

DEPUIS  2002

ZOMERLUST

BRASSERIE & RESTAURANT



THE DINING ROOM

In de oude kern van Zwijndrecht is Zomerlust Brasserie & Restaurant gevestigd. Door de unieke ligging aan de Oude Maas bieden wij onze gasten een adembenemend uitzicht over historisch Dordrecht - de oudste stad van Holland - en de voorbijtrekkende binnenvaartschepen.

Onze dining room op de eerste etage is toegankelijk via een grote brede trap. Met een eigen bar, balkon en 55 zitplaatsen voor ontbijt, lunch of diner en tot circa 100 staande gasten voor recepties en evenementen. Bij mooi weer kunt u het balkon bij de dining room betrekken voor een fantastisch uitzicht op Dordrecht en ruimte voor 35 zittende gasten of 60 staande gasten.

Gasten genieten in de dining room van dezelfde goede service, heerlijk eten in de vertrouwde stijl van Zomerlust echter in een meer intieme setting. De exclusieve omgeving zorgt, naast onze speciaal vervaardigde menu's, voor de ideale omgeving voor uw evenement.

MENU I 3-GANGEN

28.-

KERRIESOEP MULLIGATAWNY

Romige milde kerriesoep, garnaaltjes
of

VITELLO TONATO

Kalfsvlees in tonijnsaus, rucola, kappertjes



LADY RUMPSTEAK PEPEERSAUS 150 GR

Gegrild, groene peperroomsaus, aardappelmuffin, zeezout
of

DIKKE SCHOTSE ZALMSTEAK

Gegrild, bearnaisesaus, groene puntasperges, aardappelmuffin



DAME BLANCHE

of

CRÈME BRÛLÉE

ZOMERLUST

BRASSERIE & RESTAURANT

MENU II 3-GANGEN

34.-

ROERBAK SCAMPI'S

Ui, prei in romige saus
of

RUNDERCARPACCIO

Parmezaanse kaas, pijnboompitten, balsamico vinaigrette
of

WARME GEKARAMELISEERDE RODE UIENTAART*

Geitenkaas, tijm

~

ENTRECOTE BLACK TRUFFLE 200 GR

truffel, parmezaan, rucola, balsamicostroop
of

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

Kalfsschnitzels, bedekt met Parmaham en salie, nagesmoord in witte wijn
of

PAN GEROOSTERDE BIOLOGISCH ZALMSTEAK

Gegrild, bearnaisesaus, groene puntasperges, aardappelmuffin
of

AUBERGINE-MOZZARELLAKROKETJES*

Met in sherry geglaceerde groenten

~

CRÈME BRÛLÉE VANILLE

of

PAVLOVA

of

DAME BLANCHE

ZOMERLUST

BRASSERIE & RESTAURANT

MENU III 4-GANGEN

38.-

RUNDERCARPACCIO

Parmezaanse kaas, pijnboompitten, balsamico vinaigrette
of

TATAKI VAN ZALM

Komkommerrettich salade, soja, wasabi
of

BEEF STEAK TARTAAR

Crostini, pickles, balsamico reductie

~

MINI KERRIESOEP MULLIGATAWNY

~

RUNDER RUMPSTEAK (200 GR.) BÉARNAISESAUS

béarnaisesaus, aardappelmuffin, zeezout
of

GEPOCHEERDE HEILBOT

blanke botersaus, bieslook, watercress

of

ZEEBAARS TOM YAM CHILI

Romige Thaise saus, asperges, citroengras

~

CRÈME BRÛLÉE VANILLE

of

PAVLOVA

of

BLACK FOREST ÉTON MESS

Kersen, crème fouettée, meringue crunch

ZOMERLUST

BRASSERIE & RESTAURANT

MENU IV 4-GANGEN

43.-

TONIJN OP KROKANTE BRIQUE

milde saus van mierikswortel, ingelegde gember, kappertjes, cressen
of

HOLLANDSE NOORZEEGARNAALTJES

Klassiek met cocktailsaus

of

VITELLO TONATO, TONIJTARTAAR

Kalfsvlees in tonijnsaus, rucola, kappertjes

~

BISQUE DE HOMARD CREMEE

Licht romige kreeftensoep

~

SPOOM

Van citroensorbetijs en cava

~

ENTRECOTE 200 GR BLACK TRUFFLE

truffel, parmezaan, rucola, balsamicostroop

of

BLACKENED TONIJJN

Sojaschuim, chorizo, sesam, knoflook, basilicum, tomaat

of

ZEETONG MEUNIERE

(2 stuks à 250 gr.) remouladesaus

~

APPEL TARTE TATIN MINUTE

Vanillesaus, vanilleroomijs

of

PAVLOVA

of

CRÈME BRÛLÉE VANILLE

SHARING DINNER

35.-

Zomerlust 'SHARING DINNER' menu (3 gangen)

Met elkaar genieten van meerdere voor- en nagerechten. U gasten krijgen per 4 personen 5 voorgerechten om met elkaar te delen. Voor het hoofdgerecht is er de keuze voor een vis- vlees- of vegetarisch gerecht waarbij de diverse bijlage met elkaar worden gedeeld. Het nagerecht wordt gedeeld want uw gasten krijgen per 4 personen 5 nagerechten.

Het Sharing dinner menu zou tevens uitgebreid kunnen worden met een extra tussengerecht of een verfrissende citroen spoom.

Veelal zijn de gerechten welke worden geserveerd passende gerechten van onze menukaart welke eenvoudig te delen zijn met meerdere personen.

De opstelling van de ruimte (Dinning room) wanneer het een grotere groep betreft voor Sharing dinner wordt met tafels van minimaal 6 personen ingericht.

Samen genieten van meerdere gerechten per gang.

ZOMERLUST

BRASSERIE & RESTAURANT

WALKING DINNER

47.50

Hierbij is het de bedoeling dat uw gasten kleine gerechtjes geserveerd krijgen gedurende het verblijf. Men zou dit staande en/of zittend geserveerd kunnen krijgen. Deze manier van dineren is zeer geschikt voor grotere gezelschappen vanaf 30 personen.

De onderstaande gerechtjes worden gedurende uw verblijf geserveerd:

MINI GARNALENCOCKTAIL

MINI RUNDERCARPACCIO

KERRIESOEP MULLIGATAWNY, IN EEN WIJNGLAS GESERVEERD

GEROOSTERDE ZEEBAARS, GROENE ASPERGE, SAFFRAANSAUS

LAMSKOTELET, RATATOUILLE EN ACETO BALSAMICOSTROOP

MINI SPOOM

MINI PUNTZAKJE VERSE FRIET MET MAYONAISE

WILPEPER ZOMERLUSTSTIJL, GEBAKKEN APPEL, RODEKOOL

MINI SCONE MET BRIE DE MAUX, SAUS VAN FOURME D'AMBERT EN CARMEL

MINI PAVLOVA

De opstelling van de ruimte (Dinning room) voor Walking dinner wordt met statafels en enkele ronde tafels en stoelen ingericht.

ZOMERLUST

BRASSERIE & RESTAURANT

LUNCHMENU

29.-

GEROOKTE ZALM `ZOMERLUST`

Crème fraiche, toast

of

BEEF STEAK TARTAAR

Crostini, cornichons, balsamicostroop

of

RUNDERCARPACCIO

Parmezaanse kaas, pijnboompitten, balsamico vinaigrette

of

ROERBAK SCAMPI'S

Ui, prei in romige saus

~

DIKKE SCHOTSE ZALMSTEAK

Bearnaisesaus, groene asperges

of

RUMPSTEAK ANDALUCIA 200 GR

Gegrild

of

SATÉ VAN VARKENSHAAS

Sajourboontjes en taugé

~

KOFFIE, THEE SERVIES

RECEPTIE OF EVENEMENT ARRANGEMENT

Een receptie van circa 2 uur verzorgen wij, afhankelijk van het aantal personen en dag, voor € 19,50 p.p (vanaf 15 personen).

Uw gasten krijgen dan het volgende aangeboden:

Koffie of thee met madeleine bij ontvangst.

Onbeperkt consumpties naar keuze, met uitzondering van buitenlands gedestilleerd.

2 maal koud bittergarnituur

Canapés met gerookte Noorse zalm en Hollandse garnalen

Crostini's met Parmaham en mozzarella

Crostini's met gerookte kip, walnoten en kerrie

2 maal warm bittergarnituur

Bitterballen

Kipvariantjes

Gehaktballetjes

Bamiballen

Kaasstengels

Op tafel

Banketbakkerszoutjes

Gemengde noten

Diverse rauwkost met low-fat dipsaus in glaswerk

Verlenging € 2,50 p.p. per half uur

Meerprijs vanaf 30 personen € 2,50 p.p.

RECEPTIE OF EVENEMENT ARRANGEMENT UITGEBREID

Een receptie van ongeveer 2 uur verzorgen wij, afhankelijk van het aantal personen en dag, voor € 32,50 p.p. (vanaf 15 personen). Uw gasten krijgen dan het volgende aangeboden:

Koffie of thee met madeleine bij ontvangst.

Onbeperkt consumpties naar keuze, met uitzondering van buitenlands gedestilleerd.

2 maal koud bittergarnituur

Crostini's met Parmaham en Mozzarella

Crostini's met gerookte kip, walnoten en kerrie

Assortiment binnen- en buitenlandse kazen

Met notenbrood en stokbrood geserveerd. We serveren luxe kazen die worden opgesteld zodat de gasten zelf hun assortiment kunnen samenstellen.

4 maal warm bittergarnituur

Mini saté

Tempura grote garnalen met chilisaus

Mini clubsandwich, gegrilde kip met dragonmayonaise

Mini truffelburger met buffelmozzarella en krokante Parmaham

Op tafel

Banketbakkerszoutjes

Gemengde noten

Diverse rauwkost met low-fat dipsaus in glaswerk

Verlenging € 4,50 p.p. per half uur

Meerprijs vanaf 30 personen € 2,50 p.p.

ZOMERLUST

BRASSERIE & RESTAURANT

CANAPÉS

€3.- per stuk

(Wij adviseren 4 canapés per persoon pre-diner of 12 bij een canapé receptie)

VEGETARISCH

Koud

Witlofblad met stilton en walnoot

Croustade van geitenkaas en geroosterde peper

Gegrilde courgette wrap met rucola, Parmezaanse kaas en zongedroogde tomaten

Geitenkaas kwark, rode ui port marmelade op Parmezaanse zandkoekjes

Warm

Choux bladerdeeg met gruyère en cayennepeper

Wilde paddestoelen bitterballen

VLEES

Koud

Meatloaf canapes

Carpaccio met een Parmezaanse kaas tuile

Crostini met gerookte kipparfait en confit d'orange

Warm

Kipbrochette in soja en lente-ui

Gegrild lamsvlees, rozemarijn en rode peperspjesjes

VIS

Koud

Gerookte zalm, citroen flensje, creme fraîche

Toast rauwe tonijn en wasabi

Tostada met krab en avocado

Garnalencocktail

Warm

Zalm en garnalen-crumble

Goujons van zeetong, sauce tartare

Thaise crab cakes en zoete chili dip

GROTE CANAPÉS

€5.- per stuk

(Wij adviseren 4 - 6 canapés per persoon bij een canapé receptie)

Mini Zomerlust cheeseburger

Mini 'fish and chips', sauce tartare

Tempura grote garnalen met chilisaus

Mini clubsandwich, gegrilde kip met dragonmayonaise

ALGEMENE INFORMATIE

Service tijden

Ontbijt 08.30 uur – 11.30 uur

Lunch 12.00 uur – 17.00 uur

Diner 17.00 uur - 22.30 uur

Ruimte capaciteit

Zittend

Een lange tafel: maximaal 20 personen

Ronde tafels: 2 x 6 personen, 3 x 5 personen, maximaal 27 personen

Ovale tafel: 1 x 12 personen

Tafel met bank: 9 personen

Extra's

Menukaartjes zijn inclusief.

Kandelaars zijn voorzien in de ruimte.

Versterkte muziek zoals een DJ is in overleg toegestaan. Hoewel er een muzieksysteem voorzien is zijn de gasten van harte welkom om hun eigen muziek mee te brengen. Niet versterkte LIVE muziek voor feesten zijn tevens in overleg toegestaan.

Er is geen dansvloer.

Gratis WiFi is beschikbaar.

Contact

Carel Magermans

e : cmagermans@restaurantzomerlust.nl

m : 06-51209863

Zomerlust Brasserie & Restaurant

Zomerlust 9, 3332 BX Zwijndrecht

T: 078-6822145

Kvk: 64768082

BTW: NL8558.29.266.B01

DEPUIS 2002

ZOMERLUST

BRASSERIE & RESTAURANT

