PAASWEEKEND

van vrijdag 29/03 t.e.m. maandag 01/04
39,00€ pp.

Hapjes van de chef

* Bordje graved lachs met zoete dille-vinaigrette
* Schaaltje met gemarineerde scampi en parelcouscous
*Glaasje met feta, olijf en watermeloen met toets van munt

✶✶✶

Voorgerecht

Op vel gebakken zeebaars op bedje van risotto
met brunoise van groenten en fijne groene mini asperges

✶✶✶

Soep

Aspergeroomsoep met snippers gerookte forel en bieslook

✶✶✶

Hoofdgerecht

Rosé gebakken lamsfilet met brunch van mosterd en spek, vleessaus,
peultjes en doperwtjes, tal van lentefrisse groenten en krielaardappelen

---

Bestellen kan telefonisch (051 50 52 00) of in de winkel!
Buffetten en maandmenu's zijn ook te verkrijgen, zie folder op onze website.

Liefs,
't Festijn.

't festijn

Rechtstreeks uit onze keuken...
Dagverse meeneemgerechten

TAKE-IT-HOME
2023 - 2024

Generaal Baron Jacquesstraat 9 • 8600 Diksmuide • www.festijn-diksmuide.be **STEEDS OP BESTELLING** **051 50 52 00**

MAANDMENU'S 2024

Volledig menu met hapjes € 38,00 pp.

Bij ieder hoofdgerecht is een aardappel- en groentegarnituur voorzien.

Januari - Februari - Maart

Hapjes van de chef
Oester
Bordje gerookte zalm
Glaasje zoete aardappel met quinoa en feta
•••
Garnaalkroket met fris slaatje
•••
Soep van butternut met krokantjes
•••
Kalkoensuprême met champignons de Paris, winterse groenten en gegratineerde aardappel

April - Mei - Juni

Hapjes van de chef
Glaasje grijze garnaal
Praline van zalm
Met limoen gemarineerde scampi met couscous
•••
Gebakken zeebaarsfilet met Vlaamse witte asperges, wittewijnsaus
•••
Kervelsoep met gegrilde pastinaak
•••
Varkensribstuk met tijm en rozemarijn, lentefrisse groenten en aardappelen naar keuze

Juli - Augustus - September

Hapjes van de chef
Maatje met aardappelslaatje
Gazpacho van zuiderse tomaat
Sushi met wasabimayonaise
•••
Carpaccio van rund met parmezaanschilfers en rucola
•••
Aspergesoep met z'n puntjes en snippers gerookte zalm
•••
Gebakken Groenlandse heilbot op bedje van sojascheuten, zomerse groenten en krielaardappelen

Oktober - November - December

Hapjes van de chef
Oester
Barketje feta tomaat
Beursje Groenlandse heilbot op bedje van venkel en wittewijnsaus
•••
Gebakken scampi diavola met orzo
•••
Venkelsoepje met kruidenkaas en croutons
•••
Parelhoenborst, winterappeltje met veenbessen, winterse groenten en aardappelen naar keuze

TAKE-IT-HOME
2023 - 2024

Gesloten op maandag, tot Pasen ook gesloten op dinsdag,
op zondag enkel open voor afhaling bestellingen tussen 9 en 11.30 u.

ONZE FOLDER IS GELDIG VAN 1 DECEMBER 2023 TOT 1 DECEMBER 2024.
Alle gerechten kunnen besteld worden vanaf 2 personen. Al onze prijzen zijn BTW-inclusief.
Mogen wij beleefd vragen de bestelling tijdig te plaatsen.

Allergenen kunnen aanwezig zijn in onze bereidingen. Bij twijfel, aarzel niet ons te raadplegen, we helpen u graag verder.

BUFFETTEN

TAKE-IT-HOME **051 50 52 00**

KOUDE BUFFETTEN

€

Buffet «Belle-Vue» 24,00 pp.
Gestoomde zalm, opgevulde tomaat-garnaal, gerookte makreel, visterrine, scampi, gestoomde tongscharrolletjes, krabvlees met cocktailsaus, opgevuld eitje, aangepaste groentegarnituur en sausjes

Buffet «'t Festijn» 28,00 pp.
Gestoomde zalm, opgevulde tomaat-garnaal, gerookte zalm, gerookte heilbot, visterrine, scampi, gestoomde tongscharrolletjes, krabvlees met cocktailsaus, praline, opgevuld eitje, aangepaste groentegarnituur en sausjes

Buffet «Gourmand» 34,00 pp.
Buffet «'t Festijn», aangevuld met rijk assortiment van vlees

Buffet «'t Festijn de luxe» 43,00 pp.
Buffet «'t Festijn» aangevuld met carpaccio van rund met parmezaan en rucola, Italiaanse ham met meloen, gerookte eendenborst met croutons van pijnboompitten en ganzenleverterrine met verse toast

Buffet «Met zicht op zee» ± 44,00 pp. (dagprijs kreeft)
Buffet «'t Festijn», met ½ kreeft en aangepaste groentegarnituur en sausjes
+ 2 oesters pp. supplement 5,00 pp.

Buffet «Royal» ± 60,00 pp. (dagprijs kreeft)
Buffet «'t Festijn» aangevuld met oester, ½ kreeft, carpaccio van rund met parmezaan en rucola, Italiaanse ham, gerookte eendenborst met croutons van pijnboompitten en ganzenleverterrine met verse toast

Crustacee buffet 38,00 pp.
Oesters, pandalousgarnaal, kreukels, wulken, krabpoten, mosselen, langoustines, grijze Nieuwpoortse garnalen, scampi's, gamba, rivierkreeftjes, koningsgarnaal
+ ½ kreeft* supplement (*Hele kreeft = ± 600g) (dagprijs kreeft) ± 20,00 pp.

Tapasbuffet (vanaf 10 personen) 50,00 pp.
Mini tomaat-garnaal, stukje gestoomde zalm, praline van gerookte forel, gevuld eitje, graved-lachs, oester, krabcocktail, tagliatelle met grijze garnaal en gerookte zalm, carpaccio van rund, vitello tonato, gerookte eendenborst, Parma en meloen, gegrilde aubergine, gegrilde en gemarineerde courgette met Parmezaan kaas, bloemkool-broccoli salade, wortelsalade, Foccacia broodje

WARME BUFFETTEN

Gebraiseerde ham met gratin aardappelen en koude of warme groentengarnituur 20,00 pp.
(vanaf 20 personen) - warm af te halen

Warm vis en vlees buffet 35,00 pp.
Zalmfilet op bedje van spinazie, tongscharrolletjes op bedje van prei, parelhoen met gekarameliseerde appeltjes, varkenshaasje met mosterdsaus.
Dit buffet wordt vergezeld met 5 soorten groenten volgens het seizoen en gratin aardappelen (vanaf 18 personen) - warm af te halen

ONTDEK OOK...

TRAITEUR 't Festijn

Wij komen bij u thuis of op locatie koken.
(recepties, paëlla, gebraiseerde ham, buffetten, ...)

DAGSCHOTELS 't Festijn

't Festijn levert dagelijks warme dagschotels bij u thuis of uw bedrijf. (binnen een straal van 7 km)
Wij bieden u de service dat gerechten warm afgehaald kunnen worden voor grotere groepen, mits bespreking. (min. 18 personen)

Vraag meer info **051 50 52 00**
Ontdek onze extra aanbiedingen **www.festijn-diksmuide.be**
Of volg ons op **FACEBOOK**

TAFELEN MET HAPJES (vanaf 8 personen)

€ 46,00 pp. **supplement dessert: € 5,00 pp.**

De hapjes zijn opgebouwd van klein naar middelgroot tot kleine voorgerechtjes.
Deze zijn voldoende als volledige maaltijd. - Alle bijpassende bordjes worden door ons voorzien.

* Praline van forel
* Oester
* Bordje van gerookte zalm
* Bordje van grijze garnaal met flan van courgette
* Gemarineerde kabeljauw met toets van limoen
* Krokant gebakken sushi met wasabimayonaise
* Bolletje foie gras met confituur van framboos
* Bordje carpaccio van rund met parmezaanschilfers en rucola
* Bordje gerookte eendenborst met pijnboompitten en croutons

* Barketje van geitenkaas en olijf
* Beursje met Groenlandse heilbot op bedje van venkel en wittewijnsaus
* Kommetje vissoep met tongscharrolletje en grijze garnaal
* Gebakken Sint-Jacobsvrucht op bedje van wortel, courgette en pijpajuin met Oosters soepje
* Paling in 't groen
* Gebakken parelhoenborst met gebakken appeltjes en kasteelaardappelen

* 2 mini dessertjes: bavarois van framboos & chocolade zwarte woud (suppl. = € 5,00 pp)

BRUNCH (vanaf 8 personen) € 23,00 pp.

2 minikoeken (chocoladekoek, boterkoek en croissant)
2 belegde spietjes ovenkoek -met Keiems Bloempje
-met préparé
½ wrap met gerookte zalm, kruidenkaas en dille
2 kleine piccolo's (wit/bruin/zacht)
Meergranenbrood
Bord met gekookte ham, gerookte ham, sneetjes Keiemtaller, potje krabsalade, huisgemaakte confituur
Quiche met groenten en feta
Groentesoep (volgens seizoen)
Flensjes met chocoladesaus

Aanvullingen - Koude gerechten

	€
Carpaccio van rund, Parmezaan en rucola	3,00 pp.
Vitello Tonato	3,50 pp.
Schotel met garnalencocktail (sla, tomaat, hardgekookt ei, grijze garnalen, cocktailsaus)	4,00 pp.
Frisse couscous met groene kruiden, komkommer en scampi (2 pp.) (in schaal)	4,00 pp.

Aanvullingen - Warme gerechten

Gehaktballetjes in tomatensaus met champignons	4,00 pp.
Tagliatelle met gebakken scampi, saus van tomaat en sjalot	4,00 pp.
Gebakken zeebaars met julienne van prei, zeekraal en sojascheut, witte wijnsaus	5,00 pp.

Aanvullingen - Allerlei

Yoghurt met granola	3,00 pp.
Glazen kom met fruitsalade of meloen/watermeloen of rood fruit (volgens seizoen)	3,00 pp.

LUXE PICKNICK (vanaf 8 personen) € 18,00 pp.

2 hoekjes ovenkoek pp. Deze zijn belegd met:
- Keiems Bloempje, ijsberg-salade en tomaat
- gekookte ham met tomaat en komkommer
- krabsalade met tomaat, hard gekookt eitje en salade
- humus met gegrilde aubergines

½ wrap met gerookte zalm, kruidenkaas en dille
Brochette met mini-tomaat mozzarella basilicum (groot)
Quiche met prei en spek
Gazpacho
Glazen kom met fruitsalade of meloen/watermeloen of rood fruit (volgens seizoen)

HAPJES

VIS - Koude hapjes

	€
Praline van forel	1,50 st.
Praline van zalm	1,50 st.
Zelfgebakken toast met diverse garnituren	1,50 st.
Spoon kitchen (koude lepelhapjes) Grijze garnaal, roosje gerookte zalm, gemarineerde coquille, gemarineerde zalm, praline van zalm, praline van gerookte forel, …	2,00 st.
Glaasje mini krabcocktail	2,00 st.
Oester	± 2,50 st.
Glaasje grijze garnaal	3,00 st.
Bordje van gerookte zalm	3,00 st.
Bordje gemarineerde kabeljauw met toets van limoen	3,00 st.
Bordje gemarineerde zalm met dille	3,00 st.
Bordje gemarineerde Sint Jacobsvrucht op zalfje van pittige humus en groene kruiden	3,00 st.
Glaasje zalmtartaar met dillecrème	3,00 st.
Glaasje tartaar van kabeljauw met bloemkool en currytoets	3,00 st.
Bordje van grijze garnaal met flan van courgette	3,00 st.
Krokant gebakken sushi met wasabimayonaise	3,00 st.
Bordje gravad lax met zoete dille vinaigrette (vanaf 8 personen)	3,00 st.
Bordje maatje met aardappelslaatje met ui, boontjes en tomaat (vanaf 8 personen, seizoen)	3,00 st.
Bordje tartaar van zeebaars, Granny Smith, en pijpajuin (vanaf 8 personen)	3,00 st.

VLEES - Koude hapjes

Bordje gerookte ham met meloen	3,00 st.
Bordje hoevepaté met uiencompotte	3,00 st.
Bordje gerookte eendenborst met pijnboompitten en croutons	3,00 st.
Bordje carpaccio van rund met parmezaan en rucola	3,00 st.
Bolletje foie gras met confituur van framboos	3,00 st.
Bordje Vitello Tonato met appelkapper (vanaf 8 personen)	3,50 st.
Bordje met sneetje foie gras met verse vijg en uiencompotte	6,50 st.

KAAS/VEGGIE

Glaasje zoete aardappel met quinoa en feta	3,00 st.
Glaasje geitenkaas met tomatenkonfijt en paprika	3,00 st.

TO SHARE

Diverse aperitiefbrochette 4 pp (vanaf 8 personen)	3,60 pp.
Aperitiefbord met 7 verschillende hapjes	14,00 pp.
Tapasschotel (voor 6 personen) 4 soorten vlees, 2 soorten kaas, tomatentapenade, olijven, rilettes, minitomaat, mozzarella en dipkoekjes	45,00 st.

VIS - Warme hapjes

Aperitiefsoepje (soepje van de visser)	1,50 st.
Gefrituurde scampi met tartaardip	1,50 st.
Mini croissant heilbot	1,50 st.
Mini garnaalkroket	2,50 st.
Helder beursje van: - Groenlandse heilbot met venkel en wittewijnsaus	3,00 st.
- Scampi met tagliatelle & currysaus	3,00 st.
- Mosselen met brunoise van groenten en lookboter	3,00 st.
Warme oester met champagnesaus	3,50 st.
Bordje gebakken zeebaars, brunoise van groenten en wittewijnsaus	3,50 st.
Potje met Sint-Jacobsvrucht, soepje van kokos, gember en citroengras	4,50 st.

VLEES - Warme hapjes

Kippenvleugel	0,75 st.
Mini hamburger	2,00 st.
Mini quiche met spek	2,00 st.

KAAS/VEGGIE

Mini loempia met zoetzure saus	1,50 st.
Barketje van geitenkaas-olijf	2,00 st.
Barketje van feta-tomaat	2,00 st.
Mini veggie cheeseburger	2,00 st.

VOORGERECHTEN

VIS - Koude voorgerechten

	€
Zeevruchtencocktail met krab en garnalen in glas	11,00 pp.
Bord zacht gerookte Schotse zalm met verse toast en zoete dillevinaigrette	12,50 pp.
Gravad lax met handgerolde m'hamsa couscous en zoete dillevinaigrette	12,50 pp.
Kwartet van Schotse zalm (gemarineerd, gestoomd, mousse en gerookt)	12,50 pp.
Zalmcarpaccio met citroen, slaatje van veldsla, radijs, tomaat & komkommer	12,50 pp.
Garnalencocktail in glas	13,00 pp.
Assortiment van zuiderse tomaten met burrata, grijze garnalen en tomatenjus (seizoen)	13,00 pp.
Tartaar van zeebaars met Granny Smith, limoen, pijpajuin en groene kruiden	14,00 pp.
Gemarineerde coquille op zalfje van knolselder en truffelolie	14,00 pp.
Halve kreeft* "belle-vue" met zijn garnituur (*Hele kreeft = ± 600g)	± 22,00 pp. (dagprijs)

VLEES - Koude voorgerechten

Carpaccio van rundsfilet, parmezaansnippers, rucola en olijfolie	12,50 pp.
Vitello Tonato met appelkapper, minitomaat en crunch van ui	13,00 pp.
Slaatje gerookte eendeborst met truffelvinaigrette, pijnboompitjes en croutons	13,00 pp.
Sneetje ganzenleverterrine met fris slaatje, verse vijg en briochebrood	16,00 pp.

SHARING VOORGERECHT (vanaf 6 personen) 22,00 pp.

Mini tomaat-garnaal, praline van gerookte forel, carpaccio van zalm, frisse couscous met scampi,
Parma en meloen, carpaccio van rund, vitello tonato, gegrilde aubergine en courgette

SOEPEN

Kervelsoep afgewerkt met bladspinazie, gebakken kipblokjes en sesamzaadjes	3,00 pp.
Soep van duo van pompoen en zoete aardappel met vleugje curry en kokos, groentebrunoise en crunch van noten	3,00 pp.
Romige witloofsoep met krokantjes	3,00 pp.
Losse groentenbouillon	3,00 pp.
Aspergesoep met z'n puntjes (seizoen)	3,50 pp.
Mosselsoepje met saffraan en z'n garnituur	6,00 pp.
Soepje van kokos, gember en citroengras met gebakken Sint-Jacobsvrucht, op bedje van jonge wortel, courgette en pijpajuin	7,00 pp.
Vissoep met gepocheerde tongscharfilet en grijze garnalen en groentebrunoise	7,00 pp.
Bouillabaise met stukken vis en rouille (HOOFDGERECHT)	24,00 pp.
Vissoep (per liter)	10,00 per liter
Bisque van kreeft (per liter)	16,00 per liter

VIS - Warme voorgerechten

	€
Visschelp met wittewijnsaus	8,00 pp.
Vispannetje met zalm, dorade, kabeljauw, tongscharrol en wittewijnsaus	12,00 pp.
Op vel gebakken kabeljauwhaasje, sojascheuten, prei en wortelen, wittewijnsaus	12,50 pp.
IJslandse tongscharrolletjes met spaghetti van courgette, kreeftensaus	12,50 pp.
Scampi in licht gebonden wittewijnsaus met blanquette van groenten	12,50 pp.
Gebakken zeebaars op carpaccio van tomaat, courgette en aubergine, kreeftensaus	13,00 pp.
Sint-Jacobsschelp met wittewijnsaus	14,00 pp.
Beetgare asperges met duo van Sint-Jacobsvrucht en scampi, saffraansaus	14,00 pp.
Vlecht van tong en zalm op Normandische wijze	16,00 pp.
Lottesuprême gesmoord in prei	± 18,00 pp.
Gebakken grietfilet, sojascheuten, zeekraal en jonge wortel, wittewijnsaus	± 18,00 pp.
Halve kreeft* met kreeftensaus en groentejulienne (*Hele kreeft = ± 600g)	± 22,00 pp. (dagprijs)

VLEES - Warme voorgerechten

	€
Gebakken foie gras op bedje van wildchampignons en ravioli van truffel, saus van oude portwijn	16,00 pp.

VEGGIES - Warme voorgerechten

	€
Groentequiche met feta en tomaat	8,00 pp.
Portobello champignon met oesterzwammen, sojascheuten, selder en wortelen	11,00 pp.

De warme voorgerechten worden steeds in porseleinen ovenschoteltjes geserveerd.

HOOFDGERECHTEN

VISGERECHTEN

	€
Op vel gebakken kabeljauwhaasje, gewokte groenten en mosterdsausje	22,00 pp.
Gebakken zeebaars, carpaccio van tomaat, courgette en aubergine, kreeftensaus	22,00 pp.
Gestoomde zalm met spekreepjes en champignons	22,00 pp.
IJslandse tongscharrolletjes met spaghetti van courgette, kreeftensaus	22,00 pp.
Grillade van Noordzeevis (kabeljauw, zalm, dorade en baars) met wittewijnsaus	22,00 pp.
Vlecht van tong en zalm op Normandische wijze	± 22,50 pp.
Lottesuprême, gestoomde prei en mini-tomaat, wittewijnsaus	± 28,00 pp.
Gebakken grietfilet op bedje van bladspinazie, zeekraal en sojascheuten	± 28,00 pp.
Hele kreeft (bereiding naar keuze) (500-600g): in soepje met groenteslingers, met kruidenboter, «à l'armoricaine»	± 40,00 pp.
Kreeft in alle maten, gekookt of levend	dagprijs

VLEESGERECHTEN

Stoofpotje van varkenswangetjes met gebakken spekblokjes en wortelstaafjes	21,00 pp.
Varkenshaasje met dragonsaus en mix van peultjes	21,00 pp.
Sneetjes kalkoensuprême , «Fine Champagne» saus, spek- en tomaatblokjes	21,00 pp.
Parelhoenborst met gebakken appeltjes en calvadossaus	22,00 pp.
Rosé gebakken eendenborst, saus met toets van appelsien, seizoensgroenten	22,00 pp.
Everzwijnfilet "Chasseur" met wildsaus en knolselderpuree (seizoen)	23,00 pp.
Gesmoorde fazant, wildsaus met shiitake, appeltje en veenbessen (seizoen)	23,00 pp.
Filet van hert, wildsaus, portobello champignon met mix van wortel, oesterzwam, selder en sojascheut en winterse groenten	24,00 pp.
Lamskroon sappig gebakken met verse tuinkruidenpersillade	25,00 pp.

Groenten & Aardappelen

Ieder vis- en vleesgerecht is vergezeld van minimum 5 soorten groenten volgens het seizoen en het gerecht.
Aardappelen (naar keuze): kroketten 6 pp. of röstiaardappelen 6 pp. of gratin aardappelen 300 g pp.

Bij wildbereidingen is er een specifieke garnituur voorzien. — Wildseizoen loopt van ± 15 oktober tot ± 15 januari

EENPANSGERECHTEN

Bouillabaisse met stukken vis en rouille	24,00 pp.
Paling in 't groen, in de room of napolitana	26,00 pp.
Paëlle Royale	28,00/kilo
Vispannetje	30,00/kilo
Scampi met currysaus	34,00/kilo
Kaaskroket	3,00 st.
Garnaalkroket	4,00 st.

FONDUE - GOURMET - VERRASSINGSBROOD

Verrassingsbrood: 6 belegde broodjes per persoon in presentatiebrood	10,80 pp.
Fondue van vis in fumet met aangepaste groentjes en sausjes	24,00 pp.
Fondue van vis in vissoep met aangepaste groentjes en sausjes	26,00 pp.
Gourmet van vis met wokgroenten, mini-tomaat en oesterzwammen, krielaardappelen om te bakken, wittewijnsaus	27,50 pp.