Brabant gelegen aan de plas van Aquabest. Met een oppervlakte van ruim 1800m2 en alle nodige faciliteiten is Eventcentre Aquabest de geschikte locatie voor diverse doeleinden.



LIGGING

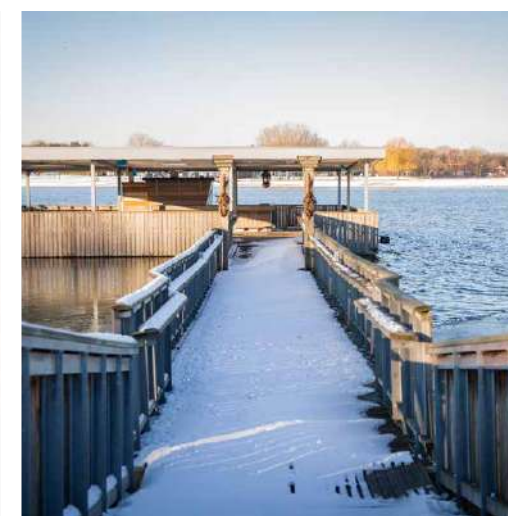
Beachclub Sunrise en Eventcentre Aquabest zijn gelegen aan de recreatieplas Aquabest in Best (vlakbij Eindhoven) en zijn zeer gemakkelijk te bereiken via de A50 en A2.



Contactgegevens:

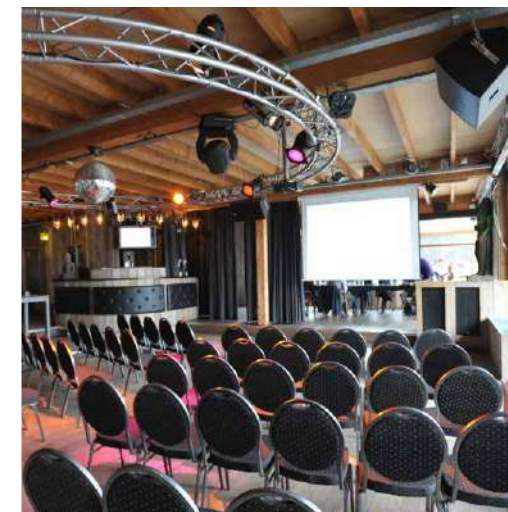
Beachclub Sunrise
Ekkersweijer 3
5681 RZ Best
info@beachclubsunrise.nl
0499 370 349

Eventcentre Aquabest
Ekkersweijer 7
5681 RZ Best
info@eventcentreaquabest.nl
0499 370 349



BEACHCLUB SUNRISE

Beachclub 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 uw event.



WELKOMSTDRANKJE

SMOKING WINTER COCKTAIL

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

€6.00

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

€4.25

NON ALCOHOLISCHE VARIANT MET BUBBELS (MINIMALE AFNAME 5 STUKS)

€3.50

KIDS DRANKJE

€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)	€2.85
Radlers 0,0% / 2,0%	€3.60
Port, sherry & vermouth	€4.00
Wijnen	€4.00
Speciale bieren	€4.25
Claro	€4.75
Binnenlands gedestilleerde dranken (Jenever; Coebergh, Apfeln Korn en Vieux)	vanaf €3.75
Buitenlands gedestilleerde dranken en likeuren	vanaf €4.50
Cognacs	vanaf €5.50
Mixdranken	vanaf €6.35

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.

WINTER BIER BAR €5.50

Onze winter bier bar is écht een hit. Er worden 5 lekkere seizoensbieren gepresenteerd in wintersfeer, op ijs, met passend glaswerk. Een hele leuke toevoeging om uw event net dat extraatje te geven. Deze bar wordt niet afgekocht. De dranken worden op nacalculatie in rekening gebracht. (€5,50 per stuk).

WINTER HOT CHOCOLATE / GLÜHWEIN BAR €13.00

Bij een winters event kan een heerlijke warme chocomel / glühwein bar natuurlijk niet ontbreken. Heerlijk! De gasten mogen hier gedurende 5 uur onbeperkt bij bestellen. Er zal een medewerker bij de bar staan om de lekkerste dranken in te schenken.

FRUITWATER BAR €2.50

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.

LEMONADE BAR €2.75

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.*Tip: combineer 2 lemonades met 2 fruitwaters*

GIN TONIC BAR €6.50

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. ** 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.*



WINTERSE LUNCH

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

- Rustico met gegrilde aubergine, balsamico, parmezaan en poftomaat
 - Rustico met serranoham, olijventapenade, geconfijte ui en rucola
 - Tunnbröd met bietenhumus, granaatappel, pecannoot en rucola
 - Tunnbröd met makreel rilette, komkommer en bosui
- €13.50



UITBREIDINGEN WINTERSE LUNCH

Diverse lekkere uitbreidingen om de lunch naar wens en compleet te maken!

- ### SALADE (1 KEUZE)

 - Groene salade met Pecorino, zongedroogde tomaatjes en gemarineerde champignons
 - Aardappelsalade met paprika, sjalot en peterselie
 - Salade van gegrilde aubergine en courgette, balsamico, poftomaat en pijnboompit
 - Salade van boerenkool met feta, cranberry's en pecan noten

€5.00
- ### SOEP (1 KEUZE)

 - Pompoensoep met crème fraîche en zoete appel
 - Knolselderijsoep met pancetta
 - Paddenstoelen-truffelsoep
 - Tomatensoep van zontomaten met basilicumroom

€4.00
€4.00
€4.50
€4.00
- ### CLASSIC KIP-PADDENSTOELENPASTEI

WINTERSE GOULASH MET BROOD

€5.50
€7.40



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

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

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





HAPJES

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

SUNRISE

€3.30

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

LET IT SNOW

€5.00

Verwelkom uw gasten met een leuke, winterse tafelgarnituur.

- Gemarineerde paddenstoelen
- Truffelchips
- Pretzels
- Gepofte tomaatjes
- Wilde ham
- Winterse gatenkaas
- Romige mosterdcrème
- Truffelcrème



WINTERPARTYFOOD

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: **€4.00**

4 hapjes per persoon: **€5.00**

5 hapjes per persoon: **€6.00**

WINTERPARTYFOOD BASIC

€12.00

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.

WINTERPARTYFOOD SPECIAL

€14.50

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.

WINTERPARTYFOOD DELUXE

€18.25

Blini & Canapé

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

Lollies & Prikkers

- Lollie van roomkaas en groene kruiden
- Gemarineerde paddenstoel met serrano

Assortiment bittergarnituur met ruime keuze aan dips

- Kalfsbitterballen met echte mosterd en mayonaise
- Gehaktballetjes met spicy coating en truffelmayonaise

Late night snack

- Mooie briochebun met pulled pork, frisse kool en kerriemayonaise



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: **€6.50**

4 hapjes per persoon: **€8.50**

5 hapjes per persoon: **€10.50**

WINTERSE HAPJES

Heerlijke winterse hapjes, welke gedurende de avond uitgeserveerd worden:

- Mini satéstokje met kokos en bosui **€2.25**
- Winters stoofpotje met een krokantje van peperkoek **€2.50**
- Stoofpeer met amandel en balsamico **€2.70**
- Kwartelboutje met krokante parmaham en gekonfijte ui **€3.00**



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.

FRITES MET HUISGEMAAKT STOOFFVLEES €4.00

De perfecte afsluiter voor de dag.

BROODJE PULLED PORK

€4.75

Mooie bun met pulled pork, barbecuesaus en koolsalade

DE SUNRISE BURGER

€5.50

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





DIY PARTYCORNERS

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

DE NOODLEBAR

€6.75

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

€6.75

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

DE TACOBAR

€6.85

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

DE SATÉBAR

€7.00

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 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

€8.50

Gegrilde hamburgers met schitterende burgerbuns! Met al deze garnituren, sauzen en toppings zijn de meest fantastische variaties mogelijk.

WINTERSE FOODCORNERS BASIC

Onze winterse foodcorners: de keuze is reuze!
Let op; er wordt niet bij elke foodcorner een kok geplaatst.

STAMPPOTTEN

€29.50

- Boerenkoolstamp met krokante pancetta en gemarineerde paddenstoelen
- Wortelstamp met gekarameliseerde ui en grove mosterd
- Andijviestamp met oude kaas en zongedroogde tomaatjes
- Boeuff Noël
- Vega boeuff bourguignon

OF JE WORST LUST?

- Kaiserbroodjes en zachte bakkerspuntjes
- Curryworsten en rookworsten
- Kartoffelsalat
- Diverse sauzen en toppings zoals; heerlijk pittige mosterd, sauerkraut en krokante uitjes

SOEPENBAR

- Pompoensoep met crème fraîche en zoete appel
- Paddenstoelen-truffelsoep
- Verse tomatensoep met basilicumroom



WINTERSE FOODCORNERS DELUXE

STAMPPOTTEN

€39.00

- Boerenkoolstamp met krokante pancetta en gemarineerde paddenstoelen
- Wortelstamp met gekarameliseerde ui en grove mosterd
- Andijviestamp met oude kaas en zongedroogde tomaatjes
- Boeuff Noël
- Vega boeuff bourguignon

SOEPENBAR

- Pompoensoep met crème fraîche en zoete appel
- Paddenstoelen-truffelsoep
- Verse tomatensoep met basilicumroom

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, cranberry's en pecannoten
- Gemarineerde bietensalade met sinaasappel, steranijs, kaneel en walnoten
- Salade van pompoen met wortel, linzen, ricotta en noten

GRILLCORNER

- Heerlijke spiesjes vers van de grill, in de varianten:
- Gemarineerde malse kippendij
 - Varkenshaas met buikspek en verse paprika
 - Champignons met knoflook en tuinkruiden

- Verse hele beenham van de grill bereid met whisky en basterdsuiker
- Krieltjes in de schil met rozemarijn en zeezout
- Diverse sauzen en garnituren zoals; pepersaus, satésaus, krokante uitjes en zoetzure groenten



BUFFET

BOURGONDISCH BRABANT

€29.00

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.

BUFFET

TAPAS 'VIVA ESPANA' **€28.00**

Tapas overal. 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
- Kipkluijes
- 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

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 p.p.)

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

* Alle buffetten worden geserveerd vanaf 20 personen.

HERFSTBUFFET

OP TAFEL €39.00

- Steenbrood
- Kruidenboter
- Humus

SOEP

- Pompoensoep met appel en gebrande noten

WARM

- Kalfsuccade met rozemarijn en jus de veaux
- Hoenderfilet met sinaasappelsaus en salie
- Kabeljauwfilets met romige mosterdsaus en groene kruiden
- Sticky carrots
- Geroosterde seizoensgroenten zoals venkel en paprika
- Romige zoete aardappelmousseline
- Krieltjes in schil met rozemarijn en zeezout

SALADES

- Groene salade met Pecorino met zongedroogde tomaatjes en gemarineerde champignons
- Aardappelsalade met paprika, sjalot en peterselie
- Salade van gegrilde aubergine en courgette, balsamico, poftomaat en pijnboompit
- Salade van boerenkool met feta, cranberry's en pecannoten



WINTER EN KERSTBUFFET

KOUDE GERECHTEN €32.50

- Steengebakken brood met kruidenboter en tomatentapenade
- Groene salade met Pecorino met zongedroogde tomaatjes en gemarineerde champignons
- Gemarineerde bietensalade met sinaasappel, steranijs, kaneel en walnoten
- Salade van pompoen met wortel, linzen, ricotta en noten
- Garnalencocktailtjes met citroen

WARME GERECHTEN

- Boeuff Noël
- Malse maïskip met sinaasappelsaus en salie
- Rode mul met wittewijnsaus met rivierkreeft, poftomaat en spinazie
- Aardappelmousseline met verse kruiden
- Sticky carrots
- Geroosterde winterse groenten

UITBREIDING WINTER- EN KERSTBUFFET €4.00

SOEP (1 KEUZE)

- Pompoensoep met crème fraîche en zoete appel
- Knolselderijsoep met pancetta
- Paddenstoelen-truffelsoep
- Tomatensoep van zontomaten met basilicumroom

UITBREIDING WINTER- EN KERSTBUFFET €4.50

DESSERT (2 KEUZES, 1 DESSERT P.P.)

- Glaasjes trifle met speculaas, mascarpone en rood fruit
- Bastognemousse met witte chocolade en vanille
- Chocolade fondants met karamelsaus

WALKING DINNER

Staand genieten van uw 4-, 5- of 6-gangen diner. We serveren hierbij onderstaande gerechten.
Het walking dinner wordt geserveerd vanaf 30 personen en duurt 2 tot 3 uur.

WINTERS WALKING DINNER 4-5-6 GANGEN

- 4 gangen **€32.50 p.p.**
- 5 gangen **€39.50 p.p.**
- 6 gangen **€45.50 p.p.**

Een walking dinner geheel in winterse stijl, met keuze uit verschillende gangen.

- Gang 1** In bieten gemarineerde zalm met grapefruit, limoen crème en perkamentbrood
- Gang 2** Soepje van boerenkool met krokante pancetta
- Gang 3** Langzaam gegaard buikspek met char siu, glasnoodles en krokante uitjes
- Gang 4** Kabeljauwfilet in kruidenkorst met gemarineerde paddenstoelen en geblakerde prei
- Gang 5** Runderbrisket met pastinaakcrème, truffeljus, sjalot en rode biet
- Gang 6** Chocolade fondants met salty caramel saus en oreo

HERFST WALKING DINNER 4-5-6 GANGEN

- 4 gangen **€32.50 p.p.**
- 5 gangen **€39.50 p.p.**
- 6 gangen **€45.50 p.p.**

Een walking dinner geheel in herfst stijl, met keuze uit verschillende gangen.

- Gang 1** In bieten gemarineerde zalm met grapefruit, limoen crème en perkamentbrood
- Gang 2** Pompoensoepje met appel en gebrande noten
- Gang 3** Kabeljauwfilet met kruidenkorst, tijm aardappeltjes, poftomaat en een saus van sancerre
- Gang 4** Buikspek met wortelcrème, dragon en char siu
- Gang 5** Kalfssucade met krokante boerenkool, rode kool, appeltjes en kalfsjus
- Gang 6** Trifle met speculaas, mascarpone en vers rood fruit





HERFSTDINER

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.

3 gangen **€38.50**

4 gangen **€49.00**

5 gangen **€55.00**

Gang 1

- In bieten gemarineerde zalm met grapefruit, limoen crème en perkamentbrood
- *Rode bieten tartaar met grapefruit, limoen crème en perkamentbrood*

Gang 2

Pompoensoepje met appel en gebrande noten

Gang 3

- Kabeljauwfilet met kruidenkorst, tijm aardappeltjes, poftomaat en een saus van sancerre
- *Portobello met kruidenvulling, tijm aardappeltjes, poftomaat en knoflookolie*

Gang 4

- Buikspek met wortelcrème, dragon en char siu
- *Knolseldersteak met wortelcrème, dragon en char siu*

Gang 5

- Kalfssucade met krokante boerenkool, rode kool, appeltjes en kalfsjus
- *Vegetarisch stoofpotje met krokante boerenkool, rode kool, appeltjes en truffeljus*

Gang 6

Trifle met speculaas, mascarpone en vers rood fruit

WINTERDINER

3 gangen **€38.50**

4 gangen **€49.00**

5 gangen **€55.00**

Gang 1

- In bieten gemarineerde zalm met grapefruit, limoen crème en perkamentbrood
- *Rode bieten tartaar met grapefruit, limoen crème en perkamentbrood*

Gang 2

Soepje van boerenkool met krokante pancetta

Gang 3

- Langzaam gegaard buikspek met char siu, glasnoodles en krokante uitjes
- *Portobello met kruidenvulling, tijm aardappeltjes, poftomaat en knoflookolie*

Gang 4

- Kabeljauwfilet in kruidenkorst met gemarineerde paddenstoelen en geblakerde prei
- *Knolseldersteak met wortelcrème, dragon en char siu*

Gang 5

- Runderbrisket met pastinaakcrème, truffeljus, sjalot en rode biet
- *Vegetarisch stoofpotje met krokante boerenkool, rode kool, appeltjes en truffeljus*

Gang 6

Chocolade fondants met salty caramel saus en oreo

- * Graag vernemen wij uw keuze tot maximaal 1,5 week voorafgaand aan uw partij.
- * Afhankelijk van de grootte van uw gezelschap dient er mogelijk extra meubilair extern ingehuurd te worden.



SHARING DINER HERFST

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.

- Steenbrood
 - Kruidenboter
- 3 gangen

€36.50
- 4 gangen

€44.50

Voorgerecht

- Serranoham
- Gemarineerde paddenstoelen
- Aardappelsalade met paprika, sjalot en peterselie
- Salade van gegrilde aubergine en courgette, balsamico, poftomaat en pijnboompit
- Salade van boerenkool met feta, cranberry's en pecannoten

Tussengerecht

- Paddenstoelen-truffelsoep

Hoofdgerecht

- Boeuff Brabant
- Rode mul met wittewijnsaus, rivierkreeft, poftomaat en spinazie
- Met rozemarijn gebakken aardappeltjes
- Zoete aardappelmousseline
- Malse maïskip met paddenstoelensaus en salie
- Geroosterde seizoensgroenten

Dessert

- Grand Dessert



SHARING DINER WINTER

- Steenbrood
 - Kruidenboter
- 3 gangen

€36.50
- 4 gangen

€46.50

Voorgerecht

- Maïskip met truffelcrème
- Gerookte zalm, visterrine, garnalen en makreel
- Salade van pompoen met wortel, linzen, ricotta en noten
- Gemarineerde bietensalade met sinaasappel, steranijs, kaneel en walnoten
- Groene salade met Pecorino, zongedroogde tomaatjes en gemarineerde paddenstoelen

Tussengerecht

- Pompoensoep met zoete appel en crème fraîche

Hoofdgerecht

- Winterstoof met donker bier
- Rode mul met wittewijnsaus, rivierkreeft, poftomaat en spinazie
- Met rozemarijn gebakken aardappeltjes
- Zoete aardappelmousseline
- Malse maïskip met paddenstoelensaus en salie
- Geroosterde seizoensgroenten
- Stoofpeertjes met amandelcrumble

Dessert

- Chocolade lavacake met carameltopping

* 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.
* 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.

WINTERSE BBQ

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

€34.25

Bij Beachclub Sunrise/Eventcentre Aquabest 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!

- Steengebakken brood met kruidenboter
- Groene salade met Pecorino, zongedroogde tomaatjes en gemarineerde champignons
- Aardappelsalade met paprika, sjalot en peterselie
- Salade van gegrilde aubergine en courgette, balsamico, poftomaat en pijnboompit
- Salade van boerenkool met feta, cranberry's en pecan

- 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





WINTER BBQ

€38.00

- Steengebakken brood met kruidenboter

- Groene salade met Pecorino, zongedroogde tomaatjes en gemarineerde champignons
- Aardappelsalade met paprika, sjalot en peterselie
- Salade van gegrilde aubergine en courgette, balsamico, poftomaat en pijnboompit
- Salade van boerenkool met feta, cranberry's en pecan

- Saté van kippendij
- Slow Cooked Bacon, gemarineerd
- Stoof van zachtgegaard rundvlees
- Gepofte aardappels
- Paddenstoelenspiezen
- Vispotje met kreeftensaus
- Spiesen van varkensvlees met paprika en ui

- Knoflook-yoghurtsaus met gehakte kervel
- Cocktailsaus
- Huisgemaakte 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



OFYR WINTER BBQ

€44.45

Een mooi en supervers seizoensgebonden BBQ, van de OFYR

- Steengebakken brood met kruidenboter
- Groene salade met Pecorino, zongedroogde tomaatjes en gemarineerde champignons
- Aardappelsalade met paprika, sjalot en peterselie
- Salade van gegrilde aubergine en courgette, balsamico, poftomaat en pijnboompit
- Salade van boerenkool met feta, cranberry's en pecan

- 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



DESSERT

IJSMEISJE

€2.95

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
- Karamelis
- Sorbet framboos
- Rum-rozijn
- Appeltaart

DESSERT

ZOETE GLAASJES

€4.50

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

€4.95

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 | • Karamelis |
| • 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/The View.



KINDEREN

Speciaal voor de kids tussen 2 en 12 jaar.

DE PANNENKOEKENTAFEL*

€9.00

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

€9.00

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 verschil-lende 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.

FACILITAIR BEACHCLUB SUNRISE

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

LOCATIEKOSTEN APRIL T/M OKTOBER*		
	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

LOCATIEKOSTEN NOVEMBER & 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

* 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

€25.00
- * Huur flip-over

€25.00
- * Huur heater

€80.00



FACILITAIR EVENTCENTRE AQUABEST

LOCATIEKOSTEN JANUARI T/M MAART	
The View	€350.00
Main	€4.235.00

LOCATIEKOSTEN APRIL T/M OKTOBER		
	zondag t/m woensdag	donderdag t/m zaterdag
The View	€400.00	€450.00
Main	€4.235.00	€4.235.00

LOCATIEKOSTEN NOVEMBER & DECEMBER		
	zondag t/m woensdag	donderdag t/m zaterdag
The View	€375.00	€425.00
Main	€4.235.00	€4.235.00

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 €1.000.00 per partij.



FOOD

Extra kosten:

- * Uitserveren (bruids)taart (inclusief aankleding bruidstaarttafel) **€2.50 P.P.**
- * 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 P.P.**
- * Voor een barbecue geldt dat bij een gezelschap onder de 25 personen eenmalig de kosten van de kok à €175.00 worden berekend.
- * De prijzen in dit food & beverageboek zijn geldig t/m 2021.
- * Alle prijzen zijn vermeld inclusief BTW.