

FOODBOEK

HERFST/WINTER

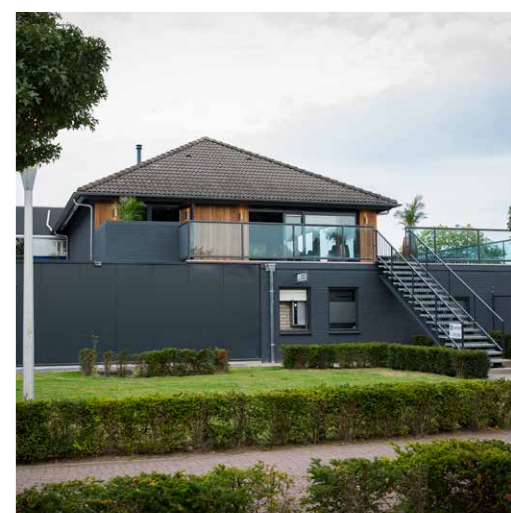
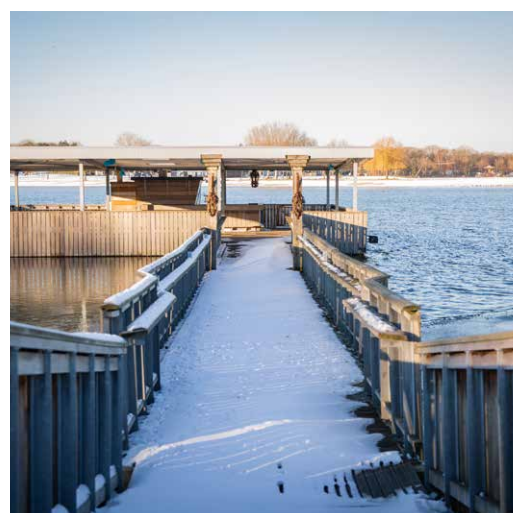


A map of Den Bosch, The Netherlands, highlighting the locations of two event venues. The map shows the city's layout, including major roads like the A2 and A50, and the Oude Rijn river. Two callout boxes with logos identify the venues: 'Event Centre Aquabest' is located near the 'Recreatieplas Aquabest' and 'Visplas Ekkersweier', and 'Sunrise Beachclub' is located near the 'Golfcentrum Bost' and 'Polderstraat'. Other landmarks like 'Albert Heijn' and 'Ikea' are also visible.

Contactgegevens: Beachclub Sunrise Ekkersweijer 3 5681 RZ Best info@beachclubsunrise.nl 0499 370 349	The View Ekkersweijer 7 5681 RZ Best info@beachclubsunrise.nl 0499 370 349
--	--

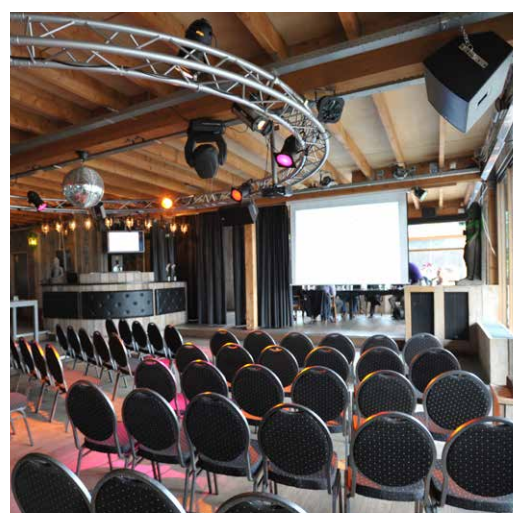
Contactgegevens: Beachclub Sunrise Ekkersweijer 3 5681 RZ Best info@beachclubsunrise.nl 0499 370 349	The View Ekkersweijer 7 5681 RZ Best info@beachclubsunrise.nl 0499 370 349
--	--

Contactgegevens:	
Beachclub Sunrise	The View
Ekkersweijer 3	Ekkersweijer 7
5681 RZ Best	5681 RZ Best
info@beachclubsunrise.nl	info@beachclubsunrise.nl
0499 370 349	0499 370 349



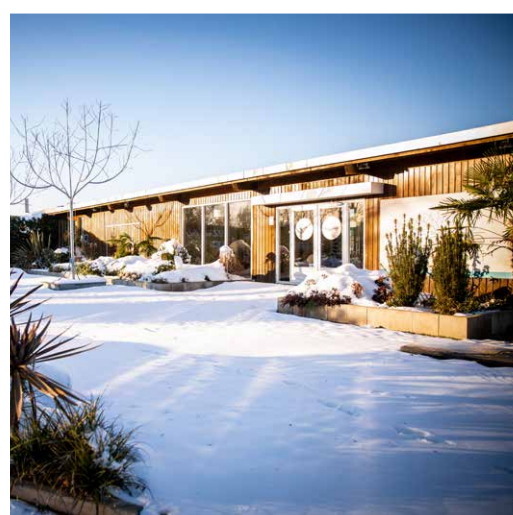
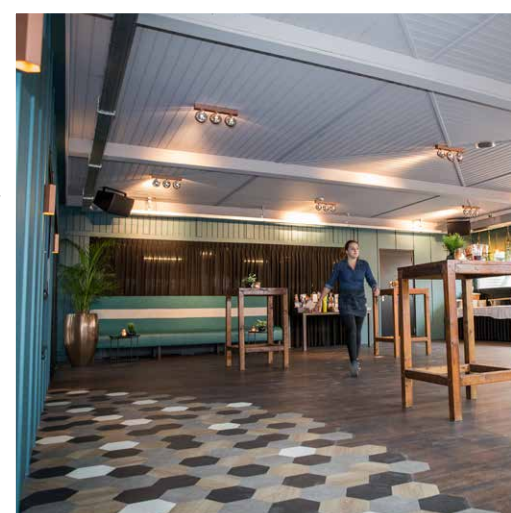
BEACHCLUB SUNRISE

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 elk event.



THE VIEW

The View biedt een prachtig uitzicht over het water van Aquabest. Met een capaciteit tot 150 personen is The View de ideale locatie voor een vergadering, presentatie, borrel, feestelijke bijeenkomst, gezellige barbecue of als VIP-Area tijdens grote events!



WELKOMSTDRANKJE

KIDS DRANKJE **€2.50**

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

MOCKTAIL **€3.50**

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

PROSECCO **€4.90**

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.

ROSÉ PROSECCO **€5.00**

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.

MIMOSA **€5.50**

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

SMOKIN' SIGNATURE COCKTAIL **€6.00**

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

SMOKING WINTER COCKTAIL **€6.00**

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

GIN TONIC ORANGE CINNAMON **€6.50**

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



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.

DRANK ARRANGEMENT

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

DRANKARRANGEMENT BASIC	BASIC	COMPLETE
Koffie Thee Tapbier Malt bier Radlers 0,0% / 2,0%	1 uur €12.00	1 uur €17.00
	1.5 uur €15.00	1.5 uur €20.00
Witte wijn Rode wijn Rosé Frisdrank Vruchtensappen	2 uur €18.00	2 uur €23.00
	2.5 uur €21.00	2.5 uur €26.00
	3 uur €24.00	3 uur €29.00
	3.5 uur €26.50	3.5 uur €31.50
	4 uur €29.00	4 uur €34.00
	4.5 uur €31.50	4.5 uur €36.50
	5 uur €34.00	5 uur €39.00
Buitenlands gedistilleerde dranken: Rum, Whiskey, Wodka,	5.5 uur €36.50	5.5 uur €41.50
Passoa, Malibu, Amaretto, Gin, Licor 43 Speciale bieren:	6 uur €39.00	6 uur €44.00
Claro, La Trappe Isid'or / wit / blond / dubbel / tripel	6.5 uur €41.50	6.5 uur €46.50
	7 uur €44.00	7 uur €49.00

OPMERKINGEN

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

SPECIAALBARREN

Maximaal 5 uur durend.

FRUITWATER BAR €2.00

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

LEMONADE BAR €2.50

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

Tip: combineer 2 lemonades met 2 fruitwaters €2.75

SANGRIABAR €7.50

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

GIN TONIC BAR €9.50

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

COCKTAILBAR

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

DIY BEER BAR

€150.00 +
€6.00 p.s.

Maak de blits met deze uitbreiding op het standaard drank arrangement. Ieder seizoen weer een mooi assortiment nieuwe bieren: 4 herfst/winter speciaalbie- ren, gebrouwen door de Stadsbrouwerij in het hart van Eindhoven. Deze bar wordt niet afgekocht, de dranken worden op nacalculatie in rekening gebracht.

DIY GLÜHWEIN BAR

€5.00

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

DIY HOT CHOCOLATE BAR

€6.00

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

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



A SHOT TO
YOUR PARTY!

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

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

DE BIRSOMMELIER

Onze biersommelier is een echte bierfreak! Hij weet alles over bieren en vooral wat jij graag lust. Er worden 5 seizoensbieren met bijpassende bites gepresenteerd voor de ultieme smaakbeleving. Iedereen geniet zo bij de speciaalbierbar van de perfecte keuze. Ideaal voor de zakelijke bijeen- komsten, personeelsfeesten of privéfeesten. Op basis van beschikbaarheid, vanaf 50 personen.

3 uur durend	€350.00 + €6.00 p.p.
4 uur durend	€450.00 + €8.00 p.p.

VERGADERARRANGEMENT

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

VERGADERARRANGEMENT BASIC

€14.00

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

VERGADERARRANGEMENT DELUXE

€18.50

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

BORREL

€17.50

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

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



SAMEN TEGEN VOEDSELVERSPILLING

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



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

LUNCH BASICS

Lunchen met kwaliteit! Ambachtelijk bereid en heerlijk belegd met dagverse ingrediënten. We gaan hierbij uit van 2,5 item per persoon.

Assortiment rustieke verse broodsoorten als focaccia's en rustico's met: **€14.50**

- Healthy: mesclun, komkommer, tomaat, Affineurs kaas en paprikaspread
- Serranoham, olijventapenade, zontomaatjes en rucola
- Humus, granaatappel, pecannoten en rucola
- Zalmsalade, komkommerslierten en fijne bosuitjes

UITBREIDING DRANKEN

We breiden de lunch uit met halfvolle melk en jus d'orange. **€18.80**

Deze lunch is te bestellen 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.

VITAMIN POWER SHOT

Shots: Appel – gember – citroen
Kurkuma – wortel – ananas
Kokos – aardbei – banaan

Keuzes: Tot 40 personen – 1 keuze
Tot 80 personen – 2 keuzes
Vanaf 80 personen – 3 keuzes

€2.30

HOT (1 KEUZE)

- Vegan groentecurry uit de pan met paprika, kikkererwten, spinazie en verse koriander
- Assorti warme broodjes: worsten-, saucijzen- en kaasbroodjes met dips
- Brioche bun pulled chicken met zoetzure kool en kerriecrème

€3.75

€4.00

€7.00

SALADS (1 KEUZE)

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

€3.75

ZUIVELS (1 KEUZE)

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

€4.25

SOEP (1 KEUZE)

- Pomodorisoep met basilicum
- Groentesoep met gehaktballetjes
- Gegrilde bloemkoolsoep met pancetta en peterselie
- Thaise currysoep met kokos en chiliolie
- Pompoensoep, appel en gebrande noten

€4.50

SALAD BOWLS (1 KEUZE)

- Bowl met komkommer, couscous, gegrilde paprika, munt, granaatappelpitjes en hummus
- Bowl met rode ui, tomaat, komkommer, olijven, feta en oregano
- Bowl met verse fruitsalade met kokosschaafsel

€4.50



ZOET

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

KOFFIELOLLIES €1.30

Assortiment zoete lollies van brownie, macaron, caramelfudge en truffel

BANANENBROOD €2.20

Huisgemaakt bananenbrood met cranberries

PETIT FRIANDISES (2 P.P.) €2.90

Kleine gebakjes voor bij de koffie

BROWNIES €3.10

Chocolate brownies met melkchocolade

PASTRY €3.10

Koffie & Choco; mini koffie- en chocoladebroodjes

APPELTAART €5.00

Grootmoeders 1 persoons appeltaartje met slagroom en kaneel

GEBAKJE MET LOGO €5.50

Een gebakje met logo van je eigen keuze

Een combinatie maken? Dat kan! Je kunt twee soorten zoetigheden combineren voor een heerlijke mix. Deze zoete items zijn te bestellen vanaf 20 personen.

BABYBORREL

Maak de babyborrel compleet met de lekkerste hapjes.

WORSTENBROODJES

Lekkere verse worstenbroodjes

€3.50

GAZPACHO MET BASILICUM

Spaans koud soepje van rauwe groenten en kruiden

€3.50

CUPCAKES

Met cream en muisjes

€4.00

ETAGÈRES

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

€11.50



HAPJES

Leuke binnenkomer! Op de tafels presenteren we heerlijke tafelgarnituren.

GO NUTS

€2.50

- Notenarsenaal
- Kaasstengels
- Gemarineerde olijven

HEALTHY

€3.00

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

BEACH

€3.50

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

LATIN

€3.75

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



TYPISCH HOLLANDS

€4.00

- Blokjes jong belegen kaas
- Droge worst
- Notenarsenaal
- Kaasstengels
- Mosterddip
- Cornichons
- Amsterdamse uitjes

MEDITERRA

€4.25

- Gemarineerde olijven met dille
- Roomkaas met pittige paprika
- Piccoli Grissini
- Mediterraans gekruide groentechips
- Gevulde pepertjes
- Gele paprika met frisse komkommerdip

LET IT SNOW

€4.75

- Gemarineerde paddenstoelen
- Truffelchips
- Mini pretzelz
- Gepofte tomaatjes
- Wildham
- Zwitserse gatenkaas
- Romige mosterdcrème
- Truffelcrème

Deze hapjes zijn te bestellen vanaf 10 personen.



PARTYFOOD

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

BITTERGARNITUUR

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

2 hapjes per persoon: **€3.00**

3 hapjes per persoon: **€4.00**

4 hapjes per persoon: **€5.00**

5 hapjes per persoon: **€6.00**

De bittergarnituur is te bestellen vanaf 15 personen

PARTYFOOD BASIC

€12.00

Crispy Cups (1 p.p.)

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

Sunrise Beachballs met mosterdcrème (1 p.p.)

De befaamde karaktervolle gehaktballetjes met sesamzaadjes

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

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

Late night snack (1 p.p.)

Verse frites met mayonaise

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

PARTYFOOD SPECIAL

€14.50

Assortiment Crispy Cups en Grasprikkers (1 p.p.)

- Cups met roomkaas, verse tuinkruiden en sesam
- Cups met gerookte zalm, limoencrème en kappertjes
- Prikker Caprese; tomaat, basilicum en buffelmozzarella
- Prikker met Parmaham, paddenstoel, zontomaat

Sunrise Beachballs met mosterdcrème (1 p.p.)

De befaamde karaktervolle gehaktballetjes met sesamzaadjes

Churros (1 p.p.)

Kleine puntzakjes churros met chocoladesaus en kaneelsuiker

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

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

Late night snack (1 p.p.)

Verse frites met mayonaise

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

PARTYFOOD DELUXE

€18.25

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

- Gerookte zalm, limoencrème en kappertjes
- Met sambuca afgebluste gamba, boquerones en olijf

Assortiment Crispy Cups (1 p.p.)

- Parmaham, paddenstoelen en zongedroogde tomaat
- Roomkaas, verse tuinkruiden en pompoenpit

Sunrise Beachballs met mosterdcrème (1 p.p.)

De befaamde karaktervolle gehaktballetjes met sesamzaadjes

Assortiment bittergarnituur met ruime keuze aan dips (3 p.p.)

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

Late night snack (1 p.p.)

Mooie black bun met pulled chicken, frisse kool en kerriemayonaise

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



PARTYBITES

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

KOUD

- Crispy Cups met roomkaas, verse tuinkruiden en sesam
- Crispy Cups met Parmaham, tomatentapenade en mozzarella
- Crispy Cups met gerookte zalm, limoencrème en kappertjes

- Grasprikker met caprese van tomaat, basilicum en buffelmozzarella
- Grasprikker met Parmaham, paddenstoel en zontomaat
- Grasprikker met sambuca gebluste gamba, boquerones en olijf

- Blini met gerookte zalm, limoencrème en kappertjes
- Blini met tartaar van ossenhaas, truffelcrème en kwartelei
- Blini met 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: **€9.50**

4 hapjes per persoon: **€12.50**

5 hapjes per persoon: **€15.50**

De partybites zijn te bestellen vanaf 25 personen.



AMUSES

Kleine bakjes en glaasjes met heerlijke hapjes!
Deze amuses zijn te bestellen vanaf 15 personen.

- Minisaté van kippendij met pindasaus en geraspte kokos **€2.20**
- Winterstoofpotje met Peijnenburg-krokantje **€2.50**
- Half stoofpeertje met amandelschaafsel en balsamicostroop **€2.80**
- Gekonfijt kwartelpootje met uiencompote **€3.80**



LATE NIGHT SNACKS

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

BAKJE FRITES

€2.95

Wij serveren een mooi bakje met versgebakken frites en mayonaise.

CHURROS

€2.95

Wij serveren een puntzakje overheerlijke churros met chocoladesaus en suiker.

WORSTENBROODJES

€3.50

Wij serveren verse worstenbroodjes, uiteraard met Hela curry!

LOADED FRIES

€4.50

Verse frietjes met huisgemaakt stoofvlees, ingelegde mosterdzaadjes en tuinkers

BROODJE PULLED CHICKEN

€7.00

Brioche bun met pulled chicken, barbequesaus en koolsalade

DE SUNRISE BURGER

€8.50

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

De late night snack is te bestellen vanaf 25 personen.



DIY FOODCORNERS

Wie maakt het lekkerste, spectaculairste of spraakmakendste streetfood? Je maakt het helemaal zelf naar wens!

3 à 4 foodcorners gecombineerd zijn tevens maaltijdvullend.

Eén foodcorner is te bestellen vanaf 20 personen, meerdere foodcorners vanaf 50 personen. Een foodcorner wordt maximaal twee uur geplaatst.

SOEPENBAR

€8.50

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

SALADEBAR

€9.00

- 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



STAMPPOTTEN DELUXE

€9.50

- Boerenkoolstamppot met krokante pancetta en gemarineerde paddenstoelen
- Hutspot met gekarameliseerde ui en grove mosterd
- Andijviestamppot met oude kaas en zongedroogde tomaatjes
- Boef Noël
- Vegetarische boef bourguignon

OF JE WORST LUST?

€11.50

Kaiserbroodjes en zachte bakkerspuntjes met:

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

DE GRILLCORNER

€16.50

- Heerlijke spiesen van de grill in de varianten:
 - Gemarineerde malse kippendij
 - Varkenshaas met buikspek en paprika
 - Champignon met knoflook en tuinkruiden
 - Groentespiesen
- Heerlijk malse beenham van de grill met whisky en basterdsuiker
- Krielen in de schil met rozemarijn en zeezout
- Diverse sauzen en garnituren zoals; pepersaus, satésaus, krokante uitjes en zoetzure groenten

PARTYFOOD ARRANGEMENT – FOODCORNERS BASIC

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

€28.50

OF JE WORST LUST?

Kaiserbroodjes en zachte bakkerspuntjes met:

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

SOEPENBAR

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

STAMPPOTTEN DELUXE

- Boerenkoolstamppot met krokante pancetta en gemarineerde paddenstoelen
- Hutspot met gekarameliseerde ui en grove mosterd
- Andijviestamppot met oude kaas en zongedroogde tomaatjes
- Boeuf Noël
- Vegetarische boeuf bourguignon



PARTYFOOD ARRANGEMENT – FOODCORNERS DELUXE

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

€37.50

DE GRILLCORNER

- Heerlijke spiesen van de grill in de varianten:
 - Gemarineerde malse kippendij
 - Varkenshaas met buikspek en paprika
 - Champignon met knoflook en tuinkruiden
 - Groentespiesen
- Heerlijk malse beenham van de grill met whisky en basterdsuiker
- Krielen in de schil met rozemarijn en zeezout
- Diverse sauzen en garnituren zoals; pepersaus, satésaus, krokante uitjes en zoetzure groenten

SALADEBAR

- Groene salade met Pecorino, zongedroogde tomaatjes en gemarineerde paddenstoelen
- Aardappelsalade met paprika, sjalot en peterselie
- Salade van gegrilde aubergine en courgette met poftomaatjes, pijn-boompit 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



SOEPENBAR

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

STAMPPOTTEN DELUXE

- Boerenkoolstampot met krokante pancetta en gemarineerde paddenstoelen
- Hutspot met gekarameliseerde ui en grove mosterd
- Andijviestampot met oude kaas en zongedroogde tomaatjes
- Boeuf Noël
- Vegetarische boeuf bourguignon



BUFFET HOLLANDS TROTS



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

Soep

Huisgemaakte erwtensoep met rookworst

Hoofdgerecht

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

Dessert

Bastognemousse met pure chocolade en vanille

€4.50

Foodconcept S

€26.50

Foodconcept M

€28.50

Foodconcept L

€34.50

* Alle buffetten worden geserveerd vanaf 25 personen.

BUFFET BOURGON- DISCH BRABANT



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

Voorgerecht

- Stokbrood, roomboter, kruidenboter
- Salade met gerookte zalm, asperges, gekookt ei en mosterddressing
- Aardappelsalade op Brabantse wijze
- Brabantse rundvleessalade
- Heezer geitenkaas, spinazie, mandarijn, 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

€4.50

Foodconcept S

€27.00

Foodconcept M

€29.00

Foodconcept L

€31.50

* Alle buffetten worden geserveerd vanaf 25 personen.



BUFFET HERFST

Een mooi en supervers seizoensgebonden buffet, geserveerd in oktober – november.

Voorgerecht

- Steengebakken brood, hummus en kruidenboter
- Groene salade met Pecorino, zongedroogde tomaat en gemarineerde paddenstoelen
- Salade van krielen in de schil met paprika, peterselie en sjalot
- Salade van gegrilde courgette en aubergine met gepofte tomaatjes en balsamico
- Salade van boerenkool met feta, cranberry en pecannoten

Soep

Pompoensoep met appel en gebrande noten

Hoofdgerecht

- Kalfssukade met rozemarijn en jus de veau
- Malse maishoen met sinaasappelsaus en salie
- Kabeljauwfilets met mosterdsaus en groene kruiden
- Grove gegrilde groente met extra vergine, thijm en hazelnoot
- Sticky carrots
- Zoete aardappelmousseline met verse kruiden
- Krielen in de schil met rozemarijn en grof zeezout

Foodconcept S	€39.00
Foodconcept M	€41.00
Foodconcept L	€44.00

* Alle buffetten worden geserveerd vanaf 25 personen.



BUFFET KERST



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

Voorgerecht

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

Hoofdgerecht

- Boeuf Noël
- Malse maishoen met sinaasappelsaus en salie
- Rode mulfilet met witte wijnsaus, rivierkreeft, gepofte tomaatjes en spinazie
- Aardappelmousseline met verse kruiden
- Sticky carrots
- Kleurrijke samenstelling winterse gegrilde groentes

Foodconcept S **€30.50**

Foodconcept M **€32.50**

Foodconcept L **€35.50**

* Alle buffetten worden geserveerd vanaf 25 personen.



BUFFET KERST UITBREIDINGEN

Om het kerstbuffet compleet te maken, kun je kiezen uit de volgende uitbreidingen:

Soep (1 keuze)

€4.00

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

Dessert (2 keuzes, 1 dessert p.p.)

€4.50

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



WALKING DINNER HERFST

Staand genieten van een 5- of 6-gangen diner. We serveren hierbij onderstaande gerechten. Het walking dinner wordt geserveerd vanaf 30 personen en duurt 3 uur, geserveerd in oktober – november.

- In rode bieten gemarineerde zalm met grapefruit, limoen crème en perkamentbrood
- Pompoensoepje met zoete appel en gebrande noten
- Slow cooked buikspek met wortelcrème, dragon en char siu saus
- Kalfssucade met krokante boerenkool, rode kool, ap-peltjes en jus de veau
- Kabeljauwfilet met kruidenkorst, tijm aardappeltjes, gepofte tomaatjes en een saus van Sancerre*
- Trifle met speculaas, mascarpone en rood fruit

**De kabeljauwfilet is enkel te bestellen met het 6 gangen Walking Dinner.*

5 gangen **€44.50**

6 gangen **€49.50**

WALKING DINNER WINTER

Staand genieten van een 5- of 6-gangen diner. We serveren hierbij onderstaande gerechten. Het walking dinner wordt geserveerd vanaf 30 personen en duurt 3 uur, geserveerd in december – maart.

- In rode bieten gemarineerde zalm met grapefruit, limoen crème en perkamentbrood
- Soep van gegrilde bloemkool met Pancetta en peterselie
- Langzaam gegaard buikspek met char siu, glasnoodles en krokante uitjes
- Runderbrisket met pastinaakcrème, truffeljus, sjalot en rode biet
- Kabeljauwfilet in kruidenkorst met gemarineerde paddenstoelen en geblakerde prei*
- Chocolade fondants met salty caramelsaus en oreo's

**De kabeljauwfilet is enkel te bestellen met het 6 gangen Walking Dinner.*

5 gangen **€44.50**

6 gangen **€49.50**





DINER

UITGESERVEERD DINERMENU

Vooraf je eigen diner samenstellen. Het restaurant op locatie!
Let op; dit diner wordt geserveerd voor een gezelschap vanaf 30 personen en duurt 2,5 uur.

Op tafel

Molenaarsbrood met olijfolie extra vergine en roomboter

Voorgerecht

- Rundercarpaccio met truffelcrème, Parmezaan, salade en pitten
- Carpaccio van bieten, Parmezaan, rucola en mangodressing
- Salade met gerookte eendenborst, sinaasappel, witlof en walnoten
- Makreelrilette met zoetzure komkommer, cranberries en sesam
- Salade van aardappel en rode biet met gerookte forel en veldsla

Hoofdgerecht

- Op de huid gebakken zeebaars met chablisschuim, bloemkoolcrème en bospeen
- Rode mulfilet met spinazie, witte wijnsaus en gepofte tomaatjes
- Parelhoenfilet suprême met met groene asperge, krokante polenta en paddenstoelen
- Hanging tender steak met truffeljus en gekonfijte rode ui
- Geroosterde pompoen met ricotta, noten en een salade van wortel en linzen

Dessert

- Chocoladefondant met oreo cookies en karamelsaus
- Pistache ijs met gemarineerd rood fruit en lobbige room
- Europees kaasplankje met compote en noten (+ €2.50)

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

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

- * Indien je ervoor kiest de (bruids)taart te serveren als dessert, wordt er €4.60 p.p. in mindering gebracht
- * Afhankelijk van de grootte van het gezelschap dient er mogelijk extra meubilair extern ingehuurd te worden.



SHARING DINER HERFST

Culinair genieten, zittend met je gasten en samen delen. Beachclub Sunrise serveert de gerechten op etagères, schalen, planken en kleine schaaftjes. De gerechten komen uit alle windstreken, geserveerd als uitgebreide proeverijen.

Op Tafel

Molenaarsbrood met pesto, olijfolie en zeezout

Voorgerecht

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

Tussengerecht

Paddenstoelen-truffelsoep

Hoofdgerecht

- Boeuf Brabant
- Rode mulfilet met witte wijnsaus, rivierkreeft, poftomaat en spinazie
- Rozemarijn aardappeltjes met zeezout
- Zoete aardappelmousseline
- Malse maïskip met paddenstoelensaus en salie
- Geroosterde seizoensgroenten

Dessert

Grand dessert, sharing geserveerd

3 gangen **€36.50**

4 gangen **€41.50**



SHARING DINER WINTER

Op Tafel

Molenaarsbrood met pesto, olijfolie en zeezout

Voorgerecht

- Maïskip met truffelcrème
- Gerookte vissoorten en garnaaltjes met diverse garnituren
- 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 fraiche

Hoofdgerecht

- Winterse stoof met donker bier
- Rode mulfilet met witte wijnsaus, rivierkreeft, poftomaat en spinazie
- Rozemarijn aardappeltjes met zeezout
- Zoete aardappelmousseline
- Malse maïskip met paddenstoelensaus en salie
- Geroosterde seizoensgroenten
- Stoofpeertjes met amandelcrumble

Dessert

- Chocolademousse met carameltopping
- Verse fruitsalade met kokosrasp
- Panna cotta met rood fruit en een frambozenkletskep

3 gangen **€40.50**

4 gangen **€45.00**

BARBECUE

Op zoek naar een andere foodinvulling voor je gezelschap? Wij presenteren de Winterse BBQ! 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 je gasten doen verbazen. Alle barbecues worden geserveerd vanaf 25 personen en zijn maximaal 2 uur durend.

BBQ – HERFST & WINTER

Salades

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

Vlees & vis

- Saté van kippendij
- Slow cooked bacon met kaneel
- Stoof van zacht gegaard rundvlees
- Spiesen van varkensvlees met paprika en ui
- Vispotje met kreeftensaus
- Gepofte aardappelen
- Paddenstoelenspiesen

Breads, spreads & dips

- Steengebakken brood met kruidenboter en hummus
- Knoflook-yoghurtsaus met gehakte kervel
- Cocktailsaus
- Huisgemaakte satésaus

Foodconcept S **€32.50**

Foodconcept M **€37.50**

Foodconcept L **€41.50**



Mochten er 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



BBQ – ORGANIC

Salades

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

Vlees

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

Breads, spreads & dips

- Steengebakken brood met kruidenboter en hummus
- Cocktailsaus
- Knoflook-yoghurtsaus met gehakte kervel
- Pepersaus
- Satésaus

Foodconcept S	€37.50
Foodconcept M	€40.50
Foodconcept L	€44.50



Mochten er 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

BBQ – OFYR

Salades

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

Vlees & vis

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

Breads, spreads & dips

- Steengebakken brood met kruidenboter en hummus
- Knoflook-yoghurtsaus met gehakte kervel
- Cocktailsaus
- Pepersaus
- Witte wijnsaus

Foodconcept S	€44.50
Foodconcept M	€49.50
Foodconcept L	€53.50



Mochten er 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

€3.50

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

DESSERT

ZOETE GLAASJES

€4.50

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

Keuzes:

Tot 40 personen – 1 keuze

Vanaf 40 personen – 2 keuzes

- Bastognemousse met pure chocolade en vanille
- Chocolademousse met amaretto en krokante nootjes
- Luxe verse fruitsalade met kokos en marshmallows
- Crème brûlée met licor 43 en pecan
- Panna cotta met rood fruit en frambozenkoekje
- Carrot cake met citroenmascarpone en walnoot

IJSCOKAR

€5.50

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 | • Stracciatella |
| • Stoofperen | • Zwarte bes |
| • Melkchocolade | • Banaan |
| • Kaneel | • 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.



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

€10.00

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.



KIDS MENU

€12.50

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

Voorgerecht

Brood en roomboter

Hoofdgerecht

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

Dessert

Raketijsje

TAFELTJE VOL

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

DE SNOEPTAFEL*

€8.50

Op de snoeptafel kunnen de kinderen terecht voor:

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

SNOEP, GEZOND!

€14.50

Lekker, maar gezond!

Deze snoeptafel wordt gevuld met:

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

* De tafels kunnen besteld worden vanaf 10 kinderen.

FACILITAIR

LOCATIEKOSTEN JANUARI T/M MAART*	
Zaal Sunrise > 150 personen	€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
The View	€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
Buddha Lounge	€400,00	€450,00
Ponton	€400,00	€450,00
The View	€400,00	€450,00



FACILITAIR

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
Buddha Lounge	Niet te huur	Niet te huur
Ponton	Niet te huur	Niet te huur
The View	€375,00	€425,00

* Gebruik boxen en verlichting is inbegrepen bij de zaalhuur.

Extra kosten:	
* Huur microfoon	€25.-
* Huur flip-over	€25.-

FACILITAIR

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 (4 uur durend).
- * Indien je meer dan 350 gasten hebt, verzorgen we een sanitaire medewerker voor je partij. Kosten bedragen € 39,00 per uur.
- * Indien er extra barren dienen te worden geplaatst, worden de kosten voor deze materialen aan de opdrachtgever door gefactureerd.
- * Bij partijen vanaf 1000 personen dienen we in overleg extra materialen in te huren. Enkele voorbeelden hiervan zijn; extra barren, extra toiletten, extra materialen zoals glaswerk, serviesgoed, perculators.
- * Wensballonnen, vuurwerk, confetti en rijst is niet toegestaan bij de locaties. Indien dit gebruikt wordt zijn wij genoodzaakt om € 450,00 schoonmaakkosten in rekening te brengen.



FOOD

Extra kosten:

- * Uitserveren (bruids)taart (inclusief aankleding bruidstaarttafel) **€2.50 P.P.**
- * Waar wij (extra) werk of ingrediënten nodig hebben om aan je verzoek te voldoen m.b.t. catering, worden deze kosten gecompenseerd met een vergoeding van **€6.00 P.P.**
- * Voor een barbecue geldt dat bij een gezelschap onder de 25 personen eenmalig de kosten van de kok à €175,00 worden berekend.
- * Dit food & beveragebook is geldend van oktober 2022 t/m maart 2023
- * Alle prijzen zijn vermeld inclusief BTW.
- * Voor een barbecue is een uitbreiding met OFYR mogelijk tegen een meerprijs van €175.00.