

DINEREN BIJ

STRANDCLUB ZWOEL



BUBBELS

Wij kunnen uw gasten ontvangen met een glas bubbels, hierbij kunt u kiezen uit:

Astoria Prosecco

Zwoel heeft als enige op het Hoekse strand de beschikking over Astoria Prosecco, deze prosecco is bekroond tot beste prosecco ter wereld. Astoria is een wijnhuis uit Crocetta del Montello, dat is gespecialiseerd in de elite onder de Prosecco's. Astoria haalt z'n druiven nu van 32 hectare voornamelijk kleiachtig terrein, dat zo'n 100 tot 170 meter hoog in de heuvels ligt. De wijnstokken worden natuurvriendelijk behandeld.

Voor de Astoria Prosecco's wordt een speciaal ontwikkelde gist gebruikt. Die geeft de wijnen typische eigen karakteristieken in aroma's en zuren. Met de Millesimato haalden de gebroeders Polegato goud op de Vinitaly en voor de vijfde keer op een rij een Oscar bij de Gambero Rosso, de bekendste nationale wijngids van Italië. Astoria Lounge staat voor 'stijlvol genieten' waarbij de 'lounge' al aangeeft in welke sfeer er van deze prosecco vaak wordt genoten. Een sfeer die je reeds tegenkomt in de uitstraling van de verpakking.

Bij Zwoel schenken wij de Astoria Lounge lijn.

€ 32,50 per fles

Champagne

In het kleine, charmante dorpje Ludes, net onder de historische stad Reims wandel je het domein van Huré Frères voorbij zonder te beseffen welke kwaliteits-champagne ze achter de statige grote poort verbouwen. In 1970 namen de drie broers Huré de winery over van hun vader Georges, die onder zijn eigen naam 'Georges Huré' een (h)eerlijke Champagne op de markt wist

te zetten. Na de overname werd er resoluut gekozen voor een andere koers en naam: Huré Frères. Vandaag de dag is er nog 1 broer (Raoul) actief die samen met zijn zoon (François) het Champagnehuis leidt. De wijngaarden van Huré Frères liggen verspreid over vijf dorpen in de Marne. In elk van de vijf dorpen verbouwen ze Pinot Noir, Pinot Meunier en Chardonnay die door hun aparte geografische ligging verschillende wijnen met elk hun kenmerken voortbrengen.

Hierdoor hebben ze de mogelijkheid om uit een rijk aanbod van wijnen hun Champagnes te assembleren.

Sinds 2000 is vader en zoon bezig met ecologisch verantwoorde wijnbouw en uit respect voor het micro-organisme in de wijngaard bandde ze vanaf 2007 alle vormen van onkruidverdelgers.

De natuur op zijn best. Dit geeft, nog meer dan in het verleden, verfijning, karakter en persoonlijkheid aan hun Champagnes. Een klein champagnehuis die qua betaalbaarheid en kwaliteit de grote Champagnemerken het nakijken geeft.

Land: Frankrijk

Appellatie: Ludes

Druiven: 15% Chardonnay, 35% Pinot noir & 50% Pinot Meunier

Smaak: Na de levendige mousse en de heldere strogele kleur met op

de achtergrond nog flirten van parelmoer ontwaakt een opgewekte pareling. Het boeket is onmiskenbaar fris met geurimpressies van romige gebakken appeltjes en mirabellen die het perfecte huwelijk aangaan met lichte vanille. In de smaak vinden we deze aroma's opnieuw terug aangevuld met wat citrus. Een buitenbeetje dat elegantie, fris en rijke smaak weet te combineren.

€ 49,50 per fles

BORREL

Het is mogelijk om snacks te serveren:

- *Yakitori (Zoete Japanse kipspiesjes)*
- *Chickenbites (krokante kiphapjes)*
- *Eendenloempia's (loempiatjes gevuld met eend)*
- *De Rotterdamse bitterbal*
- *Eby Fry (In panko gefrituurde gamba's)*
- *Tosta's (Spaanse broodtoast met verschillende toppings)*

€2,35 per persoon per uur.

3 kleine hapjes a € 9,50 per persoon, Voorbeelden van hapjes zijn:

- Gamba in Panko
- Aardappeltruffelsoepje
- Mini streak tartaar
- Tosta gerookte zalm met honing truffel
- Huisgemaakte bitterbal van stoofvlees en kruidkoek
- Cornetto van makreel en piccalilly.

Vegetarische hapjes op aanvraag.

Strandclub Zwoel maakt zelf Sushi en Sashimi, uw schalen met snacks kunnen worden uitgebreid met schalen sushi en sashimi of een sushi/sashimi buffet.

- *Verschillende sushirolls geportioneerd met soya en wasabi*
- *Verschillende rauwe vissoorten met Japans zeewier soya en wasabi*

€3,50 per persoon per uur (ook te bestellen voor een selectie van de groep)

Als ontvangst garnituur kunnen wij de volgende items serveren:

Chips van vergeten groenten €1,30 per persoon

Bakjes met een selectie van onze noten en zuidvruchten a €2,00 per persoon.

Crudité per persoon €1,50 bestaande uit:

- Witlof met truffelmayonaise
- Lolly van komkommer gegeleerd in soja
- Radijsjes met piccalillymayonaise
- Julienne van peen, courgette en paprika

Of u kunt het diner starten met een amuse:

AMUSE

Een amuse als smaakmaker voor het diner

1 amuse € 5,50 per persoon

2 amuse € 9,50 per persoon



Voor kinderen kunnen wij ook een passende amuse serveren €4,50 per kind.

Enkele voorbeelden zijn:

- Rookworst in bladerdeeg met mosterdmayonaise
- Gamba in tempuradeeg met chillisaus
- Een minipizza met een topping naar keuze (vooraf aangeven)
- Een minihamburger

Voor het diner zijn er veel verschillende mogelijkheden:

OPTIE 1 VERRASSINGSMENU ZWOEL

Strandclub Zwoel staat bekend om haar verrassingsmenu. Onze keuken bereidt een 3, 4 of 5- gangen menu voor, welke voor uw gasten een verrassing blijft. Wel zal hen bij binnenkomst worden gevraagd naar eventuele dieetwensen of allergieën, waarmee wij vanzelfsprekend rekening zullen houden. Zo beleven uw gasten een echte Zwoel ervaring.

3 Gangen € 32.50 per persoon

4 Gangen € 39.50 per persoon

5 Gangen € 49.50 per persoon



OPTIE 2 VAST MENU

Natuurlijk kunt u ook kiezen voor een vast menu. Dit menu wordt vooraf, speciaal naar uw wensen, door onze Chef-Kok samengesteld en met u overlegd.

3 Gangen € 32.50 per persoon

4 Gangen € 39.50 per persoon

5 Gangen € 49.50 per persoon

OPTIE 3 WALKING DINNER

Het diner zal bestaan uit 4, 5 of 6 kleine gerechten. Deze kunt u in een informele sfeer nuttigen binnen of bij mooi weer op het terras van Zwoel. Hierbij creëren wij hoekjes waar mensen kunnen zitten en zullen wij de ruimte aankleden met statafels. Natuurlijk houden wij rekening met eventuele dieetwensen of allergieën. Zo beleven uw gasten een echt Zwoel ervaring en kunnen zij genieten van service en kwaliteit op het strand.

Het is mogelijk het menu vooraf te ontvangen zodat de wijnen hieraan aangepast kunnen worden.

4 Gangen Walking dinner € 34.50 per persoon

5 Gangen Walking dinner € 41.50 per persoon

6 Gangen Walking dinner € 49,50 per persoon



EXTRA'S DINER

Gebruikelijk is om op de tafels limburgs zuurdesem brood te zetten met olijfolie, zeezout en roomboter en flessen plat en bruisend water.

Aqua Panna en San Pelegrino € 5.- p/fles

Een selectie van miniknipjes, brioche, meergranen en zuurdezem a € 4.50 p/bak

Eventueel kunnen wij side salads serveren a € 4,50 per persoon

BBQ ZWOEL

Bij mooi weer serveren wij vanaf de BBQ (Big Green Egg) een zomers BBQ buffet. Vanaf onze BBQ serveren wij een gasten een scala aan zomers vers gerechten. Live bereid op verschillende manieren. Daarnaast maken wij de BBQ compleet met een buffet vol rijke salades, bijgerechten en koude producten. Een voorbeeld van u hoe BBQ eruit kan komen te zien is:

Forel gegaard ingepakt
Rib eye gegrild
Rundersate met Yakitori saus
Grote gamba's met mango chutney
Verschillende sauzen
Aardappelsalade
Groene salade
Groente salade Rundvleessalade
Pasta salade
Brood, boter en olijfolie
Friet

€32,50 per persoon

Natuurlijk kunnen we dit assortiment altijd nog verder aanpassen aan uw wensen of budget.

Om de BBQ goed af te sluiten serveren wij uw gasten een 1-persoons dessert als walking dessert.

€8,50 per persoon

WIJNEN BIJ HET DINER

Tijdens het diner zijn er verschillende wijnkeuzes mogelijk:

- Wij schenken uw gasten naar wens bij elke gang een bijpassend glas wijn a € 5,95
- Wij kiezen samen met u wijnen van onze wijnkaart welke wij uw gasten die avond schenken. Deze wijnen selecteren wij op basis van uw smaakstijl en budget.
- Wij schenken uw gasten onze huiswijnen.

KOFFIE EN THEE

Als afsluiting van uw diner serveren wij uw gasten een kopje koffie of thee naar keuze met een huisgemaakte zoetheid. Dit is uit te breiden met een proeverij van onze huisgemaakte friandizes.

Koffie/thee met huisgemaakte zoetheid vanaf € 2,75

Koffie/ thee met een proeverij van friandizes € 4,75

