

DEPUIS  2002

---

# ZOMERLUST

BRASSERIE & RESTAURANT



## BROCHURE

Voor gezelschappen

Zomerlust 9

+31 (0)78 682 21 45

[info@restaurantzomerlust.nl](mailto:info@restaurantzomerlust.nl)

## THE DINING ROOM

In het centrum van historisch Zwijndrecht biedt Zomerlust Brasserie & Restaurant een adembenemend uitzicht over de Oude Maas, met Dordrecht als decor - de oudste stad van Nederland. Onze stijlvolle 'dining room' op de eerste verdieping, met eigen bar en balkon, zorgt voor een intieme sfeer voor lunch en diner. Ontdek de perfecte setting voor jouw speciale evenement.

## GEZELSCHAPPEN

Of u nu met familie, vrienden, collega's, zakelijke partners, oude schoolgenoten, of internationale gasten komt, Zomerlust maakt het organiseren van uw lunch of diner simpel. Kies uit onze 'Zomerlust Sharing' optie, mini à la Carte menu met eventueel een passend drankarrangement, of een ontspannen 'Walking Dinner.' Onze keukenbrigade gebruikt enkel de beste verse ingrediënten en houdt rekening met dieetwensen en allergieën. Onze professionele bedieningsmedewerkers staan klaar om van uw evenement een succes te maken.

De verschillende mogelijkheden in het kort:

- **Lunch of diner**
  - o Zomerlust Sharing luncheon of dinner
  - o Mini à la Carte menu's
  - o Zomerlust Walking Dinner
  
- **Drankarrangementen**
  - o Arrangementen bij het diner
  
- **Algemene informatie**

## ZOMERLUST SHARING

### **Sharing lunch of Sharing dinner**

Menu 3-gangen 38.- p.p., menu 4-gangen 48.- p.p.

Het draait om samen proeven en delen, genieten van meerdere voor- en nagerechten, terwijl je je eigen hoofdgerecht kiest.

U krijgt vijf verschillende voorgerechten per vier personen om te delen. Het hoofdgerecht biedt vis, vlees of vegetarische opties met gedeelde bijgerechten. Het nagerecht omvat opnieuw vijf gerechten per vier personen. Alle geserveerde gerechten zijn bekende items van onze menukaart die perfect deelbaar zijn.

Breid dit menu eventueel uit met een extra tussengerecht of spoom met citroensorbetijs.

Bij een groep groter dan 18 personen worden de tafels ingericht voor minimaal zes personen.

## MINI A LA CARTE MENU

voor groepen vanaf 12 personen 3-gangen vanaf 38.- p.p., 4-gangen 48.- p.p., 5-gangen 55.- p.p.

### VOORGERECHTEN

---

#### **Rundercarpaccio**

Parmezaan, balsamico-notendressing

#### **Pastrami van wild zwijn**

Appel, kastanje, knolselderij, vijgen-uiencompote

#### **Saumon fumé**

gerookte zalm, mierikswortel-ricotta crème, dille, gerookte haringkaviaar, toast

#### **Wortel 'Steak tartare'\***

Paarse en oranjewortel, sinaasappel, munt, yuzucrème, Parmezaankoekjes

### SOEPEN ALS EXTRA GANG

---

#### **Kerriesoep Mulligatawny**

geserveerd met hollandse garnalen

#### **Tomatensoep\***

crème fraîche, basilicumolie

### TUSSENGERECHTEN ALS EXTRA GANG

---

#### **Spoom**

van citroensorbetijs en cava

### HOOFDGERECHTEN

---

#### **Saltimbocca alla romana**

kalfsschnitzel bedekt met parmaham en salie, nagesmoord in witte wijn

#### **Heilbot saffraan**

Hollandse garnalen, venkel, risotto, dille, saffraansaus

#### **Entrecôte poivre vert**

groene peperroomsaus, rozeval aardappel, zeezout

#### **Risotto con zucca e gorgonzola\***

pompoenrisotto, gorgonzola, Sali, geroosterde pompoenpitjes

### NAGERECHTEN

---

#### **Pavlova**

meringue, mascarpone, blauwe- en zwarte bessen, munt, coulies

#### **Dame blanche zomerlust**

vanille roomijs, chocoladesaus, crème fouettée, hazelnoten

#### **Crème brûlée vanille**

vanille roomijs

#### **Millefeuille au chocolat**

Chocolademousseline, cacao

## ZOMERLUST 'WALKING DINNER' MENU

Vanaf: 43,-

Hierbij is het de bedoeling dat uw gasten gedurende hun verblijf kunnen genieten van diverse kleine gerechtjes. Deze gerechtjes kunnen zowel staand als zittend geserveerd worden, waardoor deze dinerervaring ideaal is voor grotere gezelschappen vanaf 30 personen die een avondvullend diner willen ervaren.

U kunt een keuze maken van onderstaande gerechtjes:

**Mini garnalencocktail**

**Steak tartare**

**Mini rundercarpaccio**

**Kerriesoep mulligatawny**

**Tom Yam chili zeebaars**

**Entrecote met bearnaisesaus**

**Mini puntzakje verse friet met truffelmayonaise**

**Risotto con zucca, pompoen, gorgonzola, sali**

**Profiteroles met blue de Basque-crème, gezouten karamel**

**Pavlova met blauwe bessen en coulis**

De Dining room wordt voor een Walking dinner met statafels en enkele ronde tafels met stoelen ingericht. Walking Dinner bestaat standaard uit 6 gangen. U kunt dit uitbreiden tot totaal 10 gangen met een meerprijs per gang.

6-gangen:	43,-
7-gangen:	48,-
8-gangen:	55,-
9-gangen:	60,-
10-gangen:	66,-

## DRANKENARRANGEMENTEN

U kunt kiezen uit diverse drankarrangementen om uw evenement te completeren. We bieden ook een 'open bar'-optie waarbij de kosten worden gebaseerd op het verbruik.

Hieronder vindt u de beschikbare opties:

### Arrangement «A»

21.- 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, Zuid-Afrika

Zoet wit: Culemborg Moscato, Zuid-Afrika

Rosé: Culemborg Blanc de Noir, Zuid-Afrika

Rood: Altozano Tempranillo-Syrah, Toledo Spanje

### Arrangement «B»

26.- 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, Rhône

Rosé: Perle de Rosaline, Côtes de Provence

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

# ZOMERLUST

BRASSERIE & RESTAURANT

## Arrangement «C»

32.- 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, Zuid  
Afrika

Rood: Malbec, Bodega Norton, Mendoza  
Argentinië

## Arrangement «D»

42.- 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,  
Droog wit: Bourgogne A.O.C. Olivier Leflaive,  
Rood: St. Emilion Grand Crû Controlée, Chateau  
Puy-Blanquet, Bordeaux A.O.C.

## 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)
- Gedurende de zomervakantie is de dining room gesloten

### 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.- kurkengeld per persoon;

### Contact

Kevin van Kuijeren

e: [kvkuijeren@restaurantzomerlust.nl](mailto:kvkuijeren@restaurantzomerlust.nl)

Zomerlust Brasserie & Restaurant - Zomerlust 9, 3332 BX Zwijndrecht  
T: 078-6822145 - Kvk: 64768082 - BTW: NL8558.29.266.B01