

MAANDMENU'S 2025

Volledig menu met hapjes

€ 39,50 pp.

Bij ieder hoofdgerecht is een aardappel- en groentegarnituur voorzien.

Januari - Februari - Maart

Hapjes van de chef

Zeeuwse oester met citroen

Beursje van Groenlandse heilbot, venkel en wittewijnsaus

Barket van geitenkaas met olijf

...

Op vel gebakken snoekbaars

op bedje van gewokte groenten en kreeftensaus

...

Knolseldersoep met geraspte Emmental en croutons
gebakken in olijfolie

...

In rode wijn gemarineerd varkenshaasje met zilveruitjes
en spekblokjes, aardappelkroket, warm appeltje met
veenbessen en winterse groenten

April - Mei - Juni

Hapjes van de chef

Glaasje grijze garnaal

Bolletje ganzenlever met confituur van framboos

Sushi met gember

...

Gepocheerde zalm met Vlaamse witte asperges,
wittewijnsaus met toets van salie

...

Groentenbouillon van lentegroenten en lettertjes

...

Rosé gebakken eendenborst met sjalot en rode wijn,
krielaardappel met olijfolie en rozemarijn, lentegroenten

Juli - Augustus - September

Hapjes van de chef

Gemarineerde scampi met Marokkaanse couscous

Zuiderse tomaten met burrata en basilicum

Hollands maatje met aardappelsalade

...

Vitello tonato met tonijnmayonaise en appelkapper

...

Aspergesoep met bieslook en blokjes gerookte forel

...

Gebakken Groenlandse heilbot met korstje van
graantjesmosterd, tagliatelle, groenten van wat de moestuin
te bieden heeft, wittewijnsaus

Oktober - November - December

Hapjes van de chef

Praline van gerookte forel

Beursje van mosselen op bedje van groenten en lookboter

Warme oester in champagnesaus

...

Schelvishaasje op bedje van sojascheuten, wortel en prei,
safaarsaus

...

Soepje van de visser met blokjes vis en rouille

...

Op witloof gestoofde hertenragout met wintergroenten en
gratinaardappelen

TAKE-IT-HOME
2025

Gesloten op maandag

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

ONZE FOLDER IS GELDIG VAN 7 JANUARI 2025 TOT 15 DECEMBER 2025.

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.



KOUDE BUFFETTEN

Buffet «Belle-Vue»	25,50 pp.
Gestoomde zalm, opgevulde tomaat-garnaal, gerookte makreel, visterrine, scampi, gestoomde tongscharrolletjes, krabvlees met cocktailsaus, opgevuld eitje, aangepaste groentegarnituur en sausjes	
Buffet «'t Festijn»	30,00 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»	37,00 pp.
Buffet «'t Festijn», aangevuld met rijk assortiment van vlees	
Buffet «'t Festijn de luxe»	46,00 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»	± 46,00 pp.
Buffet «'t Festijn», met ½ kreeft en aangepaste groentegarnituur en sausjes + 2 oesters pp. supplement 5,00 pp.	
Buffet «Royal»	± 65,00 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	40,00 pp.
Oesters, pandalougarnaal, kreukels, wulken, krabpoten, mosselen, langoustines, grijze Nieuwpoortse garnalen, scampi's, gamba, rivierkreeftjes, koningsgarnaal + ½ kreeft* supplement (*Hele kreeft = ± 600g)	
	± 20,00 pp.
	(dagprijs kreeft)

WARME BUFFETTEN

Gebraiseerde ham met gratin aardappelen en koude of warme groentegarnituur (vanaf 20 personen) - warm af te halen	22,00 pp.
Warm vis en vlees buffet	38,00 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	



TRAITEUR 't Festijn

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

ONTDEK OOK...



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** en **INSTAGRAM**



€ 46,00 pp.

supplement dessert: € 6,00 pp.

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
- * Oester
- * Bordje van gerookte zalm
- * Glaasje grijze garnaal, orzo en zoete aardappel
- * Gemarineerde kabeljauw met toets van limoen
- * Marokkaanse handgerolde couscous met scampi
- * 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 mosselen op brunoise van groenten en lookboter
- * Kommetje vissoep met tongscharrolletje en grijze garnaal
- * Gebakken Sint-Jacobsvrucht op bedje van wortel, courgette en pijpajuin met Oosters soepje
- * Groenlandse heilbot op bedje van venkel en wittewijnsaus
- * Gebakken parelhoenborst met gebakken appeltjes en kasteelaardappelen

- * 2 mini dessertjes (suppl. = € 6,00 pp)

BRUNCH (vanaf 8 personen)

€ 24,00 pp.

TAKE-IT-HOME 051 50 52 00



- 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 € 3,50 pp.
- Vitello Tonato 3,50 pp.
- Schotel met garnalencocktail (sla, tomaat, hardgekookt ei, grijze garnalen, cocktailsaus) 5,00 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 3,50 pp.
- Glazen kom met fruitsalade of meloen/watermeloen of rood fruit (volgens seizoen) 3,50 pp.

LUXE PICKNICK (vanaf 8 personen)

€ 20,00 pp.

TAKE-IT-HOME 051 50 52 00



- 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 humus, kip, ijsbergsla en tomaat
- ½ wrap met gerookte zalm, kruidenkaas, dille, ijsbergsla en tomaat
- Brochette met mini-tomaat mozzarella basilicum (groot)
- Quiche met prei en spek
- Gazpacho
- Fruitsalade



VIS - Koude hapjes

Praline van forel	1,75 st.
Praline van zalm	1,75 st.
Zelfgebakken toast met diverse garnituren	1,75 st.
Spoon kitchen (koude lepelhapjes)	2,25 st.
Grijze garnaal, roosje gerookte zalm, gemarineerde coquille, gemarineerde zalm, praline van zalm, praline van gerookte forel, ...	
Glaasje mini krabcocktail	2,25 st.
Oester	± 2,50 st.
Glaasje grijze garnaal	3,00 st.
Bordje gemarineerde zalm met dille	3,00 st.
Glaasje grijze garnaal, orzo en zoete aardappel	3,50 st.
Bordje van grijze garnaal met flan van courgette	3,50 st.
Bordje gravad lax met zoete dille vinaigrette (vanaf 8 personen)	3,50 st.
Bordje van gerookte zalm	3,50 st.
Bordje gemarineerde kabeljauw met toets van limoen	3,50 st.
Bordje gemarineerde Sint Jacobsvrucht op zelfje van pittige humus en groene kruiden	3,50 st.
Marokkaanse handgerolde couscous met scampi	3,50 st.
Krokant gebakken sushi met wasabimayonaise	3,50 st.
Bordje maatje met aardappelslaatje met ui, boontjes en tomaat (vanaf 8 personen, seizoen)	3,50 st.
Bordje tartaar van zeebaars, Granny Smith, en pijpajuin (vanaf 8 personen)	3,50 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	3,50 st.
Bordje Vitello Tonato met appelkapper (vanaf 8 personen)	3,50 st.
Bordje met sneetje foie gras met verse vijg en uiencompotte	7,00 st.

KAAS/VEGGIE

Glaasje zoete aardappel met orzo en feta	3,50 st.
Glaasje geitenkaas met tomatenkonfijt en paprika	3,50 st.

TO SHARE

Diverse aperitiefbrochette 4 pp (vanaf 8 personen)	3,80 pp.
Aperitiefbord met 7 verschillende hapjes	16,00 pp.
Tapasschotel (voor 6 personen) 3 soorten vlees, kaas, tomatentapenade, olijven, rillettes, ansjovis, gemarineerde koningsgarnaal, gerookte zalm, gerookte heilbot, minitomaat, mozzarella en dipkoekjes	47,00 st.

VIS - Warme hapjes

Aperitiefsoepje (soepje van de visser)	1,75 st.
Gefrituurde scampi met tartaardip	2,00 st.
Mini croissant heilbot	1,75 st.
Helder beursje van:	
- Groenlandse heilbot met venkel en wittewijnsaus	3,50 st.
- Scampi met tagliatelle & currysaus	3,50 st.
- Mosselen met brunoise van groenten en lookboter	3,50 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	5,00 st.
Mini garnaalkroket (5 stuks)	6,50 pp.

VLEES - Warme hapjes

Kippenvleugel	1,00 st.
Mini quiche met spek	2,50 st.

KAAS/VEGGIE

Mini loempia met zoetzure saus	2,00 st.
Barketje van geitenkaas-olijf	3,00 st.
Barketje van feta-tomaat	3,00 st.



VIS - Koude voorgerechten

Zeevruchtencocktail met krab en garnalen in glas	13,00 pp.
Bord zacht gerookte Schotse zalm met verse toast en zoete dille vinaigrette	13,00 pp.
Gravad lax met handgerolde m'hamsa couscous en zoete dille vinaigrette	14,00 pp.
Kwartet van Schotse zalm (gemarineerd, gestoomd, mousse en gerookt)	14,00 pp.
Zalmp Carpaccio met citroen, slaatje van veldsla, radijs, tomaat & komkommer	14,00 pp.
Assortiment van zuiderse tomaten met burrata, grijze garnalen en tomatenjus (seizoen)	14,00 pp.
Tartaar van zeebaars met Granny Smith, limoen, pijpajuin en groene kruiden	14,50 pp.
Gemarineerde coquille op zalfje van knolselder en truffelolie	14,50 pp.
Garnalencocktail in glas	16,00 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	14,00 pp.
Vitello Tonato met appelkapper, minitomaat en crunch van ui	14,00 pp.
Slaatje gerookte eendeborst met truffel vinaigrette, pijnboompitjes en croutons	14,00 pp.
Sneetje ganzenleverterrine met fris slaatje, verse vijg en briochebrood	17,50 pp.

SHARING VOORGERECHT (vanaf 6 personen)

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	23,00 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.
Vissoep met gepocheerde tongscharfilet en grijze garnalen en groentebrounise	7,00 pp.
Soepje van kokos, gember en citroengras met gebakken Sint-Jacobsvrucht, op bedje van jonge wortel, courgette en pijpajuin	7,50 pp.
Bouillabaise met stukken vis en rouille (HOOFDGERECHT)	24,00 pp.
Vissoep (per liter)	11,00 per liter
Bisque van kreeft (per liter)	17,50 per liter

VIS - Warme voorgerechten

Visschelp met wittewijnsaus	8,50 pp.
Vispannetje met zalm, dorade, kabeljauw, tongscharrol en wittewijnsaus	13,00 pp.
IJslandse tongscharrolletjes met spaghetti van courgette, kreeftensaus	13,00 pp.
Scampi in licht gebonden Thaise saus met broccoli, rode paprika en wortel	13,00 pp.
Gebakken zeebaars op carpaccio van tomaat, courgette en aubergine, kreeftensaus	14,00 pp.
Op vel gebakken kabeljauwhaasje, sojascheuten, prei en wortelen, wittewijnsaus	14,00 pp.
Gebakken schelvis op Thaise ravioli met saus van kokosmelk en gele curry	14,00 pp.
Beetgare asperges met duo van Sint-Jacobsvrucht en scampi, saffraansaus (seizoen)	14,00 pp.
Sint-Jacobsschelp met wittewijnsaus	15,00 pp.
Vlecht van tong en zalm op Normandische wijze	16,50 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	17,00 pp.
------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------

VEGGIES - Warme voorgerechten

Groentequiche met feta en tomaat	8,50 pp.
Portobello champignon met oesterzwammen, sojascheuten, selder en wortelen	11,00 pp.

De warme voorgerechten worden steeds in porseleinen ovenschoteltjes geserveerd.



VISGERECHTEN

	€
Gestoomde zalm op bedje van gewokte groenten, wittewijnsaus	22,00 pp.
IJslandse tongsscharrolletjes met spaghetti van courgette, kreeftensaus	22,00 pp.
Op vel gebakken kabeljauwhaasje, gewokte groenten en mosterdsausje	23,00 pp.
Gebakken zeebaars, carpaccio van tomaat, courgette en aubergine, kreeftensaus	23,00 pp.
Grillade van Noordzeevis (kabeljauw, zalm, dorade en baars) met wittewijnsaus	23,00 pp.
Vlecht van tong en zalm op Normandische wijze	± 24,00 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):	± 45,00 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	22,00 pp.
Varkenshaasje met dragonsaus en mix van peultjes	22,00 pp.
Sneetjes kalkoensuprême , «Fine Champagne» saus, spek- en tomaatblokjes	22,00 pp.
Parelhoenborst met gebakken appeltjes en calvadossaus	23,00 pp.
Rosé gebakken eendenborst, saus met toets van appelsien, seizoensgroenten	23,00 pp.
Everzwijnfilet "Chasseur" met wildsaus en knolselderpuree (seizoen)	24,00 pp.
Gesmoorde fazant, wildsaus met shiitake, appeltje en veenbessen (seizoen)	24,00 pp.
Op witloof gestoofde hertenragout, winterse groenten (seizoen)	24,00 pp.
Filet van hert, wildsaus, portobello champignon met mix van wortel, oesterzwam, selder en sojascheut en winterse groenten	25,00 pp.
Lamsfilet sappig gebakken met verse tuinkruidenpersillade	26,00 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 napoletana	27,00 pp.
Paëlle Royale	28,00/kilo
Vispannetje	30,00/kilo
Scampi met currysaus	34,00/kilo
Kaaskroket	4,00 st.
Garnaalkroket	5,00 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.