

DEPUIS  2002

ZOMERLUST

BRASSERIE & RESTAURANT

BROCHURE

VOOR GEZELSCHAPPEN



Zomerlust 9
+31 (0)78 682 21 45
info@restaurantzomerlust.nl

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 lunch en diner. Bij mooi weer kunt u het balkon bij de dining room betrekken voor een fantastisch uitzicht op Dordrecht en ruimte voor 35 zittende gasten.

Gasten genieten in de dining room van dezelfde goede service, heerlijke eten en drinken als in de vertrouwde stijl van de op de begane grond gelegen Brasserie echter in een meer intieme setting. De exclusieve omgeving zorgt, naast onze speciaal vervaardigde menu's, voor de ideale omgeving voor uw evenement.

Onderstaand treft u informatie over de mogelijkheden om uw evenement passend in te vullen. Vanzelfsprekend zijn wij bereid u desgewenst aanvullende informatie te geven en om vragen te beantwoorden.

Van harte welkom, fijn dat u er bent, we zien u graag !

Uw gastheer, Carel Magermans

GEZELSCHAPPEN

Met familie, met vrienden, met collega's, zakelijke relaties, oude klasgenoten, clubgenoten, buitenlandse gasten...? Om de organisatie van uw lunch of diner te vereenvoudigen biedt Zomerlust u verschillende mogelijkheden. Van een "Zomerlust Sharing luncheon of dinner" tot een uitgebreid 5-gangen diner met een passend drankarrangement of een ontspannen "Walking Dinner" menu, Zomerlust verzorgt het!

Onze keukenbrigade bereid met liefde en aandacht alle gerechten en werkt alleen met kwalitatieve dagverse producten. Uiteraard houden wij rekening met dieetwensen en allergieën. Wij verzoeken u ons tijdig te informeren indien hier sprake van is. Onze professionele en enthousiaste bedieningsmedewerkers maken er samen met u een geslaagd evenement van.

De verschillende mogelijkheden in het kort:

- **Lunch of diner**
 - o Zomerlust Sharing luncheon of dinner
 - o Diverse keuzemenu's
 - o Zomerlust Walking Dinner

- **DRANKARRANGEMENTEN**
 - o Arrangementen bij het diner

- **ALGEMENE INFORMATIE**

LUNCH OF DINER

Zomerlust 'SHARING luncheon of dinner' menu (3 gangen)

36.- per persoon

Met elkaar proeven en genieten van meerdere voor- en nagerechten, maar wel een eigen hoofdgerecht. Dat is in het kort Zomerlust Sharing luncheon of dinner.

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 ook nu weer per 4 personen 5 nagerechten.

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

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

De opstelling van de Dining Room wanneer het een grotere groep betreft voor Sharing luncheon of dinner wordt met tafels van minimaal 6 personen ingericht.

Samen genieten van meerdere gerechten per gang.

ZOMERLUST

BRASSERIE & RESTAURANT

MENU DE LA TOUR

3-GANGEN

36.-

ROERBAK SCAMPI'S

met rode ui en prei in romige knoflooksaus
of

RUNDERCARPACCIO

Parmezaanse kaas, rucola, pijnboompitten, balsamico crème
of

RODE-UIEN TARTE TATIN*

Balsamico, tijm, walnoten, blauwaderkaas

~

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

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

PAN GEROOSTERDE BIOLOGISCHE ZALMFILET

Teriyakisaus, zwarte rijst, sesam, bosui, groene asperges
of

GEGRILDE GROENE ASPERGES*

gepocheerd ei, linguine, tomatensalsa, Hollandaisesaus, hazelnoten

~

CRÈME BRÛLÉE

van vanille
of

PAVLOVA

meringue, mascarpone, rood fruit, coulis
of

DAME BLANCHE ZOMERLUST

vanille roomijs, chocoladesaus, crème fouettée, hazelnoten

ZOMERLUST

BRASSERIE & RESTAURANT

MENU GRANDE ÉGLISE

4-GANGEN

45.-

SAUMON FUMÉ

gerookte zalm, mierikswortel-ricottacrème, dille, gerookte haringkaviaar, toast
of

VITELLO TONATO

kalfsvlees, tonijnsaus, rucola, kappertjes, tonijntartaar
of

STEAK TARTARE

toast van brioche, rode-ui, kappertjes, ei-crème

~

KERRIESOEP MULLIGATAWNY

geserveerd met Hollandse garnalen

~

ENTRECÔTE POIVRE VERT

groene peperroomsaus, aardappel muffin, zeezout
of

KABELJAUW AU CURRY

Zoete aardappel, cashew, wilde spinazie, zwarte sesam
of

RISOTTO MET TRUFFEL *

Truffel, Parmezaanse kaas, eekhoorntjesbrood, kastanjechampignons, crème Fraîche

~

DAME BLANCHE ZOMERLUST

hazelnoten, crème fouettée, chocoladesaus
of

PROFITEROLES ZOMERLUST

Warme chocolade- en karamelsaus
of

MILLEFEUILLE CARAMEL AU BEURRE SALE

vBourbon vanille Zwitserse room, gezouten karamel

ZOMERLUST

BRASSERIE & RESTAURANT

MENU PRIVILÈGE

5-GANGEN

55.-

PÂTÉ DE CAMPAGNE

sesam, soja, wasabi, knoflookchips, bosui
of

PROEVERIJ VAN VISVOORGERECHTEN

zalm, paling, Hollandse garnaltjes, tonijn, scampi

~

BISQUE DE HOMARD CRÈMÉE

Licht romige kreeftensoep

~

SPOOM

Van citroensorbetijs en Cava

~

ENTRECOTE BEARNAISE OF POIVRE VERT

Gegrild, aardappelmuffin
of

ZEETONG MEUNIÈRE

(1 stuks à 250 gr.) remouladesaus met bijpassende groenten
of

TONIJN KNOFLOOKPEPER

gegrild, linguine nero, citroen-zeste, tomatensalsa

~

CRÈME BRULÉE VANILLE

of

BLACK FOREST ÉTON MESS

Kersen, crème fouettée, meringue crunch
of

ASSIETTE DE FROMAGE

selectie van Franse kazen

DINER

Zomerlust 'Walking Dinner' menu
Vanaf: 40,-

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 welke graag een avondvullend diner ingevuld zien worden.

U kunt een keuze maken van onderstaande gerechtjes:

MINI GARNALENCOCKTAIL

TONIJN TARTAAR

MINI RUNDERCARPACCIO

KERRIESOEP MULLIGATAWNY

MINI PUNTZAKJE VERSE FRIET MET TRUFFELMAYONAISE

ENTRECOTE MET BEARNAISESAUS

KABELJAUW AU CURRY

RISOTTO MET TRUFFEL, PADDESTOELTJES EN POMPOEN

PROFITEROLES MET BLAUWE KAAS-CRÈME, GEZOUTEN KARMEL

BLACK FOREST ÉTON MESS

De Dining room wordt voor een Walking dinner met statafels en enkele ronde tafels met stoelen ingericht.

Ons Walking Dinner bestaat standaard uit 6 gangen. U kunt dit uitbreiden tot totaal 10 gangen met een meerprijs per gang.

6-gangen: 40,-

7-gangen: 46,-

8-gangen: 52,-

9-gangen: 57,-

10-gangen: 62,-

DRANKENARRANGEMENTEN

Om u verder te ontzorgen bij de organisatie van uw evenement bij Zomerlust bieden wij de mogelijkheid om een passend drankarrangement te kiezen. Uiteraard bieden wij ook de zogenaamde 'open bar', waarbij alles genuttigd kan worden op basis van verbruik in rekening wordt gebracht. Onderstaand de verschillende opties:

ARRANGEMENT « A »

19.95 per persoon

Cava als aperitief, Zomerlust huiswijnen, Gulpener Pils, alcoholvrij bier, alcoholvrije wijnen en cava, Radler, mineraalwater, sappen, zuivel, frisdranken, binnenlands gedistilleerd, koffie en thee

Droog wit: Culemborg Cape White, Westkaap Zuid-Afrika

Zoet wit: Culemborg Moscato, Westkaap Zuid-Afrika

Rosé: Culemborg Blanc de Noir, Westkaap Zuid-Afrika

Rood: Altozano Tempranillo-Syrah, Toledo Spanje

ARRANGEMENT « B »

24.50 per persoon

Cava als aperitief, speciaal geselecteerde wijnen, Gulpener Pils, speciaal bieren, alcoholvrij bier, alcoholvrije wijnen en cava, Radler, mineraalwater, sappen, zuivel, frisdranken, binnenlands gedistilleerd, koffie en thee

Droog wit: Viognier, Paul Jaboulet Aîné, Rhône Frankrijk

Rosé: Perle de Rosaline, Côtes de Provence Frankrijk

Rood: Pinot Noir, Maison Didier Joubert, Pays d'Oc Frankrijk

ZOMERLUST

BRASSERIE & RESTAURANT

ARRANGEMENT « C »

29.50 per persoon

Cava als aperitief, speciaal geselecteerde wijnen, Gulpener Pils, speciaalbieren, alcoholvrij bier, alcoholvrije wijnen en cava, Radler, mineraalwater, sappen, zuivel, frisdranken, binnenlands gedistilleerd, koffie en thee

Droog wit: Sauvignon Blanc, Boschendal, Westkaap Zuid Afrika

Rood: Malbec, Bodega Norton, Mendoza Argentinië

ARRANGEMENT « D »

39.50 per persoon

Champagne als aperitief, speciaal geselecteerde wijnen, Gulpener Pils, speciaal bieren, alcoholvrij bier, alcoholvrije wijnen en cava, Radler, mineraalwater, sappen, zuivel, frisdranken, binnenlands gedistilleerd, koffie en thee

Champagne: Brut Reserve, Nicolas Feuillatte, Frankrijk

Droog wit: "Les Sètilles", Olivier Leflaive, Bourgogne A.O.C. Frankrijk

Rood: St. Emilion Grand Crû Controlée, Chateau Puy-Blanquet, Bordeaux A.O.C. Frankrijk



ALGEMENE INFORMATIE

Service tijden

Lunch 12.00 uur – 17.00 uur

Diner 17.00 uur - 22.30 uur

Ruimte capaciteit

- Een lange tafel: maximaal 20 personen
- Ronde tafels: 3 x 6 personen, 3 x 5 personen
- Ovale tafel: 1 x 10 personen
- Tafel met bank: 8 personen
- maximaal 45 personen

Bereikbaarheid en toegankelijkheid

- Betaald parkeren maandag t/m woensdag van 09:00 tot 18:00 uur
- Donderdag t/m zaterdag van 09:00 tot 21:00 uur – zone 7892
- Brede open trap naar de Dining Room (er is geen lift aanwezig)

Extra's

- Menukaarten zijn inclusief en kunnen gepersonaliseerd worden;
- Gratis Wifi is beschikbaar;
- Er is geen dansvloer aanwezig;
- Wij gaan uit van het bij ons 24 uur van te voren bekende aantal personen bij het organiseren en calculeren van uw evenement (indien het gezelschap op het laatste moment groter schakelen wij en gaan wij van het nieuwe aantal uit);
- Afrekenen kan contant of alle kaarten;
- Zelf meegebrachte taart/gebak is toegestaan, hiervoor rekenen wij 2.50 bordengeld per persoon;
- Zelf meegebrachte wijn is in overleg toegestaan, hiervoor rekenen wij 20.00 kurkengeld per persoon;

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