

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-cartemenu 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 Franse lunch voor groepen** – €38 p.p.
- **Walking Lunch voor groepen** – €47 p.p.
- **Diner menu voor groepen** – vanaf €48 p.p.
- **Walking Dinner** – €69 p.p.
- **Drankarrangementen** – vanaf €24 p.p.

Algemene informatie

Zie laatste blad

ZOMERLUST FRANSE LUNCH

Menu:

- 4 gangen in een lichtere uitvoering: €38,- per persoon

**Menu alle dagen beschikbaar van 11.00 tot 14.30 uur*

Concept: De Franse lunch bij Zomerlust is gebaseerd op het klassieke idee van goed eten zonder haast, maar met aandacht. Een verzorgde lunch die licht en verfijnd is. Gerechten met een duidelijke Franse signatuur, bereid met mooie producten en helder van smaak.

Het concept is geschikt voor groepen die geen concessies willen doen aan kwaliteit en beleving. We serveren een uitgebalanceerde lunch met een voorgerecht en een vis- of vleeshoofdgerecht, gevolgd door een klein kaasgerechtje en een klein dessert. We sluiten af met koffie of thee. De Franse lunch is inclusief twee glazen rosé, witte of rode wijn.

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

ZOMERLUST WALKING LUNCH MENU

**Walking Lunch alle dagen beschikbaar van 11.00 tot 14.30 uur*

Concept: De Walking Lunch biedt een unieke culinaire ervaring waarbij uw gasten gedurende de middag 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 middagvullende lunch willen beleven in een ongedwongen sfeer.

Menu:

- PETIT TOAST twee luxe canapés rillette van zalm met gember-mierikswortel mayonaise en grove peper, pittige tartare cannibale, augurk, ei
- TOMATEN-KOKOS-LIMOENSOEP gamba, gember, kokosmelk, beukenzwam
- ROERGEBAKKEN SCAMPI'S met ui, peterselie en prei in romige knoflooksaus
- PAVÉ DE SAUMON RÔTI gegrilde zalm, béarnaisesaus, wilde spinazie met sjalotjes of
RUMPSTEAK BLACK TRUFFLE truffelolie, Parmezaan, rucola, balsamicostroop
- PAVLOVA meringue, mascarponeslagroom, mango, passievrucht, geconfijte limoenzeste, geroosterde kokos, passievruchtcoulis

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

Een Walking Lunch bestaat standaard uit 5 gerechtjes.

Prijs: €47 p.p.

ZOMERLUST

BRASSERIE & RESTAURANT

ZOMERLUST SHARING LUNCH & DINNER

Menu:

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

Concept: Bij onze Sharing lunch & dinner draait het om het samen proeven 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.

Groepsarrangementen: voor groepen vanaf 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-gangen €48 p.p., 4- gangen €56 p.p., 5-gangen €63 p.p.

VOORGERECHTEN

RUNDERCARPACCIO

Parmezaan, balsamico-notendressing

DUO TATAKI - VITELLO & TONNATO

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

ROERGEBAKKEN SCAMPI'S

met ui, peterselie en prei in romige knoflooksaus

FROMAGE FONDU*

romige kaasfondue van Époisses en Gruyère, geroosterde pompoenpitten, tijm

OPTIONEEL SOEPJE ALS EXTRA GANG

TOMATEN-KOKOS-LIMOEN SOEPJE

Gamba, gember, kokosmelk, beukenzwam

OPTIONEEL TUSSENGERECHT ALS EXTRA GANG

SPOOM CITRON

verfrissende spoom van citroensorbetijs en champagne

HOOFDGERECHTEN

RUMP STEAK SAUCE BLACK TRUFFLE OF POIVRE VERT (180 GR)

groene peperroomsaus, tijm-knoflook pommes gratin

PAVÉ DE SAUMON RÔTI

gegrilde zalm, béarnaisesaus, aardappelgratin, wilde spinazie met sjalotjes

ESCALOPE DE VEAU A LA SAGE

Gebakken kalfsvlees-top met rauwe ham, verse salie, beurre blanc met dragon, pommes mousseline, haricots verts

CURRY DE LÉGUMES RÔTIS*

gele curry met kokosmelk, jasmijnrijst, mango, geroosterde bloemkool, zoete aardappel, aubergine, spinazie, kikkererwten, koriander, cashewnoten

NAGERECHTEN

PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES

meringue, mascarponeslagroom, rood fruit, coulis van rood fruit

DAME BLANCHE ZOMERLUST

vanille roomijs, chocoladesaus, crème fouettée, hazelnoten

CRÈME BRÛLÉE VANILLE

vanille roomijs

MILLEFEUILLE AUX FRAISES

Krokant bladerdeeg, aardbeien, Zwitserse room, vanille roomijs

*= vegetarisch gerecht

ZOMERLUST

BRASSERIE & RESTAURANT

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 in een ongedwongen sfeer.

Menu:

- STEAK TARTARE crostini, sjalotten, balsamicostroop, cornichons, ei
 - COQUILLES FRAIS CHAMP gebakken coquilles, Pata Negra, gefrituurde kappertjes, sjalot, venkel, Sambuca
 - TOMATEN-KOKOS-LIMOENSOEP brunoise van gamba, gember, kokosmelk, beukenzwam
 - THON GRILLÉ MI-CUIT licht gegrilde tonijn, sesamkorst, soja-limoenjus, krokante kappertjes
 - SPOOM CITRON verfrissende spoom van citroen, champagne en wodka
 - PAVÉ DE SAUMON RÔTI gegrilde zalm, béarnaisesaus, aardappelgratin, wilde spinazie met sjalotjes
 - of
- RUMPSTEAK BLACK TRUFFLE truffelolie, Parmezaan, rucola, balsamicostroop, pommes gratin
- PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES meringue, mascarponeslagroom, rood fruit, coulis van rood fruit

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 gerechtjes.
Prijs: €69 p.p.

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 - 16.00 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.

Het definitieve aantal gasten 24 uur voor het 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:

Carel Magermans

E-mail: cmagermans@restaurantzomerlust.nl

Zomerlust Brasserie & Restaurant - Zomerlust 9, 3332 BX Zwijndrecht

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

KvK: 64768082 - BTW: NL8558.29.266.B01