

DEPUIS  2002

ZOMERLUST

BRASSERIE & RESTAURANT



BROCHURE

Voor gezelschappen

Zomerlust 9

+31 (0)78 682 21 45

info@restaurantzomerlust.nl

ZOMERLUST

BRASSERIE & RESTAURANT

THE DINING ROOM

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

GEZELSCHAPPEN

Bij Zomerlust heten we alle gezelschappen welkom en maken we de organisatie van uw lunch of diner zorgvuldig en plezierig. Kies uit onze Zomerlust Sharing dinner, een mini à la Carte menu of een lossere Walking Dinner. De keukenbrigade werkt ambachtelijk, bereidt alles met dagverse ingrediënten en houdt rekening met dieetwensen en allergieën. Ons toegewijde bedieningsteam zorgt ervoor dat elk evenement een succes wordt.

De verschillende mogelijkheden in het kort:

- **Zomerlust Sharing lunch/dinner** – vanaf €48 p.p.
- **Menu voor groepen** – vanaf €48 p.p.
- **Walking Dinner** – €67 p.p.
- **Drankarrangementen** – vanaf €24 p.p.

Algemene informatie

Zie laatste blad

ZOMERLUST SHARING LUNCH/DINNER

Menu:

- 3-gangen: €48,- per persoon
- 4-gangen: €62,- per persoon

**Menu niet beschikbaar tijdens de feestdagen.*

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: verrijk het menu met een extra tussengerecht of een verfrissende spoom van citroensorbetijs.

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

ZOMERLUST

BRASSERIE & RESTAURANT

Mini à la Carte voor groepen vanaf 12 personen:

3-gangenmenu vanaf €48,- p.p., 4-gangenmenu €62,- p.p., 5-gangenmenu €69,- p.p.

VOORGERECHTEN

RUNDERCARPACCIO

Parmezaan, balsamico-notendressing

DUO TATAKI - VITELLO & TONNATO

tataki van kalfsvlees en tonijn in lichte tonijn crème, gefrituurde kappertjes, Parmezaancroutons, citroenzeste en basilicumolie

ROERGEBAKKEN SCAMPI'S

Met ui en prei in romige knoflooksaus

FROMAGE FONDU*

Romige kaasfondue van Époisses en Gruyère, geroosterde pompoempitten, tijm

OPTIONEEL SOEPEN ALS EXTRA GANG

KERRIESOEP MULLIGATAWNY

romige milde kerriesoep, kreeft en krab, paddenstoelen

SOUPE DES TOMATES*

crème fraîche, basilicumolie

OPTIONEEL TUSSENGERECHT ALS EXTRA GANG

SPOOM À L'ORANGE SANGUINE

verfrissende spoom van bloedsinaasappel en champagne

HOOFDGERECHTEN

RUMP STEAK SAUCE POIVRE VERT (180 GR)

Groene peperroomsaus, tijm-knoflook rosevalaardappel

SAUMON À LA BÉARNAISE

gebakken zalm, béarnaisesaus, gekonfijte sjalot, gekarameliseerde pompoen, witte druiven, crumble van kappertjes, hazelnoot

HERTENFILET D'ALSACE

gebakken hertenfilet, geroosterde koolraap met tijm en honing, stoofpeer, pommes Anna, groene pepersaus à l'Alsacienne

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS ET TRUFFE*

risotto met paddenstoelen, spinazie, truffel, Parmezaanchips

NAGERECHTEN

PAVLOVA

meringue, bergamot-mascarpone, lemoncurd, gekarameliseerde pistache, limoen

DAME BLANCHE ZOMERLUST

vanille roomijs, chocoladesaus, crème fouettée, hazelnoten

CRÈME BRÛLÉE VANILLE

vanille roomijs

BLACK FOREST ETON MESS

kersenconfit met kirsch, crème fouettée, chocoladecrumble, meringue crunch, mascarponecrème

ZOMERLUST 'WALKING DINNER' MENU

Concept: '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. Ideaal voor groepen vanaf 30 personen die een avondvullend diner willen beleven – staand of zittend in ongedwongen sfeer.

Menu:

- "Petit toast" twee luxe canapés met zalm en Hollandse garnalen"
- "Tartare de Bœuf, Aceto Balsamico et Truffe Fraîche"
- "Coquilles Saint-Jacques, Pata Negra et Noisette Beurre Noisette"
- "Kerriesoep Mulligatawny" kreeft, krab en paddestoelen
- "Spoon au Yuzu"
- "Entrecôte, tijm-knoflook rosevalaardappel, Sauce Béarnaise of pepersaus"
- "Brownie dulce de leche salé" gekarameliseerde banaan, pecannoten, witte chocolade-ijs

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

Een Walking Dinner bestaat standaard uit 7 gangen.

Prijs: €67

ZOMERLUST

BRASSERIE & RESTAURANT

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 – klassiek en compleet” - €24 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 – met extra verfijnde wijnen” - €30 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

ZOMERLUST

BRASSERIE & RESTAURANT

VERVOLG DRANKENARRANGEMENTEN

“Arrangement C – elegant en karaktervol” - €38 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 – ultiem genieten met Champagne en Grand cru Bordeaux” - €52 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.

ZOMERLUST

BRASSERIE & RESTAURANT

ALGEMENE INFORMATIE

Servicetijden:

- Lunch: 12.00 - 17.00 uur
- Diner: 17.00 - 22.30 uur

Ruimtecapaciteit:

- 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 7/8 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)

- De Private Dining Room is gesloten tijdens de zomervakantieperiode

Uitzonderingen:

Wij houden met alle plezier rekening met allergieën en/of ingrediënten die uw gasten liever vermijden – gastvrijheid zit bij ons in de details.

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

Bij Zomerlust zorgen we dat elk detail klopt – van glas tot glimlach. Neem gerust contact op om de mogelijkheden te bespreken; wij denken graag mee over de perfecte invulling van uw evenement.

Contact:

Kevin van Kuijeren

E-mail: kvkuijeren@restaurantzomerlust.nl

Zomerlust Brasserie & Restaurant - Zomerlust 9, 3332 BX Zwijndrecht

T: 078-6822145 – www.restaurantzomerlust.nl ↗

Kvk: 64768082 - BTW: NL8558.29.266.B01