



Rechtstreeks uit onze keuken...  
Dagverse meeneemgerechten

TAKE-IT-HOME  
2018

Generaal Baron Jacquesstraat 9 • 8600 Diksmuide • [www.festijn-diksmuide.be](http://www.festijn-diksmuide.be) **STEEDS OP BESTELLING** 051 50 52 00



Vraag meer info **051 50 52 00**

Ontdek onze extra aanbiedingen [www.festijn-diksmuide.be](http://www.festijn-diksmuide.be)

Of volg ons op **FACEBOOK**



# Maandmenu's 2018

Volledig menu met hapjes € 30,00 pp.  
Bij ieder hoofdgerecht is een aardappel- en groentengarnituur voorzien.

## Januari - Februari - Maart

De eindejaarsmenu's zijn ook in de maand januari verkrijgbaar

- \* Mini quiche
- \* Mini pizza
- \* Minicroissant met heilbot
- \* Bouché met garnalen

Zalmfilet «Caprese» (tomaat mozzarella) met pesto, wittewijnsaus en spaghetti van courgette

Butternutsoep met gebakken wortelen

Varkensgebraad met chutney van rode ui, champignons en winterse groenten

## April - Mei - Juni

- \* Graved lachs met zoete dillevinaigrette
- \* Glaasje grijze garnaal
- \* Mozzarella met variatie van tomaat en zijn jus

Soepje van jonge prei

Gebakken zeebaars met witte asperges, botersaus met peterselie

Tamme eend met nieuwe aardappel en lentefrisse groenten

## Juli - Augustus - September

Een vleesgerecht kan ook gekozen worden als hoofdgerecht

- \* Gemarineerde watermeloen met feta en olijf
- \* Oester
- \* Praline van gerookte forel

Open sushi met gemarineerde zalm, komkommer, daikon en pijpajuin, wasabi mayonaise

Aspergesoep met zijn puntjes

Kabeljauwhaasje, zomerse groenten en fettucinni

## Oktober - November - December

- \* Oester
- \* Mini garnaalkroket
- \* Beursje met scampi, tagliatelle & currysaus

Koolvishaasje met rucola pesto op bedje van Fregola Sarda (pastaparels)

Erwtensoup met blokjes gerookte ham en croutons

Parelhoenborst met stoofappel en veenbessen



ONTDEK OOK...



### TRAITEUR 't Festijn

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

### 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](http://www.festijn-diksmuide.be) Of volg ons op **FACEBOOK**



**TAKE-IT-HOME** Rechtstreeks uit onze keuken... Dagverse meeneemgerechten op bestelling **051 50 52 00**



## Vis - Koude hapjes

|                                                                                                                                    |          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| ★ Zelfgebakken toast met diverse garnituren                                                                                        | 0,85 st. |
| ★ Oester P III                                                                                                                     | 1,75 st. |
| ★ Spoon kitchen (koude lepelhapjes)                                                                                                | 1,10 st. |
| Praline van zalm, praline van gerookte forel, grijze garnalen, roosje gerookte zalm, gemarineerde coquille, gemarineerde zalm, ... |          |
| ★ Glaasje gevuld met minikrabcocktail                                                                                              | 1,25 st. |
| ★ Glaasje gevuld met grijze garnaal                                                                                                | 1,75 st. |
| ★ Glaasje gevuld met graved lachs op bedje van couscous                                                                            | 1,75 st. |
| ★ Glaasje gevuld met Fregola Sarda, paprikatapenade en snippers warm gerookte zalm                                                 | 1,75 st. |
| ★ Bordje grijze garnaal en flan van courgette                                                                                      | 1,95 st. |
| ★ Bordje gerookte zalm met mascarpone en kwartelei                                                                                 | 1,95 st. |
| ★ Bordje gerookte zalm                                                                                                             | 1,95 st. |
| ★ Bordje torentje graved lachs                                                                                                     | 1,95 st. |
| ★ Bordje maatjes, brunoise van boontje, tomaat en ui (seizoen)                                                                     | 1,95 st. |
| ★ ★ Bordje Sint-Jacobsvrucht, crunch en quinoa                                                                                     | 2,25 st. |
| ★ Bordje tartaar van zeebaars, Granny Smith en pijpajuin                                                                           | 2,25 st. |

## Vlees - Koude hapjes

|                                                                                 |          |
|---------------------------------------------------------------------------------|----------|
| ★ Bordje hoevepaté, uiencompote en crunch van hazelnoot                         | 1,75 st. |
| ★ Bordje gerookte eendenborst met croutons en pijnboompitten                    | 1,75 st. |
| ★ Bordje carpaccio van rund met parmezaanschilfers en rucola                    | 1,95 st. |
| ★ Potje met bolletje foie gras gewenteld in sesamzaadjes met frambozenconfituur | 1,95 st. |

## Kaas - Koude hapjes

|                                                                                                    |           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| ★ Bordje mozzarella, kerstomaat, basilicum en pesto                                                | 1,75 st.  |
| ★ Bordje Buffalo mozzarella, variatie van tomaat en zijn jus                                       | 1,95 st.  |
| ★ ★ Bordje fetta met gemarineerde watermeloen en olijf (seizoen)                                   | 1,95 st.  |
| ★ Aperitiefbrochettes (diverse keuze)                                                              | 0,75 st.  |
| ★ Aperitiefbord met 7 verschillende hapjes                                                         | 9,95 pp.  |
| ★ Crustaceetoren als aperitief                                                                     | 11,50 pp. |
| oester, kreukels, wulken, grijze garnalen, pandalougarnalen, koningsgarnalen, scampi's en mosselen |           |
| ★ Tapasschotel (voor 6 personen)                                                                   | 48,00 st. |

## Vis - Warme hapjes

|                                                                              |          |
|------------------------------------------------------------------------------|----------|
| ★ Mini garnaalkroket                                                         | 1,50 st. |
| ★ Helder beursje van:                                                        |          |
| - Groenlandse heilbot op bedje van venkel                                    | 1,75 st. |
| - Scampi met tagliatelle & currysaus                                         | 1,75 st. |
| - Mosselen met brunoise van groenten en lookboter                            | 1,75 st. |
| ★ Potje met mosselen, selder en wortel, currysaus                            | 1,95 st. |
| ★ Potje met scampi, jonge wortel en sluiwerwt, wittewijnsaus                 | 1,95 st. |
| ★ Potje met Sint-Jacobsvrucht, soepje van kokos, gember en citroengras       | 1,95 st. |
| ★ ★ Potje met Sint-Jacobsvrucht, soepje van aardpeer en oesterzwam (seizoen) | 1,95 st. |
| ★ Bordje gebakken zeebaars, brunoise van groenten met raz el hanout          | 1,95 st. |
| ★ Bordje gebakken zeebaars, Fregola Sarda, courgette en wittewijnsaus        | 1,95 st. |
| ★ Warme oester in champagnesaus                                              | 2,25 st. |

## Vlees - Warme hapjes

|                                                               |          |
|---------------------------------------------------------------|----------|
| ★ Kippenvleugeltjes                                           | 0,40 st. |
| ★ Mini hamburgertje                                           | 1,50 st. |
| ★ Helder beursje met kippenreepjes en sausje van rode paprika | 1,75 st. |

## Kaas - Warme hapjes

|                                                                                                  |          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| ★ Barketje van kaas                                                                              | 1,25 st. |
| (keuze uit 4 soorten: tartiflette, fetta-tomaat, camembert-provençale, geitenkaas-olijf)         |          |
| ★ Mini kaaskroket met Keiems Bloempje                                                            | 1,25 st. |
| ★ ★ Potje met geitenkaas, appel en spek                                                          | 1,95 st. |
| ★ Warme diverse bladerdeeghapjes                                                                 | 0,60 st. |
| (mini quiche, mini pizza, croissant van gerookte heilbot, bouchee met kaas, bouchee met garnaal) |          |
| ★ Aperitiefsoepje (kreeftensoep, aspergesoep (seizoen), mosselsoep)                              | 1,00 st. |



## Visgerechten - Koude voorgerechten

|                                                                                              |            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| ★ Zeevruchtencocktail met krab en garnaal in glas                                            | 8,25 pp.   |
| ★ Bord zacht gerookte Schotse zalm met verse toast en zoete dille vinaigrette                | 8,95 pp.   |
| ★ Kwartet van Schotse zalm (gemarineerd, gestoomd, mousse en gerookt)                        | 8,95 pp.   |
| ★ Carpaccio van zalm                                                                         | 8,95 pp.   |
| ★ Graved-lachs met krokante groentjes en zoete dille vinaigrette                             | 8,95 pp.   |
| ★ Tomaat rijkelijk gevuld met grijze Noordzeegarnalen                                        | 9,50 pp.   |
| ★★ Tartaar van zeebaars met Granny Smith, limoen, pijpajuintjes & groene kruiden             | 9,95 pp.   |
| ★ Open sushi met gemarineerde zalm, komkommer, daikon en pijpajuin, wasabi mayonaise         | 9,95 pp.   |
| ★★ Assortiment van tomaten met Buffalo mozzarella, grijze garnalen, jus van tomaat (seizoen) | 9,95 pp.   |
| ★ Garnalencocktail in glas                                                                   | 11,00 pp.  |
| ★ ½ kreeft* "Belle-vue" met zijn garnituur                                                   | ±18,50 pp. |

## Vleesgerechten - Koude voorgerechten

|                                                                                        |           |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| ★ Meloen met sneetjes Serranoham                                                       | 8,25 pp.  |
| ★ Carpaccio van rundsfilet, parmesansnippers, rucola en olijfolie                      | 8,95 pp.  |
| ★ Slaatje van gerookte eendenborst met truffel vinaigrette, pijnboompitjes en croutons | 9,50 pp.  |
| ★ Ganzenleverterrine met brioche toast en tatin taartje van zwarte vijg                | 13,95 pp. |

## Soepen

|                                                                                                                           |           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| ★ Bloemkoolsoep met couscous van bloemkool & blokjes courgette                                                            | 3,00 pp.  |
| ★ Romige witloofsoep met krokantjes                                                                                       | 3,00 pp.  |
| ★★ Losse groentenbouillon                                                                                                 | 3,00 pp.  |
| ★ Pompensoep met 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                                                                    | 10,50 pp. |
| geserveerd als hoofdgerecht                                                                                               | 19,50 pp. |

## Warme voorgerechten

|                                                                                               |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| ★ Visschelp met witte wijnsaus                                                                | 6,95 pp.   |
| ★ IJslandse tongscharrolletjes met spaghetti van courgette, kreeftensaus                      | 8,95 pp.   |
| ★ Scampi in licht gebonden wittewijnsaus met blanquette van groenten, bladerdeegkorst         | 8,95 pp.   |
| ★ Koolvishaasje met rucolapesto, kerstomaat en sluimerwt                                      | 8,95 pp.   |
| ★ Zalmfilet «Caprese» (tomaat mozzarella) met pesto, wittewijnsaus en spaghetti van courgette | 8,95 pp.   |
| ★ Gegratineerd vispannetje met zalm, kabeljauw, dorade, heilbot, ... en grijze garnaal        | 9,50 pp.   |
| ★ Waterzooi van vis met julienne van groenten onder bladerdeegkorst                           | 9,50 pp.   |
| ★ Kabeljauw met gewokte prei, sojascheut, zeekraal en gele curry                              | 9,50 pp.   |
| ★ Gegrilde zeebaars op bedje van zuiderse groenten met oosters kruid                          | 9,95 pp.   |
| ★ Lottesuprême gesmoord in prei                                                               | ±9,95 pp.  |
| ★★ Beetgare asperges met gebakken Sint-Jacobsvrucht, scampi en wittewijnsaus (seizoen)        | 9,95 pp.   |
| ★ Vlecht van tong en zalm op Normandische wijze                                               | 10,50 pp.  |
| ★ Sint-Jakobsschelp met witte wijnsaus                                                        | 11,00 pp.  |
| ★ ½ kreeft* met kreeftensaus en groentjulienne (* Hele kreeft = ± 600 g)                      | ±18,50 pp. |

De warme voorgerechten worden steeds in porseleinen ovenschoteltjes geserveerd.



## VISGERECHTEN

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

## VLEESGERECHTEN

|                                                                                 |           |
|---------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| ★★ Sneetjes varkensribstuk, saus met spekreepjes & zilveruitjes                 | 17,00 pp. |
| ★ Sneetjes kalkoenuprême in de oven gebakken met «Fine Champagne» saus          | 17,00 pp. |
| ★ Waaier van parelhoenborst, gebakken appeltjes en een Calvadossausje           | 17,00 pp. |
| ★ Rosé gebakken eendenborst met spitskool, seizoensgroenten en röstiaardappelen | 18,00 pp. |
| ★ Varkenshaasje, groene groentenmix en dragonsaus                               | 18,00 pp. |
| ★ Langzaam gegaarde fazanthen met Brabants lof (seizoen)                        | 19,00 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                  | ± 19,50 pp. |
| ★ Tagliatelli met scampi en lichte currysaus                           | 19,50 / kg  |
| ★ Tagliatelli met grote stukken vis, groenten en getomatteerde vissaus | 21,00 / kg  |
| ★ Paëlla Royale in het gewicht                                         | 25,00 / kg  |
| ★ Vispannetje in het gewicht                                           | 25,00 / kg  |
| ★ Huisgemaakte kaaskroketter met Keiems Bloempje                       | 2,00 st.    |
| ★ Huisgemaakte garnaalkroketter                                        | 2,75 st.    |

## FONDUE - GOURMET - VERRASSINGSBROOD

|                                                                        |           |
|------------------------------------------------------------------------|-----------|
| ★ Verrassingsbrood: 6 belegde broodjes per persoon in presentatiebrood | 9,00 pp.  |
| ★ Fondue van vis in fumet met aangepaste groentjes en sausjes          | 18,50 pp. |
| ★ Fondue van vis in vissoep met aangepaste groentjes en sausjes        | 19,50 pp. |
| ★ Gourmet van vis met aangepaste groentjes en sausjes                  | 20,50 pp. |

★★ Niet verkrijgbaar tijdens eindejaarsperiode.



## KOUDE BUFETTEN

- ★ **Buffet «Belle-Vue»** 18,50 pp.  
 Gestoomde zalm, opgevulde tomaat-garnaal, gerookte makreel, tongscharrolletjes, krabvlees met cocktailsaus, scampi, opgevuld eitje, visterrine, aangepaste groentengarnituur en sausjes
- ★ **Buffet «'t Festijn»** 22,50 pp.  
 Gestoomde zalm, opgevulde tomaat-garnaal, gerookte zalm, gerookte heilbot, visterrine, scampi, gestoomde tongscharreepjes, krabvlees met cocktailsaus, praline, opgevuld eitje, aangepaste groentengarnituur en sausjes
- ★ **Buffet «Gourmand»** 27,50 pp.  
 Buffet «'t Festijn», aangevuld met rijk assortiment van vlees
- ★ **Buffet «Met zicht op zee»** 33,50 pp.  
 Buffet «'t Festijn», met ½ kreeft en aangepaste groentengarnituur en sausjes + 2 oesters pp. supplement 3,50 pp.
- ★ **Buffet «'t Festijn de luxe»** 35,50 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 «Royal»** 50,00 pp.  
 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 (Fruits de Mer)**  
 VOORGERECHT 20,50 pp.  
 HOOFDGERECHT 27,50 pp.  
 Oesters, pandalougarnaal, kreukels, wulken, krabpoten, mosselen, langoustines, grijze Nieuwpoortse garnalen, scampi's, gamba, rivierkreeftjes, koningsgarnaal + ½ kreeft supplement ±14,50 pp.
- ★★ **Hapjes buffet (vanaf 18 pers.)** 40,00 pp.  
 Assortiment van 20 verschillende soorten koude mini-gerechtes

## WARME BUFETTEN

- ★ **Gebraiseerde ham** met gratin aardappelen en koude of warme groentengarnituur 14,50 pp.  
 (vanaf 20 personen) - warm af te halen
- ★ **Warm vis en vlees buffet** 27,50 pp.  
 tagliatelli met vis en getomateerde vissaus, tongscharrolletjes op bedje van prei, parelhoen met gekaram-eliseerde 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

## ★★ ITALIAANS- EN SPAANS BUFFET TE VERKRIJGEN OP AANVRAAG



**BUFETTEN... EENVOUDIG LEKKER GENIETEN VAN UW FEEST**

## Menu 'Party'

Prijs: € 30,00 pp.

- \* Mini quiche // \* Mini pizza
- \* Microcroissant met heilbot // \* Bouché met garnalen
- ...
- Zalmfilet «Caprese» (tomaat mozzarella) met pesto, wittewijnsaus en spaghetti van courgette
- ...
- Butternutsoep met gebakken wortelen
- ...
- Varkensgebraad met chutney van rode ui, champignons en winterse groenten

TAKE-IT-HOME  
2018

## Menu 'Symfonie'

Prijs: € 42,00 pp. volledig menu

- Prijs: € 39,00 pp. hapjes, 2 voorgerechten, hoofdgerecht
- Prijs: € 35,00 pp. hapjes, 1 voorgerecht, soep, hoofdgerecht
- Alle gerechten zijn afzonderlijk te verkrijgen.

Hapjes van de chef

Fregola Sardasalade met paprikatopenade en warm gerookte zalm (€ 1,95 pp)

Duo van grijze garnaal en mozzarella, assortiment van tomaat met zijn jus (€ 1,95 pp)  
Warme oester met champagnesaus (€ 2,25 pp)

...

Open sushi met gemarineerde zalm, komkommer, daikon en pijpajuin, wasabi mayonaise (€ 9,50 pp)

...

Soepje van zoete aardappel met gebakken Sint-Jacobsvrucht, gefriteerde enoki en crunch van hazelnoot (€ 4,00 pp)

...

Gebakken tarbotfilet op bedje van sojascheuten, prei en sluiwerwt, champagnesaus (€ 10,00 pp)

...

Filet van eend, gebakken knolselderschijfje en mix van wilde champignons, wildsaus (€ 18,00 pp)

## Menu 'Gastronomie'

Prijs: € 60,00 pp. volledig menu

- Prijs: € 48,00 pp. hapjes, voorgerecht met kreeft, hoofdgerecht, dessert
- Alle gerechten zijn afzonderlijk te verkrijgen.

Hapjes van de chef

Open sushi met gemarineerde zalm, komkommer, daikon en pijpajuin (€ 1,95 pp)

Duo van grijze garnaal en mozzarella, assortiment van tomaat met zijn jus (€ 1,95 pp)  
Warme oester met champagnesaus (€ 2,25 pp)

...

Sneetje ganzenlever terrine met tatin van verse vijg en gouden toets, briochebrood (€ 13,95 pp)

...

Soepje van zoete aardappel met gebakken Sint-Jacobsvrucht, gefriteerde enoki en crunch van hazelnoot (€ 4,00 pp)

...

Halve kreeft met kruiden-tomatenboter, orzo (rijstvormige pasta), kreeftensaus (€ 18,50 pp)

...

Filet van ree, gebakken knolselderschijfje, mix van champignons en «grand veneur» saus (€ 22,00 pp)

...

Quenelle van passievruchtbarois met bolletje van witte chocolade en exotisch fruit (€ 5,00 pp)

Groentengarnituur: Boontjes met spek, gebakken trostomaat met Provençaalse kruiden, krokant gebakken witloof, gebakken oesterzwam, groene groentenmix  
Aardappelbereiding naar keuze: Kroketten 6 pp. of röstiaardappelen 6 pp. of gratin aardappelen 300 g pp.

Open van dinsdag t.e.m. zaterdag van 8 - 12.30 en van 14 - 19 uur  
Op zondag enkel open voor afhaling bestellingen tussen 9.30 en 12 uur  
Gesloten op maandag

ONZE FOLDER IS GELDIG VAN 1 DECEMBER 2017 TOT 1 DECEMBER 2018.

Alle gerechten kunnen besteld worden vanaf 2 personen. Al onze prijzen zijn BTW-inclusief.  
Mogen wij beleefd vragen de bestelling tijdig te plaatsen.

TAKE-IT-HOME  
2018

Vraag meer info 051 50 52 00

Ontdek onze extra aanbiedingen [www.festijn-diksmuide.be](http://www.festijn-diksmuide.be)

Of volg ons op FACEBOOK