

RESTAURANT IN DEN ZOETEN INVAL

GROTE MARKT

3290 DIEST

013/32 63 51

Afhaal Eindejaarsfeesten 2020

Afhaal data's en uren Kerstmis : Donderdag 24 december / 11.00 - 15.00 uur

Vrijdag 25 december / 11.00 – 13.00 uur

Zaterdag 26 december / 11.00 – 13.00 uur

Zondag 27 december / 11.00 – 13.00 uur

Laatste bestelling wordt genoteerd maandag 21 december

**Maandag 28, Dinsdag 29 en Woensdag 30 December, enkel dagschotels te verkrijgen.
(bestelling 24 u. vooraf)**

Afhaal data's en uren Nieuwjaar : Donderdag 31 december / 11.00 – 15.00 uur

Vrijdag 1 Januari / 11.00 – 13.00 uur

Zaterdag 2 Januari / 11.00 – 13.00 uur

Zondag 3 Januari / 11.00 – 13.00 uur

Laatste bestelling wordt genoteerd maandag 28 December

Al de warme gerechten dienen thuis nog opgewarmd te worden, indien dit niet lukt, gelieve het uur van afhaling te melden zodat we het warm kunnen meegeven.

Verse kroketjes zelf thuis frituren, indien dit niet lukt, andere keuze van aardappelgerecht, vraag het ons. Eindejaars menu's kunnen niet veranderd worden.

Betaling liefst met bankkaart, cash ook mogelijk.

Kerstmenu 45,00 euro (te verkrijgen op 24 en 25 december)

Aperitief hapjes (warme, voor op te warmen, koude)

Wintersalade met kreeft en garnaltjes

Soepje van knolselder met boschampionns (op te warmen)

Haasje van hert, peertje in rode wijnsaus, witloof, beukenzwammetjes, veenbeskroketjes (op te warmen)

Santa Claus dessertje

Babbelsnoepjes

Nieuwjaarsmenu 45,00 euro(te verkrijgen op 31 december en 1 januari)

Aperitief hapjes (warme , voor op te warmen, koude)

Sint- Jacobsnootjes met saffraansaus, fijne groentjes (op te warmen)

Bloemkoolvelouté met gerookte eendeborst (op te warmen)

Fazant supreme " fine champagne " , amandelkroketjes (op te warmen,zelf frituren)

Nieuwjaarssuprise

Babbelsnoepjes

A la Carte gerechten (te verkrijgen van 24 december t/m 3 januari,laatste besteldag 21 of 28 december.

Koude Voorgerechten

Kreeft Belle Vue(500 GR.) 25,00 euro

Rundscarpaccio met kreeft

en truffelmayo 21,00 euro

6 Holle oesters(6 st.) garnituur 12,00 euro

Tomaatjes(2st.) gevuld met

King krab 22,00 euro

Wintersalade met trio wildpate 15,00 euro

Warme voorgerechten

Scampi(5st),kreeftensaus 15,00 euro

Kikkerbiljetjes(5 st.) lookboter 12,00 euro

Croque Monsieur met gandaham,
eendenlever,oude kaas,garnituur 17,50 euro

Gevulde tong-schar met zuring

vermouthsaus 15,00 euro

Sint Jacobsnootjes,kreeft,garnaalsaus 18,50 euro

Bij de voorgerechten is er brood en boter inbegrepen

Soepen 1 L

Garnaalsoep 15,00 euro

Kreeftensoep 15,00 euro

Butternutsoep met kokos en gerookte eend 10,00 euro

Hoofdgerechten

Hertfilet,wintergarnituur , veenbesjeskroketjes 25,00 euro

Hazenrug , knolselder,mosterdsaus , gratinaardappel 25,00 euro

Kabeljauw, garnaaltjes, garnaaljus, puree 24,00 euro

Gegrilde Gamba's (5 st.), ratatouillegroentjes,gebakken krieltjes 24,00 euro

Wildbrochette(fazant,everzwijn,hert),gevuld appeltje met

veenbesjes,witloof,boschampignons,amandelkroketjes 23,00 euro

Klassiek koude schotel(buffet)

25,00 euro (pp.)

Tomaatgarnaal, rivierkreeftjes, perzik tonijn, wildpate, gandaham, kalkoenrollade,

klassiek garnituur(ei,slaatjes), brood en boter

Extra halve kreeft(250 gram) Belle Vue + 15,00 euro

Desserts

Luxe kerstdessert 8,00 euro

Luxe nieuwjaardessert 8,00 euro

Kaasplank,garnituur,rozijntoastbrood,boter 12,50 euro

Bij deze moeilijke periode wensen wij jullie prettige eindejaarsfeesten,hou het veilig en gezond !!!!!

Chef Jan

www.indenzoeteninval.be

indenzoeteninval@skynet.be