



Anno 1711

*Restaurant - Tearoom*

# *In Den Zoeten Inval*

## **Openingsuren:**

10.00 - 22.00 uur  
woensdag 9.00 - 14.00 uur  
donderdag gesloten

www.indenzoeteninval.be  
indenzoeteninval@skynct.bc  
013 32 63 51  
Grote Markt 6 - 3290 Diest

## *Maandmenu juli*

- Hapje van de chef
- Gratin van Zeeuwse mosselen
- Brochette van kalkoen met mangosaus  
Of
- Polderaardappel gevuld met garnaaltjes, mosselen, witte wijnsaus  
Of
- Zeetong "Meunier"  
(Supplement +10,00 euro)
- Limoen- en framboosorbet met zijn coulis

38,00 euro per menu  
( menu per tafel )



## **Ze zijn er weer de Zeeuwse mosselen**

Zomervakantie van donderdag 27 juni  
tot en met donderdag 18 juli 2019

Donderdag 15 augustus zijn we  
geopend!!

Vrijdag 30 augustus zijn we gesloten !!



*Feestzaaltje ter  
beschikking voor  
allerhande feestjes.  
(max 24 personen)*

## Maandmenu augustus

- Hapje van de chef
- Gratin van Zeeuwse mosselen
- Brochette van kalkoen met mangosaus  
Of
- Polderaardappel gevuld met garnaaltjes, mosselen, witte wijnsaus  
Of
- Zeetong "Meuniere"  
(Supplement +10,00 euro)
- Limoen- en framboosorbet met zijn coulis

38,00 euro per menu  
( menu per tafel )

## Maandmenu september

- Hapje van de chef
- Pompoensoepje met yoghurt en thijm
- Wok van gekaramelliseerd parelhoen à l'orange  
Of
- Kabeljauw met kruidenpuree en wijnsaus  
Of
- Sint-jacobsnootjes, garnaaltjes, kreeftenjus  
(Supplement +10,00 euro)
- Chocolademousse met stracciatella roomijs

38,00 euro per persoon  
(menu per tafel)

## Champagne brunch all-in

Elke zondag van 10.30 u. tot 14.30 u.  
mits reservatie 24 uur vooraf

- Glas cava •
- Glas vers fruitsap •
- Gedurende gans de brunchperiode, koffie, thee, warme chocolademelk, witte en rode wijn en waters (andere fris- en alcoholische dranken supplement bij te betalen) •
- Assortiment broodjes, croissants, koffiekoekjes, assortiment beleg •
- Eiegerecht met spekreepjes, champignons en bieslook •
- Pastagerechtje •
- Visgerechtje •
- Streekgerechtje •
- Dessertbuffet - Vanaf 10 personen buffet •

Al de gerechten worden bereid volgens het seizoen

\*\*\* duur van de brunch 4 uur \*\*\*

45,00 euro per persoon