

DEPUIS  2002

ZOMERLUST

BRASSERIE & RESTAURANT



BROCHURE

Voor gezelschappen

Zomerlust 9

+31 (0)78 682 21 45

info@restaurantzomerlust.nl

THE DINING ROOM

In het hart van historisch Zwijndrecht, biedt Zomerlust Brasserie & Restaurant een adembenemend uitzicht over de Oude Maas, met de oudste stad van Nederland, Dordrecht, als schilderachtig decor. Onze elegante 'dining room' op de eerste verdieping, uitgerust met een eigen bar en balkon, biedt een intieme sfeer voor zowel lunch als diner. Ervaar de ideale omgeving voor uw speciale evenementen.

GEZELSCHAPPEN

Bij Zomerlust zijn alle groepen welkom, of het nu gaat om familiebijeenkomsten, vriendengroepen, zakelijke ontmoetingen, reünies met schoolgenoten, of diners met internationale gasten. Wij maken de organisatie van uw lunch of diner gemakkelijk en plezierig. U kunt kiezen uit onze 'Zomerlust Sharing' optie, een verfijnd mini à la Carte menu met de optie voor een bijpassend drankarrangement, of een ongedwongen 'Walking Dinner'. Onze keukenbrigade selecteert alleen de beste verse ingrediënten en houdt rekening met alle dieetwensen en allergieën. Ons toegewijde bedieningsteam staat garant voor een succesvol evenement.

De verschillende mogelijkheden in het kort:

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

ZOMERLUST

SHARING LUNCH OF SHARING DINNER

Menu:

- 3-gangen: €40,- per persoon
- 4-gangen: €52,- per persoon

Concept: Bij onze Sharing lunch of dinner draait het om het samen proeven en delen van gerechten, waarbij u geniet van een diversiteit aan voor- en nagerechten, terwijl iedereen zijn eigen hoofdgerecht kiest. Deze unieke ervaring begint met vijf verschillende voorgerechten per vier personen om te delen, gevolgd door een hoofdgerecht naar keuze met vis, vlees of vegetarische opties, vergezeld van bijgerechten om samen te delen. Het nagerecht bestaat uit een variatie van vijf verschillende gerechten per vier personen. Al onze gerechten zijn zorgvuldig geselecteerde, populaire items van onze menukaart die ideaal zijn om te delen.

Optionele Uitbreiding: U kunt dit menu verrijken met een extra tussengerecht of een verfrissende spoom met citroensorbetijs.

Groepsarrangementen: Voor groepen groter dan 18 personen worden de tafels ingericht voor gezelschappen van minimaal zes personen.

MINI A LA CARTE MENU

voor groepen vanaf 12 personen 3-gangen vanaf 40.- p.p., 4-gangen 52.- p.p., 5-gangen 60.- p.p.

VOORGERECHTEN

Rundercarpaccio

Parmezaan, balsamico-notendressing

Beef tataki

sesam, soja, wasabi, knoflookchips, bosui

Saumon fumé

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

Oesterzwam ceviche*

limoen, sinaasappel, rode ui, limabonen, munt, olijfolie, tostones van banaan

SOEPEN ALS EXTRA GANG

Kerriesoep Mulligatawny

geserveerd met hollandse garnalen

Tomatensoep*

crème fraîche, basilicumolie

TUSSENGERECHTEN ALS EXTRA GANG

Spoom

van citroensorbetijs en cava

HOOFDGERECHTEN

Entrecote Classique

Ingesmeerd met zwarte pepper, crème fraîche, gepofte knoflook, rösti

Zeebaars yellow curry

groene aspergepunten, rode paprika, lente-ui, citroengras, pistache

Lady Rumpsteak Poivre vert

groene peperroomsaus, rösti

Risotto caprese*

tomaat, basilicum, mozzarellan notencrunch

NAGERECHTEN

Pavlova

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

Dame blanche zomerlust

vanille roomijs, chocoladesaus, crème fouettée, hazelnoten

Crème brûlée vanille

vanille roomijs

Zomerlust Profiteroles

meringue, mascarpone, rood fruit, coulis

ZOMERLUST

BRASSERIE & RESTAURANT

ZOMERLUST 'WALKING DINNER' MENU

Vanaf: €48,-

Concept: Ons 'Walking Dinner' biedt een unieke culinaire ervaring waarbij uw gasten gedurende de avond kunnen genieten van een verscheidenheid aan kleine gerechtjes. Deze gerechtjes zijn perfect voor zowel staande als zittende gelegenheden, waardoor dit concept ideaal is voor grotere groepen vanaf 30 personen die een avondvullend diner willen beleven.

Keuzemogelijkheden:

- Beef tataki met sesam of steak tartaar 'wortel'
- Tonijn tartaar met komkommer
- Kerriesoep mulligatawny geserveerd in een wijnglas
- Biologische zalm Aziatische stijl
- Frisse citroen Spoon
- Entrecôte met bearnaisesaus met mini puntzakje verse friet
- Risotto met truffel, Parmezaanse kaas, eekhoortjesbrood, crème fraîche
- Profiteroles met blue de Basque-crème, caramel beurre salé
- Eton Mess

Setting: De Dining Room wordt voor een Walking Dinner sfeervol ingericht met statafels en enkele ronde tafels met stoelen.

Gangen en Prijzen:

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

Elk Walking Dinner bestaat standaard uit 6 gangen. U heeft de optie om dit uit te breiden tot een totaal van 9 gangen, met een meerprijs per extra gang.

DRANKENARRANGEMENTEN

Verrijk uw evenement met onze diverse drankarrangementen. Naast deze arrangementen bieden we ook een 'open bar'-optie, waarbij de kosten gebaseerd worden op het daadwerkelijke verbruik.

Beschikbare Arrangementen:

Arrangement "A" - €23 per persoon

- Aperitief: Cava
- Huiswijnen: Zomerlust huiswijnen
- Bier: Gulpener Pils, alcoholvrij bier
- Speciale dranken: Radler, alcoholvrije wijnen en cava
- Overige dranken: Mineraalwater, sappen, zuivel, frisdranken, binnenlands gedistilleerd
- Warme dranken: Koffie en thee voor na het menu

Wijnen in Arrangement "A":

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" - €28 per persoon

- Aperitief: Cava
- Speciaal geselecteerde wijnen
- Bier: Gulpener Pils, alle speciaal bieren
- Overige: Zoals in Arrangement "A"

Wijnen in Arrangement "B":

Droog wit: Viognier, Rhône

Rosé: Perle de Rosaline, Côtes de Provence

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

VERVOLG DRANKENARRANGEMENTEN

Arrangement "C" - €35 per persoon

- Aperitief: Cava
- Speciaal geselecteerde wijnen
- Bier: Gulpener Pils, speciaalbieren
- Overige: Zoals in Arrangement "A"

Wijnen in Arrangement "C":

Droog wit: Sauvignon Blanc, Boschendal, Zuid-Afrika

Rood: Malbec, Bodega Norton, Mendoza Argentinië

Arrangement "D" - €46 per persoon

- Aperitief: Champagne
- Speciaal geselecteerde wijnen
- Bier: Gulpener Pils, speciaal bieren
- Overige: Zoals in Arrangement "A"

Wijnen in Arrangement "D":

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 - 17.00 uur
- Diner: 17.00 - 22.30 uur

Ruimte Capaciteit:

- Een lange tafel: maximaal 20 personen
- Ronde tafels: 3 tafels voor 6 personen, 3 tafels voor 5 personen
- Ovale tafel: 1 tafel voor 10 personen
- Tafel met bank: geschikt voor 8 personen
- Totale capaciteit: 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)

Toegang via brede open trap naar de Dining Room (geen lift aanwezig)

Dining Room gesloten tijdens zomervakantie

Extra's:

Menukaarten inbegrepen en personalisatie mogelijk

Gratis Wifi beschikbaar

Geen dansvloer aanwezig

Definitieve aantal gasten 24 uur voor evenement bevestigen; aanpassingen worden geaccepteerd

Betaling: contant of met alle gangbare kaarten

Eigen taart/gebak toegestaan (bordengeld: €2,50 per persoon)

Eigen wijn in overleg toegestaan (kurkengeld: €20,- per fles)

Contact:

Kevin van Kuijeren

E-mail: kvkuijeren@restaurantzomerlust.nl

Zomerlust Brasserie & Restaurant - Zomerlust 9, 3332 BX Zwijndrecht

T: 078-6822145 - Kvk: 64768082 - BTW: NL8558.29.266.B01