

MENU

Valentijn 2021

13/02 & 14/02
32,50€ pp.



Hapjes van de chef

* Oester

* Hartvormige praline van gerookte zalm

* Carpaccio van skrei kabeljauw met limoen



Voorgerecht

Vlecht van tong en zalm op Normandische wijze
OF Halve kreeft 'Belle-Vue' met verse
mayonaise en slaatje (supplement 9€ pp.)



Soep

Soepje van Bouchotmossel met torentje van fijne groentjes



Hoofdgerecht

Gebakken eendenborst met winterpeertje op bedje van
spitskool, gratin dauphinois of kroketjes, rodewijnsaus

MAANDMENU'S 2021

Volledig menu met hapjes

€ 32,50 pp.

Bij ieder hoofdgerecht is een aardappel- en groentegarnituur voorzien.

Januari - Februari - Maart

Hapjes van de chef

- * Gerookte ham met flan van knolselder
- * Gefrituurde scampi met tartaardip
- * Kaasbolletje "Keiems Bloempje"

...

Vispannetje (zalm, kabeljauw, dorade en tongschar), julienne van prei en wortel met witte wijnsaus

...

Winterse wortelgroentesoep (wortel, knolselder, pastinaak) met brunoise van knolselder en zoete aardappel met verse tijm

...

Parelhoenborst in 't bier "Zwarte Raaf" met gepelde witte druiven, mix van wortel, knolselder, courgette en selder

April - Mei - Juni

(speciaal extra kreeftgerecht voor moeder- en vaderdag)

Hapjes van de chef

- * Praline van gerookte forel
- * Glaasje met grijze garnalen
- * Beursje met scampi

met brunoise van groenten en lookbotersaus

...

Kabeljauwhaasje bedekt met plakjes Sint-jacobsvruchten, Vlaamse groene en witte asperges en saffraansaus
of

Halve kreeft "belle-vue" met verse mayonaise en slaatje
(supplement € 9,00 pp)

...

Soep van selder en lavas met in sesamzaadjes gebakken kiplokjes

...

Gebakken varkenshaasje met rozemarijn, krielaardappelen en lentefrisse groenten

Juli - Augustus - September

Hapjes van de chef

- * Maatjes met aardappelslaatje
- * Bordje gerookte ham met meloenbolletjes
- * Bolletje foie gras met confituur van framboos

...

Vitello Tonato met appelkapper, minitomaat en crunch van ui

...

Aspergesoep met zijn puntjes en roosje gerookte zalm

...

Op vel gebakken snoekbaarsfilet, fettuccini met aubergineblokjes, zomerse groenten en getomateerde vissaus

Oktober - November - December

Hapjes van de chef

- * Oester
- * Carpaccio van zalm met zeebes
- * Gefrituurde scampi met tartaardip

...

Krokant gebakken Groenlandse heilbot op stomp van prei en grijze garnaal, witte wijnsaus

...

Soepje van de visser, in lookboter gebakken croutons

...

Kalkoensuprême, appel met veenbessen en winterse groenten, kroketten en champignonsaus met gebakken spekblokjes





KOUDE BUFFETTEN

Buffet «Belle-Vue»

Gestoomde zalm, opgevulde tomaat-garnaal, gerookte makreel, tongscharrolletjes, krabvlees met cocktailsaus, scampi, opgevuld eitje, visterrine, aangepaste groentengarnituur en sausjes

18,50 pp.

Buffet «'t Festijn»

Gestoomde zalm, opgevulde tomaat-garnaal, gerookte zalm, gerookte heilbot, visterrine, scampi, gestoomde tongscharreepjes, krabvlees met cocktailsaus, praline, opgevuld eitje, aangepaste groentengarnituur en sausjes

22,50 pp.

Buffet «Gourmand»

Buffet «'t Festijn», aangevuld met rijk assortiment van vlees

28,50 pp.

Buffet «Met zicht op zee»

Buffet «'t Festijn», met ½ kreeft en aangepaste groentengarnituur en sausjes
+ 2 oesters pp. supplement 4,00 pp.

37,00 pp.

Buffet «'t Festijn de luxe»

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

37,50 pp.

Buffet «Royal»

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

52,00 pp.

Crustacee buffet (Fruits de Mer)

VOORGERECHT

22,00 pp.

HOOFDGERECHT

30,00 pp.

Oesters, pandalougarnaal, kreukels, wulken, krabpoten, mosselen, langoustines, grijze Nieuwpoortse garnalen, scampi's, gamba, rivierkreeftjes, koningsgarnaal
+ ½ kreeft* supplement (* Hele kreeft = ± 600g)

16,00 pp.

Zuiders aperitief/voorgerechten buffet (vanaf 18 pers.)

gevolgd door pasta/pizza als hoofdgerecht (Italiaans)
paëlla als hoofdgerecht (Spaans)

35,00 pp.

35,00 pp.

Hapjes buffet (vanaf 18 pers.)

Assortiment van 20 verschillende soorten koude mini-gerechtjes

40,00 pp.

WARME BUFFETTEN

Gebraiseerde ham met gratin aardappelen en koude of warme groentengarnituur

(vanaf 20 personen) - warm af te halen

14,50 pp.

Warm vis en vlees buffet

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

27,50 pp.

Tijdens het jaar gesloten op maandag,

op zondag enkel open voor afhaling bestellingen tussen 9 en 11.30 u.

Op dinsdag 22 & 29 december zijn wij open van 9.00 tot 12.30 u. (Namiddag gesloten)

Op woensdag 23 & 30 december zijn wij open van 8.30 tot 12.30 u en van 14 tot 19 u.

Op donderdag 24 & 31 december zijn wij open van 8.30 tot 12.30 u en van 14 tot 19 u.

Op vrijdag 25 december & 1 januari zijn wij open van 10 tot 12.30 u. voor afhaling bestellingen.

ONZE FOLDER IS GELDIG VAN 1 DECEMBER 2020 TOT 1 DECEMBER 2021.

Alle gerechten kunnen besteld worden vanaf 2 personen. Al onze prijzen zijn BTW-inclusief.

Mogen wij beleefd vragen de bestelling tijdig te plaatsen.

Tijdens de **eindejaarsperiode** vragen wij bij bestelling het **volledige bedrag te betalen**.

Allergenen kunnen aanwezig zijn in onze bereidingen.

Bij twijfel, aarzel niet ons te raadplegen, we helpen u graag verder.





WALKING DINNER (vanaf 8 personen)

€ 35,00 pp.
supplement dessert: € 4,00 pp.

!! Tijdens de feestdagen uitzonderlijk verkrijgbaar vanaf 4 personen !!

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

- * Praline van forel
- * Lepel met gemarineerde Sint-Jacobsvrucht
- * Oester
- * Bordje met grijze garnalen en flan van courgette
- * Bordje gemarineerde zalm met zeebes
- * Krokant gebakken sushi met wasabimayonaise
- * Bolletje foie gras met confituur van framboos
- * Bordje Vitello Tonato met appelkapper en minitomaat
- * Bordje carpaccio van rund met parmezaan en rucola
- * Barketje van feta-tomaat
- * Beursje met scampi, tagliatelli en currysaus
- * Kommetje vissoep met gebakken zeebaars en venkel
- * Gebakken Sint-Jacobsvrucht op bedje van wortel, courgette en pijpajuin, oosters soepje
- * Paling in 't groen
- * Gebakken parelhoenborst met gebakken appeltjes en kasteelaardappelen
- * 2 mini dessertjes: bavarois van framboos & chocolade zwarte woud (suppl. = € 4,00 pp)



TRAITEUR 't Festijn

Wij komen bij u thuis of op locatie koken.
(babyborrels, communiefeesten, recepties,
personeelsfeesten, verjaardagen,...)

ONTDEK OOK...



BUSINESS LUNCH '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**





BRUNCH (vanaf 8 personen)

€ 20,00 pp.

!! Op 25/12/2020 & 01/01/2021 uitzonderlijk verkrijgbaar vanaf 4 personen !!

2 minikoeken (chocoladekoek, boterkoek en croissant)

2 belegde spietjes ovenkoek

- Keiems Bloempje
- 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

Groentensoep (volgens seizoen)

Flensjes "Suzette" (sinaasappelsaus)

Aanvullingen - Koude gerechten

Carpaccio van rund, Parmezaan en rucola

Vitello Tonato

Schotel met garnalencocktail (sla, tomaat, hardgekookt ei, grijze garnalen, cocktailsaus)

Frisse couscous met groene kruiden, komkommer en scampi (2 pp.) (in schaal)

€

3,00 pp.

3,00 pp.

4,00 pp.

4,00 pp.

Aanvullingen - Warme gerechten

Gehaktballetjes in tomatensaus met champignons

Tagliatelle met gebakken scampi, saus van tomaat en sjalot

Gebakken zeebaars met julienne van prei, zeekraal en sojascheut, witte wijnsaus

4,00 pp.

4,00 pp.

5,00 pp.

Aanvullingen - Allerlei

Yoghurt met granola

Glazen kom met fruitsalade of meloen/watermeloen of rood fruit (volgens seizoen)

3,00 pp.

3,00 pp.

LUXE PICKNICK (vanaf 8 personen)

€ 15,00 pp.

Gaan jullie met vrienden uit wandelen of fietsen voor een ganse dag en jullie willen graag een verzorgde picknick. Dan is deze formule de ideale.

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
 - hummus met gegrilde aubergines

½ wrap met gerookte zalm, kruidenkaas en dille

Quiche met groenten en feta

Quiche met prei en spek

Gazpacho

Glazen kom met fruitsalade of meloen/watermeloen of rood fruit (volgens seizoen)



VIS - Koude voorgerechten

€

★ Zeevruchtencocktail met krab en garnaal in glas	9,00 pp.
★ Bord zacht gerookte Schotse zalm met verse toast en zoete dille vinaigrette	10,00 pp.
★ Carpaccio van zalm	10,00 pp.
★★ Tomaat rijkelijk gevuld met grijze Noordzeegarnalen	10,00 pp.
★ Kwartet van Schotse zalm (gemarineerd, gestoomd, mousse en gerookt)	10,00 pp.
★★ Assortiment van tomaten met Buffalo mozzarella, grijze garnalen, jus van tomaat (seizoen)	10,00 pp.
★ Graved lachs met krokante groentjes en zoete dille vinaigrette	11,00 pp.
★ Garnalencocktail in glas	11,00 pp.
★★ Gemarineerde coquille op zalfje van knolselder, bolletje citroenverbena & gerookte paling	11,00 pp.
★★ Tartaar van zeebaars met Granny Smith, limoen, pijpajuintjes & groene kruiden	12,00 pp.
★ ½ kreeft* "Belle-vue" met zijn garnituur (*Hele kreeft = ± 600g)	±18,50 pp.

VLEES - Koude voorgerechten

★ Carpaccio van rundsfilet, parmezaansnippers, rucola en olijfolie	10,00 pp.
★ Vitello Tonato met kappertjes, minitomaat en crunch van ui	11,00 pp.
★★ Slaatje van gerookte eendenborst met truffel vinaigrette, pijnboompitjes en croutons	11,00 pp.
★★ «Mangalica»ham met veldsla, kerstomaat en meloenbolletjes	12,00 pp.
★ Ganzenleverterrine met brioche toast en tatin taartje van zwarte vijg	15,00 pp.

SOEPEN - Koude voorgerechten

★★ Bloemkoolsoep met couscous van bloemkool & blokjes courgette	3,00 pp.
★★ Romige witloofsoep met krokantjes	3,00 pp.
★★ Losse groentenbouillon	3,00 pp.
★ Pompoensoep met kokosmelk en vleugje curry (seizoen)	3,00 pp.
★★ Aspergesoep met zijn puntjes (in het seizoen)	3,50 pp.
★ Soep van kokos, gember en citroengras met gebakken Sint-Jacobsvrucht, op bedje van jonge wortel, courgette en pijpajuin	4,50 pp.
★★ Mosselsoep met garnituur en saffraan (seizoen)	4,50 pp.
★ Vissoep met zijn garnituur (stukken vis en langoustines)	6,50 pp.
★ Bisque van kreeft en schaaldieren	7,50 pp.
★ Bouillabaise met rouille: geserveerd als voorgerecht	11,00 pp.
geserveerd als hoofdgerecht	20,00 pp.
★ Vissoep (per liter)	7,00 per liter
★ Bisque van kreeft (per liter)	14,00 per liter

WARME VOORGERECHTEN

★ Visschelp met witte wijnsaus	7,00 pp.
★★ IJslandse tongscharrolletjes met spaghetti van courgette, kreeftensaus	10,00 pp.
★ Scampi in licht gebonden wittewijnsaus met blanquette van groenten, bladerdeegkorst	10,00 pp.
★ Vispannetje met zalm, kabeljauw, dorade, tongschar, julienne van prei en wortel, witte wijnsaus	10,00 pp.
★ Kabeljauw met gewokte prei, sojascheut, zeekraal en gele curry	10,00 pp.
★★ Waterzooi van vis met julienne van groenten onder bladerdeegkorst	11,00 pp.
★ Op vel gebakken zeebaars, orzo, kerstomaat en sluiserwt met kreeftensaus	11,00 pp.
★★ Lottesuprême gesmoord in prei	dagprijs
★★ Beetgare asperges met gebakken Sint-Jacobsvrucht, scampi en wittewijnsaus (seizoen)	11,00 pp.
★ Vlecht van tong en zalm op Normandische wijze	11,00 pp.
★★ Gefileerde sliptong gevuld met prei, zeekraal, sojascheuten en jonge wortel, botersaus met limoen	11,00 pp.
★ Sint-Jakobsschelp met witte wijnsaus	11,00 pp.
★★ Gebakken grietfilet met plakjes Sint-Jacobsvrucht, prei structuren met zeekraal en friscroene saus	12,50 pp.
★ ½ kreeft* met kreeftensaus en groentenjulienne (* Hele kreeft = ± 600 g)	±18,50 pp.

De warme voorgerechten worden steeds in porseleinen ovenschotelletjes geserveerd.

★★ Niet verkrijgbaar tijdens eindejaarsperiode



VISGERECHTEN

	€
★ Krokant gebakken zalmsteak met spekreepjes en champignons	17,00 pp.
★ Grillade van Noordzeevis (kabeljauw, zalm, baars) met mosterdsausje	18,00 pp.
★★ Rolletjes tongscharfilet op bedje van prei, venkel & courgette met kreeftensaus & garnalen	18,00 pp.
★ Noors kabeljauwhaasje met mosterdkorst & gewokte groenten	18,00 pp.
★★ Op vel gebakken zeebaars met zomerse ratatouille en saus met toets van limoen	19,00 pp.
★ Vlecht van tong en zalm op Normandische wijze	20,00 pp.
★★ Lottesuprême, gesmoorde prei en mini-tomaat, witte wijnsaus	22,50 pp.
★★ Gebakken grietfilet op bedje van zeekraal, sojascheuten en prei, witte wijnsaus	22,50 pp.
★ Hele kreeft (bereiding naar keuze) (500-600g): in soepje met groentensnippers, gegrild met kruidenboter, «à l'armoricaine», ...	± 36,00 pp.
★ Kreeft in alle maten, gekookt of levend	dagprijs

VLEESGERECHTEN

★★ Sneetjes varkensribstuk, saus met spekreepjes & zilveruitjes	17,00 pp.
★ Sneetjes kalkoensuprême in de oven gebakken met «Fine Champagne» saus	18,00 pp.
★ Waaier van parelhoenborst, gebakken appeltjes en een Calvadossausje	18,00 pp.
★ Varkenshaasje, groene groentenmix en dragonsaus	18,00 pp.
★ Rosé gebakken eendenborst met spitskool, seizoensgroenten en röstiaardappelen	19,00 pp.
★ Langzaam gegaarde fazanthen met Brabants lof (seizoen)	19,50 pp.
★★ Zacht gesmoorde kwartels, pompoencrème en gevogelte saus	19,50 pp.
★ Everzwijnfilet "Chasseur" met wildgarnituur en knolselderpuree (seizoen)	19,50 pp.
★ Hertenkalfnootjes met poivradesaus, peertje in rode wijn & veenbessen	22,00 pp.
★ Lamsfilet sappig gebakken met verse tuinkruidenpersillade	22,50 pp.

In de prijs van de hoofdgerechten is een groentengarnituur voorzien, aangepast aan het gerecht.

Er is tevens keuze uit een aardappelbereiding. (gratin dauphinois of röstiaardappel of kroket)

Bij wildbereidingen is er een specifieke garnituur voorzien.

Wildseizoen loopt van ± 15 oktober tot ± 15 januari

EENPANSGERECHTEN

★ Paling met groene kruiden, in de room of napolitana	22,50 pp.
★ Tagliatelli met scampi en lichte currysaus	25,00 / kg
★ Tagliatelli met grote stukken vis, groenten en getomatteerde vissaus	25,00 / kg
★ Paëlla Royale in het gewicht	25,00 / kg
★ Vispannetje in het gewicht	25,00 / kg
★ Huisgemaakte kaaskroketten met Keiems Bloempje	2,00 st.
★ Huisgemaakte garnaalkrokot	3,00 st.

FONDUE - GOURMET - VERRASSINGSBROOD

★ Verrassingsbrood: 6 belegde broodjes per persoon in presentatiebrood	9,60 pp.
★ Fondue van vis in fumet met aangepaste groentjes en sausjes	20,00 pp.
★ Fondue van vis in vissoep met aangepaste groentjes en sausjes	22,00 pp.
★ Gourmet van vis met wokgroenten, minitomaat en oesterzwammen, krielaardappelen om te bakken, witte wijnsaus	24,00 pp.

★★ Niet verkrijgbaar tijdens eindejaarsperiode

Eindejaarsmenu's

Menu 'Party'

Prijs: € 32,50 pp.

Alle gerechten zijn afzonderlijk te verkrijgen.

Hapjes van de chef

- * Gerookte ham met flan van knolselder (€ 2,00 pp)
- * Gefrituurde scampi met tartaardip (€ 1,00 pp)
- * Kaasbolletje "Keiems Bloempje" (€ 1,25 pp)

...

Vispannetje (zalm, kabeljauw, dorade en tongschar), julienne van prei en wortel met witte wijnsaus (€ 10,00 pp)

...

Winterse wortelgroentesoep (wortel, knolselder, pastinaak) met brunoise van knolselder en zoete aardappel met verse tijm (€ 3,00 pp)

...

Parelhoenborst in 't bier "Zwarte Raaf" met gepelde witte druiven, mix van wortel, courgette en selder (€ 18,00 pp)

Menu 'Symfonie'

Prijs: € 46,00 pp. volledig menu

Prijs: € 43,00 pp. hapjes, 2 voorgerechten, hoofdgerecht

Prijs: € 39,00 pp. hapjes, 1 voorgerecht, soep, hoofdgerecht

Alle gerechten zijn afzonderlijk te verkrijgen.

Hapjes van de chef

Oester (€ 1,85 pp)

Krokant gebakken sushi

met wasabimayonaise (€ 2,25 pp)

Beursje van heilbot op bedje van venkel

en witte wijnsaus (€ 2,00 pp)

...

Carpaccio van hert, veldsla, waterkers, kweepeer en aardpeerschilfers (€ 11,50 pp)

...

Broccoli spinazie soep met opgeklopte ricotta en fijngesneden roodlof (€ 3,50 pp)

...

Op vel gebakken snoekbaarsfilet met pasta pesto, geroosterde pijnboompitten, rucicola en witte wijnsaus (€ 11,00 pp)

...

Zacht gesmoorde fazant met sneetjes truffel en wildchampignons, winterappeltje met veenbessen, wildsaus met "kriekenroodbier van Reninge" (€ 19,50 pp)

Ontbeende en opgevulde kalkoen met z'n saus

vanaf 8 personen

(voor minder dan 8 pers. bieden wij kalkoenfilet aan die op dezelfde manier bereid is.)

Ontbeende en rijkelijk opgevulde kalkoen met saus

Prijs: € 12,00 pp.

...

Ontbeende en rijkelijk opgevulde kalkoen met z'n saus, winters groentensortiment en aardappelbereiding naar keuze.

Prijs: € 18,00 pp.

De opgevulde kalkoenen kunnen warm opgehaald worden op 24 en 25 december (mits bespreking)

Menu 'Gastronomie'

Prijs: € 65,00 pp. volledig menu

Prijs: € 59,00 pp. hapjes, 2 voorgerechten, soep, hoofdgerecht

Prijs: € 55,00 pp. hapjes, soep, voorgerecht met kreeft,

hoofdgerecht, dessert

Prijs: € 50,00 pp. hapjes, voorgerecht met kreeft, hoofdgerecht, dessert

Alle gerechten zijn afzonderlijk te verkrijgen.

Hapjes van de chef

Bolletje ganzenleverterrine met mousse van rode biet (€ 2,25 pp)

Pasta pesto met mossel- en kokkelvlees,

geraspte Pecorino (€ 2,00 pp)

Warme oester met champagne saus (€ 2,25 pp)

...

Slaatje van fregola sarda met gegrilde Sint-jacobsvruchten, gaspacho van bladgroen (€ 11,50 pp)

...

Pompensoep met gember en kerrie, croutons van roggebrood, linzen, mozzarella en zoetzure bloemkool (€ 4,50 pp)

...

Halve kreeft met ravioli "burrata e limone", in olijfolie gesmoorde zuiderse tomaten, zeekraal en doperwtten (€ 18,50 pp)

...

Filet van hert met sneetje gebakken ganzenlever op bedje van knolselder, pastinaak en krokant gebakken spek, Bordelaise saus (€ 22,00 pp)

...

Verrassende chocoladebol gevuld met praliné ijs, caramel en macadamianoten (€ 7,50 pp)

Groenten

Visgerechten: minitomaat, oesterzwammen, broccoli roosjes, spinazie in de room, boontjes met spek, groentenmix van erwten, zoete maïs, sojabonen, rode kidneybonen, uien en zonnebloempitten.

Vleesgerechten: witloof, boontjes met spek, minitomaat, oesterzwammen, peertje/appeltje met veenbessen, groentenmix van erwten, zoete maïs, sojabonen, rode kidneybonen, uien en zonnebloempitten

Aardappelen (Aardappelbereiding naar keuze): kroketten 6 pp. of röstiaardappelen 6 pp. of gratin aardappelen 300 g pp.