

PAASMENU

P a s e n 2022

Volledig paasweekend 15/04 t.e.m. 18/04

38€ pp.

Hapjes van de chef

- Oester
- Glaasje tzatziki met guacamole
- Bordje met grijze garnaal en een flan van krab

Voorgerecht

Op vel gebakken kabeljauwhaasje met witte asperges uit de streek en witte wijnsaus.

Soep

Romige aspergesoep met roosje gerookte zalm op bedje van groene asperges.

Hoofdgerecht

Rosé gebakken filet van lam op bedje van sluimerwt, doperwt en snijboon met saus van geurige rozemarijn, lentefrisse groenten, krielaardappelen of gratin aardappelen.

(Maandmenu's zijn ook te verkrijgen (34 €/pp.)

MAANDMENU'S 2022

Volledig menu met hapjes

€ 34,00 pp.

Bij ieder hoofdgerecht is een aardappel- en groentegarnituur voorzien.

Januari - Februari - Maart

Hapjes van de chef

Praline van gerookte forel

Glaasje met zoete aardappel, quinoa en feta

Mini bruschetta

...

Op vel gebakken kabeljauwhaasje op bedje van sojascheuten, prei en wortelen met wittewijnsaus

...

Kervelsoep afgewerkt met bladspinazie, gebakken kipblokjes en sesamzaadjes

...

Stoofpotje van varkenswangetjes met gebakken spekblokjes en wortelstaafjes, winterse groenten

April - Mei - Juni

(speciaal extra kreeftgerecht voor moeder- en vaderdag)

Hapjes van de chef

Glaasje tartaar van kabeljauw met bloemkool en currytoets

Bordje gerookte zalm met Franse vinaigrette

Mini bruschetta

...

Paling met groene kruiden
of

Halve kreeft met groenteslingers en kruidenboter
(supplement ± € 10,00 pp)

...

Losse groentesoep met kleine pasta

...

Gegrilde zalm met witte asperges, mousseline van polderaardappel en lentefrisse groenten

Juli - Augustus - September

Hapjes van de chef

Maatjes met aardappelslaatje

Praline van zalm

Glaasje geitenkaas met tomatenkonfijt en paprika

...

Carpaccio van rund met parmezaanschilders en rucola

...

Aspergesoep met zijn puntjes, en snippers gerookte zalm

...

Papillotte van zalm, kabeljauw en dorade met krielaardappelen en zomerse groenten

(Dit gerecht kan op de barbecue als in de oven klaargemaakt worden)

Oktober - November - December

Hapjes van de chef

Oester

Mini hamburger

Beursje van scampi met tagliatelle & currysous

...

Op vel gebakken snoekbaars op bedje van sojascheuten, prei en wortelen met wittewijnsaus

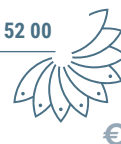
...

Pompensoep met vleugje curry en kokos

...

Parelhoenborst, appel met veenbessen, winterse groenten en amandelmakreel





KOUDE BUFFETTEN

- ★ **Buffet «Belle-Vue»** 21,00 pp.
Gestoomde zalm, opgevulde tomaat-garnaal, gerookte makreel, visterrine, scampi, gestoomde tongscharrolletjes, krabvlees met cocktailsaus, opgevuld eitje, aangepaste groentegarnituur en sausjes
- Buffet «'t Festijn»** 24,00 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»** 30,00 pp.
Buffet «'t Festijn», aangevuld met rijk assortiment van vlees
- ★ **Buffet «Met zicht op zee»** ± 40,00 pp.
(dagprijs kreeft)
Buffet «'t Festijn», met ½ kreeft en aangepaste groentegarnituur en sausjes
+ 2 oesters pp. supplement 4,00 pp.
- Buffet «'t Festijn de luxe»** 39,00 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 «Royal»** ± 55,00 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** 33,00 pp.
Oesters, pandalougarnaal, kreukels, wulken, krabpoten, mosselen, langoustines, grijze Nieuwpoortse garnalen, scampi's, gamba, rivierkreeftjes, koningsgarnaal
+ ½ kreeft* supplement (*Hele kreeft = ± 600g) (dagprijs kreeft)
- ★ **Zuiders aperitief/voorgerechten buffet** (vanaf 18 pers.) 42,00 pp.
Uitgebreid hapjesbuffet - gevolgd door pasta/pizza als hoofdgerecht (Italiaans)
- gevolgd door paëlla als hoofdgerecht (Spaans)
- ★ **Hapjes buffet** (vanaf 18 pers.) 45,00 pp.
Assortiment van 20 verschillende soorten koude mini-gerechtes

WARME BUFFETTEN

- Gebraiseerde ham** met gratin aardappelen en koude of warme groentegarnituur 15,00 pp.
(vanaf 20 personen) - warm af te halen
- Warm vis en vlees buffet** 30,00 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

Tijdens het jaar gesloten op maandag, op zondag enkel open voor afhaling bestellingen tussen 9 en 11.30 u.

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

Op donderdag 23 & 30 december zijn wij open van 8.30 tot 12.30 u en van 14 tot 18 u.

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

Op zaterdag 25 december & 1 januari zijn wij open van 10.30 tot 12.30 u. voor afhaling bestellingen.

Op zondag 26 december & 2 januari zijn wij open van 10.30 tot 12.30 u. voor afhaling bestellingen.

Uitzonderlijk gesloten op dinsdag 4 januari 2022.

ONZE FOLDER IS GELDIG VAN 1 DECEMBER 2021 TOT 1 DECEMBER 2022.

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 om 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.



TAKE-IT-HOME
2021 - 2022



Tijdens de feestdagen uitzonderlijk verkrijgbaar vanaf 4 personen

€ 40,00 pp.
supplement dessert: € 4,50 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 krab
- * 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. = € 4,50 pp)

SHARING MENU (bestellen kan in veelvoud van 4 personen)

TAKE-IT-HOME 051 50 52 00



Bestel het sharingmenu van hapje t.e.m. hoofdgerecht of kies één/meerdere van de onderdelen

De ideale formule voor een gezelschap met veggies

€ 49,00 pp.

SHARING HAPJES

€ 9,00 pp.

- Gefrituurde scampi (2 pp.) met tartaarsaus
- Plankje met mangalica ham, gerookte eendenborst, Italiaanse salami
- Edanamebonen
- Groentequiche met feta en tomaat

SHARING VOORGERECHTEN

€ 14,00 pp.

- Carpaccio van rund met parmezaanschilfers en rucola
- Bord zacht gerookte Schotse zalm met verse toast en zoete dille vinaigrette
- Paling in 't groen
- Portobello champignon met oesterzwam, sojascheut, selder en wortel

SHARING SOEP

€ 2,00 pp.

- Vissoep

SHARING HOOFDGERECHTEN

€ 24,00 pp.

- Vacherin Mont d'Or (warme kaas)
- Gewokte groenten met kabeljauwhaasje en wittewijnsaus
- Scampi op bedje van tagliatelli en currysous
- Varkenswangetjes met gebakken spekblokjes en wortelstaafjes
- Krielaardappeltjes met tijm en rozemarijn
- Fris slaatje





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)	1,50 st.
Grijze garnaal, roosje gerookte zalm, gemarineerde coquille, gemarineerde zalm, praline van zalm, praline van gerookte forel, ...	
★ Glaasje mini krabcocktail	2,00 st.
Oester	2,25 st.
Bordje gemarineerde Sint Jacobsvrucht op zalfje van pittige humus en groene kruiden	2,75 st.
Glaasje grijze garnaal	2,75 st.
Glaasje zalmtartaar met dillecrème	2,75 st.
Glaasje tartaar van kabeljauw met bloemkool en currytoets	2,75 st.
Bordje van gerookte zalm	2,75 st.
Bordje van grijze garnaal met flan van krab	2,75 st.
Krokant gebakken sushi met wasabimayonaise	2,75 st.
Bordje gemarineerde kabeljauw met toets van limoen	2,75 st.
★ Bordje gemarineerde zalm met zeebes	2,75 st.
★ Bordje gravad lax met zoete dille vinaigrette (vanaf 8 personen)	2,75 st.
★ Bordje maatje met aardappelslaatje met ui, boontjes en tomaat (vanaf 8 personen, seizoen)	2,75 st.
★ Bordje tartaar van zeebaars, Granny Smith, en pijpajuin (vanaf 8 personen)	2,75 st.

VLEES - Koude hapjes

★ Bordje gerookte ham met meloen	2,50 st.
★ Bordje hoevepaté met uiencompotte	2,50 st.
Bolletje foie gras met confituur van framboos	2,75 st.
Bordje gerookte eendenborst met pijnboompitten en croutons	2,75 st.
Bordje carpaccio van rund met parmezaan en rucola	3,00 st.
★ Bordje Vitello Tonato met appelkapper (vanaf 8 personen)	3,00 st.
★ Bordje met sneetje foie gras met verse vijg en uiencompotte	6,00 st.

KAAS/VEGGIE

Glaasje zoete aardappel met quinoa en feta	2,75 st.
Glaasje geitenkaas met tomatenkonfijt en paprika	2,75 st.
Glaasje tzatziki met guacamole	2,75 st.

TO SHARE

★ Diverse aperitiefbrochette 4 pp (vanaf 8 personen)	3,20 pp.
★ Aperitiefbord met 7 verschillende hapjes	11,00 pp.
★ Tapasshotel (voor 6 personen) 4 soorten vlees, 2 soorten kaas, tomatentapenade, olijven, rillettes, minitomaat, mozzarella en dipkoekjes	40,00 st.

VIS - Warme hapjes

Aperitiefsoepje (soepje van de visser)	1,25 st.
Gefrituurde scampi met tartaardip	1,25 st.
Mini croissant heilbot	1,25 st.
Mini garnalkroket	2,00 st.
Helder beursje van:	
- Groenlandse heilbot met venkel en wittewijnsaus	2,75 st.
- Scampi met tagliatelle & currysaus	2,75 st.
- Mosselen met brunoise van groenten en lookboter	2,75 st.
Warme oester met champagnesaus	3,00 st.
Paling in 't groen (vanaf 8 personen)	3,00 st.
★ Bordje gebakken zeebaars, brunoise van groenten en wittewijnsaus	3,00 st.
Potje met Sint-Jacobsvrucht, soepje van kokos, gember en citroengras	3,50 st.

VLEES - Warme hapjes

Kippenvleugel	0,60 st.
Mini hamburger	1,50 st.
★ Mini quiche met spek	1,50 st.

KAAS/VEGGIE

Mini loempia met zoetzure saus	1,25 st.
Barketje van geitenkaas-olijf	1,50 st.
Barketje van feta-tomaat	1,50 st.
Mini bruschetta	1,50 st.
Mini veggie cheeseburger	1,50 st.



VIS - Koude voorgerechten

Zeevruchtcocktail met krab en garnalen in glas	9,00 pp.
Bord zacht gerookte Schotse zalm met verse toast en zoete dille vinaigrette	11,00 pp.
Gravad lax met handgerolde m'hamsa couscous en zoete dille vinaigrette	11,00 pp.
Kwartet van Schotse zalm (gemarineerd, gestoomd, mousse en gerookt)	11,00 pp.
Garnalencocktail in glas	11,00 pp.
★ Assortiment van zuiderse tomaten met burrata, grijze garnalen en tomatenjus (seizoen)	11,00 pp.
★ Carpaccio van zalm met citroen, radijs en haringcaviaar	11,00 pp.
★ Tartaar van zeebaars met Granny Smith, limoen, pijpajuin en groene kruiden	12,50 pp.
★ Gemarineerde coquille op zelfje van knolselder en truffelolie	12,50 pp.
Halve kreeft* "belle-vue" met zijn garnituur (*Hele kreeft = ± 600g)	±19,00 pp. (dagprijs)

VLEES - Koude voorgerechten

Carpaccio van rundsfilet, parmezaansnippers, rucola en olijfolie	10,00 pp.
★ Vitello Tonato met appelkapper, minitomaat en crunch van ui	11,00 pp.
★ Slaatje gerookte eendeborst met truffel vinaigrette, pijnboompitjes en croutons	12,00 pp.
★ Mangalica ham met slaatje en meloen	12,50 pp.
Sneetje ganzenleverterrine met fris slaatje, verse vijg en briochebrood	15,00 pp.

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, groentebrounise 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	6,00 pp.
Vissoep met gepocheerde tongfilet en grijze garnalen en groentebrounise	7,00 pp.
Bouillabaise met rouille (HOOFDGERECHT)	21,00 pp.
Vissoep (per liter)	8,00 per liter
Bisque van kreeft (per liter)	15,00 per liter

VIS - Warme voorgerechten

Visschelp met wittewijnsaus	7,50 pp.
Vispannetje met zalm, dorade, kabeljauw, tongscharrol en wittewijnsaus	11,00 pp.
Op vel gebakken kabeljauwhaasje, sojascheuten, prei en wortelen, wittewijnsaus	11,00 pp.
★ IJslandse tongscharrolletjes met spaghetti van courgette, kreeftensaus	11,00 pp.
★ Scampi in licht gebonden wittewijnsaus met blanquette van groenten	11,00 pp.
Gebakken zeebaars op carpaccio van tomaat, courgette en aubergine, kreeftensaus	12,00 pp.
Sint-Jacobsschelp met wittewijnsaus	12,00 pp.
★ Beetgare asperges met duo van Sint-Jacobsvrucht en scampi, saffraansaus	12,00 pp.
★ Vlecht van tong en zalm op Normandische wijze	14,00 pp.
★ Lottesuprême gesmoord in prei	± 16,00 pp.
★ Gebakken grietfilet, sojascheuten, zeekraal en jonge wortel, wittewijnsaus	± 16,00 pp.
Halve kreeft* met kreeftensaus en groentejulienne (*Hele kreeft = ± 600g)	±19,00 pp. (dagprijs)

VLEES - Warme voorgerechten

Gebakken foie gras op bedje van wildchampignons en ravioli van truffel, saus van oude portwijn	15,00 pp.
--	-----------

VEGGIES - Warme voorgerechten

Groentequiche met feta en tomaat	7,50 pp.
Portobello champignon met oesterzwammen, sojascheuten, selder en wortelen	10,00 pp.

De warme voorgerechten worden steeds in porseleinen ovenschotelletjes geserveerd.

★ Niet verkrijgbaar tijdens eindejaarsperiode



VISGERECHTEN

€

Op vel gebakken kabeljauwhaasje, gewokte groenten en mosterdsausje	20,00 pp.
Gebakken zeebaars, carpaccio van tomaat, courgette en aubergine, kreeftensaus	20,00 pp.
★ Gestoomde zalm met spekreepjes en champignons	20,00 pp.
★ IJslandse tongscharrolletjes met spaghetti van courgette, kreeftensaus	20,00 pp.
★ Grillade van Noordzeevis (kabeljauw, zalm, dorade en baars) met wittewijnsaus	20,00 pp.
★ Vlecht van tong en zalm op Normandische wijze	22,00 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):	± 38,00 pp.
in soepje met groenteslingers, met kruidenboter, «à l'armoricaine»	
Kreeft in alle maten, gekookt of levend	dagprijs

VLEESGERECHTEN

Stoofpotje van varkenswangetjes met gebakken spekblokjes en wortelstaafjes	19,00 pp.
★ Varkenshaasje met dragonsaus en mix van peultjes	19,00 pp.
Sneetjes kalkoensuprême, «Fine Champagne» saus, spek- en tomaatblokjes	19,00 pp.
Parelhoenborst met gebakken appeltjes en calvadossaus	19,00 pp.
Rosé gebakken eendenborst, saus met toets van appelsien, seizoensgroenten	20,00 pp.
★ Everzwijnfilet "Chasseur" met wildsaus en knolselderpuree (seizoen)	21,00 pp.
Gesmoorde fazant, wildsaus met shiitake, appeltje en veenbessen (seizoen)	21,00 pp.
Filet van hert, wildsaus, portobello champignon met mix van wortel, oesterzwam, selder en sojascheut en winterse groenten	22,00 pp.
★ Lamsfilet sappig gebakken met verse tuinkruidenpersillade	23,00 pp.

Groenten & Aardappelen

Visgerechten: Jonge wortel en oesterzwammen, sojascheuten en mini-tomaat, groentebrunoise en broccoliroosjes, boontjes met spek

Vleesgerechten: Witloof, boontjes met spek, appeltje met veenbessen, mini-tomaat en oesterzwammen, spitskool

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 rouille	21,00 pp.
Paling in 't groen, in de room of napolitana	23,00 pp.
Paëlle Royale	25,00/kilo
Vispannetje	28,00/kilo
Scampi met currysaus	34,00/kilo
Kaaskroket	2,00 st.
Garnaalkroket	3,00 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.

★ Niet verkrijgbaar tijdens eindejaarsperiode



€ 21,00 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 "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)



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.

€ 16,00 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)

★ Niet verkrijgbaar tijdens eindejaarsperiode



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**

Of volg ons op **FACEBOOK**

Eindejaarsmenu's

Menu 'Party'

Prijs: € 34,00 pp.

Hapjes van de chef

Praline van gerookte forel

Glaasje met zoete aardappel, quinoa en feta

Mini bruschetta

...

Op vel gebakken kabeljauwhaasje op bedje van
sojascheuten, prei en wortelen met wittewijnsaus

...

Kervelsoep afgewerkt met bladspinazie, gebakken kipblokjes
en sesamzaadjes

...

Stoofpotje van varkenswangetjes met gebakken spekblokjes
en wortelstaafjes, winterse groenten

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: € 13,00 pp.

...

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

Prijs: € 19,00 pp.

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

Menu 'Symfonie'

Prijs: € 50,00 pp. volledig menu

Prijs: € 47,00 pp. hapjes, 2 voorgerechten, hoofdgerecht

Prijs: € 42,00 pp. hapjes, 1 voorgerecht, soep, hoofdgerecht

Hapjes van de chef

Gemarineerde Sint Jacobsvrucht op zalfje van
pittige humus en groene kruiden

Glaasje tzatziki met guacamole

Warme oester met champagnesaus

...

Gravad lax met handgerolde m'hamsa couscous,
zoete dille vinaigrette en toast

...

Soep van duo van pompoen en zoete aardappel met vleugje
curry en kokos, groentebrounise en crunch van noten

...

Gebakken zeebaars op carpaccio van tomaat,
courgette en aubergine, kreeftensaus

...

Zacht gesmoorde fazant, wildsaus met shiitake,
winterappeltje met veenbessen
en winterse groenten

Menu 'Gastronomie'

Prijs: € 70,00 pp. volledig menu

Prijs: € 66,00 pp. hapjes, 2 voorgerechten, hoofdgerecht, dessert

Prijs: € 65,00 pp. hapjes, 2 voorgerechten, soep, hoofdgerecht

Prijs: € 59,00 pp. hapjes, soep, voorgerecht kreeft,
hoofdgerecht, dessert

Prijs: € 7,50 pp. dessert afzonderlijk

Hapjes van de chef

Oester

Glaasje met zalm-tartaar en dillecrème

Paling in 't groen

...

Halve kreeft "belle-vue", couscous en micro leaves

...

Soep van de visser met gepocheerde tongfilet
en grijze garnalen en groentebrounise

...

Gebakken foie-gras op bedje van wildchampignons, ravioli
van ricotta met truffel, saus van oude portwijn

...

Filet van hert, wildsaus, portobello champignon met mix
van wortel, oesterzwam, selder en sojascheut
en winterse groenten

...

Krokante chocoladebiscuit met flan van karamel en hazelnoot
afgewerkt met chocoladecoratie

Aardappelen & Groenten

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

Groenten: leder hoofdgerecht heeft een aangepaste groentengarnituur.