

LOMMERRIJK

iets moois in zicht

DINEREN

EVENEMENTENLOCATIE AAN
HET WATER IN ROTTERDAM



Menukaart

(vanaf 20 personen)

Onze chef-kok heeft met veel zorg drie smaakvolle menu's samengesteld voor jouw gelegenheid. Wil je het diner graag iets uitgebreider maken? Dan kan er een tussengerecht worden toegevoegd. We bespreken graag samen de mogelijkheden.

Omdat wij geen à-la-carterestaurant zijn, ontvangen wij uiterlijk één week vooraf een overzicht van de gemaakte keuzes. Zo kunnen wij alles met aandacht voorbereiden. Uiteraard houden wij rekening met dieetwensen en allergieën, mits deze vooraf bij ons bekend zijn.

MENU WAALHAVEN

€39

Voor:

Soep van het seizoen ✓

Hoofd:

Zeebaars

of

Parelhoen

of

Portobello ✓

Na:

Cheesecake in een glas

MENU WIJNHAVEN

€47

Voor:

Carpaccio

Hoofd:

Sukade

of

Dorade

of

Bitterbal van truffel ✓

Na:

Bavarois van citroen

MENU MAASHAVEN

€56

Voor:

Medaillons van gerookte zalm

Tussen:

Soep van het seizoen ✓

Hoofd:

Entrecote

of

Tonijn

of

Risotto ✓

Na:

Crème brûlée

Wij bieden, naast bovenstaande menu's, verschillende vegetarische en veganistische opties, vraag gerust naar onze mogelijkheden.



Voorgerechten ter vervanging of extra tussengerecht

Vitello Tonnato*

Burrata* ✓

Gebakken gamba's*

Spoorn* ✓

Rijk gevulde vissoep*

Hoofdgerechten ter vervanging of een extra tussengerecht

Warm gerookte zalm*

Sukade*

Rendang van spitskool* ✓

Desserts ter vervanging

Tiramisu in een glas*

Bavarois van banaan*

*De meerprijs is per menu verschillend, vraag gerust een aangepaste prijs aan bij een gewenste aanpassing in een van onze menu's.



Walking dinner (vanaf 25 personen)

Een walking dinner is dé informele manier om voor jouw gasten een diner te verzorgen. De gerechten worden geserveerd op een bordje, in een glas of bijvoorbeeld aan een spiesje. Tijdens het uitserveren kunnen de gasten zich vrij bewegen en zowel staand als zittend genieten van de gerechtes.

Stel een eigen walking dinner samen, onze chef biedt een ruime keuze van gerechtes aan:

Carpaccio	9,5
Medaillons van gerookte zalm	10,5
Vitello Tonnato	9,5
Carprese	8,5
Nori cracker met tonijn	5,75
Gerookte zalm zoet/zuur	11,5
Bietencarpaccio	9,5
Shiitake crèmesoep	6,5
Pompoensoep	6,5
Zoete aardappelssoep	6,5
Gebakken gamba's	13,5
Zeebaars	13
Tonijn	12
Wijtingfilet	11,5
Lamsrack	14,5
Margret de canard	11
Entrecote	12
Risotto	9,5
Cannelloni	9,5

DESSERTS

Cheesecake in een glas	8
Crème brûlée	10



Buffetten

(vanaf 25 personen)

Met een buffet creëer je een ontspannen en persoonlijke sfeer. De koude en warme gerechten worden tegelijk gepresenteerd, zodat iedere gast op zijn eigen manier kan kiezen en genieten.

BUFFET EEMSHAVEN

€41

Brood en smeersels ✓

Gravad lax
Carpaccio
Caprese ✓

Preisalade ✓
Geitenkaassalade ✓

Zeebaars
Kippendij
Penne ✓

Krieltjes ✓
Groenten ✓

BUFFET RIJNHAVEN

€48

Brood en smeersels ✓

Carpaccio
Visplateau
Charcuterie

Caesar salade
Bietencarpaccio ✓
Salade caprese ✓

Bavette
Parelhoen
Zalm
Cannelloni ✓

Aardappelwedges ✓
Groenten ✓

BUFFET PARKHAVEN

€56

Brood en smeersels ✓

Carpaccio
Charcuterie
Sashimi

Caesar salade
Bietencarpaccio ✓
Rosevalsalade ✓
Burrata ✓
Salade van parelgort ✓

Dorade royal
Entrecote
Eend
Cannelloni ✓

Zoete aardappel ✓
Groenten ✓



DESSERTS

Cheesecake in een glas	8
Bavarois van citroen	9
Crème brûlée	10
Grand dessert	15

KINDERMENU

€19,50

Tomatensoep

Spaghetti bolognese
Of
Mini hamburger met friet
Of
Friet met een snack
Frikandel of Kroket of Kipnuggets

Vanille-Ijs dessert



Barbecue

(vanaf 25 personen)

Lommerrijk heeft twee privéruimtes met een eigen terras en daarmee ook een mooi uitzicht over de Bergse Plas. Deze zalen zijn voor jouw gezelschap uitermate geschikt voor het verzorgen van een barbecue in de maanden april t/m september. Tevens kan de barbecue op onze Landtong worden verzorgd voor grotere gezelschappen tot 300 personen.

Indien het weer toch tegen blijkt te vallen, zal onze chef de barbecue in buffetvorm verzorgen.

In de maanden oktober t/m maart verzorgen wij de barbecue geheel in buffetvorm in een privéruimte binnen Lommerrijk.



BARBECUE VEERHAVEN

€39

Brood en smeersels ✓

Aardappelsalade ✓

Griekse salade ✓

Caesar salade

Gemengde sla ✓

Hamburger

Speklapje

Lamsspies

Saté

Gepofte aardappel ✓

Maiskolf ✓

Diverse sauzen

BARBECUE SCHIEHAVEN

€47

Brood en smeersels ✓

Aardappelsalade ✓

Caesarsalade

Gemengde sla ✓

Salade caprese ✓

Variërende seizoensgebonden salade

Hamburger

Entrecote

Zalm

Zweedse lende

Saté

Gepofte aardappel ✓

Maiskolf ✓

Diverse sauzen



Barbecue

(vanaf 25 personen)

BARBECUE OUDE HAVEN

€56

Brood en smeersels ✓

Aardappelsalade ✓

Caesarsalade

Griekse salade ✓

Salade caprese ✓

Preisalade ✓

Variërende seizoensgebonden salade

Black angus hamburger

Striploin

Merguezworst

Saté

Zalm

Scampi a la plancha

Variërende seizoensgroenten ✓

Gepofte aardappel ✓

Maiskolf ✓

Diverse sauzen

DESSERTS VAN DE BARBECUE

Banaan royal 8

Gegrilde ananas 9

DESSERTS

Cheesecake in een glas 8

Bavarois van citroen 9

Crème brûlée 10

Grand dessert 15

KINDERMENU

Tomatensoep

€19,50

Spaghetti bolognese

Of

Mini hamburger met friet

Of

Friet met een snack*

*Frikandel, kroket of kipnuggets

Vanille-Ijs dessert



Foodmarket

(vanaf 75 personen)

€49 per persoon

Een foodmarket is dé trend van tegenwoordig en een sfeervolle en informele manier om jouw gasten te verrassen.

Bij de verschillende kraampjes worden de gerechten geserveerd op een bordje*. Zo kunnen jouw gasten ongedwongen rondlopen, proeven en kiezen waar ze zin in hebben. Of ze nu staand de gezelligheid opzoeken of zittend genieten van de gerechtes, de foodmarket zorgt altijd voor een ontspannen en smaakvolle beleving.

*het aantal kramen is afhankelijk van het aantal gasten

Diverse kramen bestaande uit:

Italiaanse Kraam

Tagiatelle met gerookte zalm en basilicum | Vegetarische pasta
ratatouille met tomatensaus

Diverse toppings door de gast zelf te bepalen;

- Parmezaanse kaas
- Olijven
- Sud 'n Sol tomaatjes
- Rucola
- Pijnboompitten

Oosterse Kraam

2 soorten saté | Witte rijst | Gyoza kip | Gyoza groente |
vegetarische loempia

Diverse toppings door de gast zelf te bepalen;

- Kroepoek
- Casave
- Gefrituurde uitjes
- Atjar
- Sambal
- Ketjap manis

Amerikaanse Kraam

Mini hamburger | Hotdog

Diverse sauzen en toppings door de gast zelf te bepalen;

- Mayonaise
- Ketchup
- Hamburgersaus
- Augurk
- Gefrituurde ui
- Tomaat
- Komkommer
- Little gem sla
- Uiringen

Salade Kraam

Griekse salade | Ceasersalade |
Couscous salade

Dessert Kraam

Italiaanse Cannoli diverse smaken |
Spekkoek diverse smaken |
Ijs diverse smaken |
Vers fruit



Foodmarket winterthema (vanaf 75 personen)

€42,5 per persoon

Een winterse foodmarket is dé trend van dit moment en een sfeervolle, informele manier om jouw gasten te verrassen. Verspreid over verschillende kraampjes worden hartverwarmende wintergerechten geserveerd op een bordje*. Denk aan stamppotten en andere winterse favorieten.

Jouw gasten kunnen ongedwongen rondlopen, proeven en kiezen waar ze zin in hebben. Of ze nu staand de winterse gezelligheid opzoeken of zittend genieten van de gerechtjes, de winter foodmarket zorgt altijd voor een warme, ontspannen en smaakvolle beleving.

*het aantal kramen is afhankelijk van het aantal gasten

Diverse kramen bestaande uit:

Stamppot	Zuurkoolstamppot Peen en Ui stamppot Rookworsten Stoofvlees Diverse toppings en sauzen
Soep	Goulashsoep Stokbrood Croutons
Brood en smeersels	Stokbrood wit Bruin breekbrood Hele vloerbroden wit en bruin Kruidenboter Aioli Tomatensalsa
Tirol	Tiroler Grösler Pretzels
Sweet!	Brownies Mini donuts Warme pancakes met Maple syrup Stroopwafels Slagroom Boterkoek

