

Welkom aan mijn Cabane !

Clienteel die mij uit het vroegere cateringleven kenden vroegen om met **ZILT** iets meer te doen dan onze **top-oesters en premium MOWI-zalm** ... dus ja ... we willen mensen altijd **plezier** en eerlijk ook ? het bloed kruipt waar het niet gaan kan.

Bij **ZILT** draait het om **verse bereidingen** om lekker te genieten met familie, vrienden of collega's in een vooral **ongedwongen oud-maritieme sfeer**.

Verwacht **topverse vis, premium schaal- en schelpdieren**, verrassende smaken, een franse chanson en een flinke portie fun, geserveerd vanuit onze foodtruck, '**de Cabane op wielen**'

Alles voor een geslaagd festival, feest, event, teambuilding, ... — van de eerste sip tot de laatste bite, met **veel goesting en passie**.

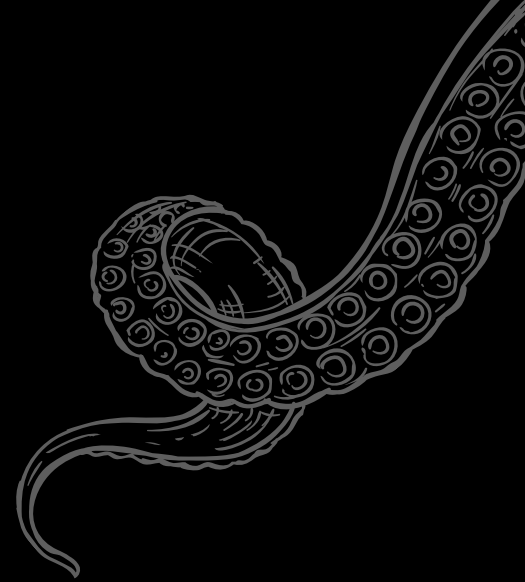
Naast de tafelhapjes, welke u verder kan uitbreiden, raden wij een 4 tot 5 gerechtjes aan
Maak een keuze en contacteer ons vrijblijvend voor een totaalprijs. (prijzen zijn nl. onderhevig aan de markt).

O ja ... wij varen uit vanaf 50 volwassen personen tenzij anders vermeld bij een formule



ZILT

— OESTERS EN MEER —



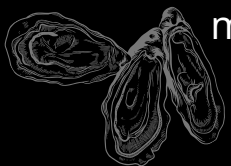
BITES EN STARTERS

Tafelbites, perfect om je eerste gasten op te vangen en de skills in het garnaal pellen te onderhouden
per tafel voorzien wij:

- huisgebakken **meergranenbrood** - olijfolie - gerookt zout
- wulken** - lauw, pimentón-knoflookmayonaise
- kreukeltjes**, vers gekookt en nog beetje lauw
- garnalen** vers ongepelde en crispy gebakken garnalen
- noorse zalm** - uit eigen rookkast
- koningsgarnalen** 60/80, de kleinere
- kaasdip** met creme fraiche, kappers en gerookt visje
- prosciutto** Parma en Guanciale (dat ook t enigste dat we van vleesje voorzien)

-Zeeuwse creusen -

wij lopen rond tussen uw gasten
en kraken live onze zeeuwse oesters uit de Oosterschelde.
Voor wie wil worden ze afgewerkt
met verrassende toppings en ons gekend 'shotje'



toch liever een uitgebreidere receptie ?

vul de tafelbites aan met enkele extra hapjes hier beneden

- Smelt** - gefrituurde visjes met ons gerookt fisherman's zout en citroen
- Kibbeling van** kabeljauw, verse remoulade saus
- Garnaalbolletjes** (kroketjes) - citroen/dille mayonaise
- Zeewierbolletjes** (kroketjes) - gefrituurd lers mos (alg) - curry mayonaise
- Nobashi-garnaal** vd grill op een stick, sesam, sriracha mayonaise
- Irish clam showder** - romig vissoepje met verse schelpen
- Bisque** van noordzee garnaal, daslook en creme fraiche
- Noordzee krab** - gekookt en opgevuld met de krabsalade (per 6p)
- Sardien** - geroosterd op gebakken canapé, eitje, remoulade
- Petoncle's** - kleine FR coquilles geroosterd in de schelp met lookboter
- Mosselen** - 500 gr Zeeuwse jumbo - lamsoren (per 6p)
- Zeemessen** - geroosterd, citrus, agave, zachte chili en knoflook
- Hollandse nieuwe** - traditioneel **haringhappen** tijdens het seizoen





What's cookin' Captain ?

walking dinner gerechtjes (4 à 5 pp)

Zalm

-Koud gerookt in sneden of blokjes, brood, sjalot, creme fraiche

-Gravad Lax - licht gezouten met veel dille, citroen en beetje wodka.

-Tartaar zalm - avocado - watermeloen - zeekraal en iers mos

-Loimulohi - onze gekende zalm van festivals - geroosterd tegen open vuur met Karnemelkstampers, krieltjes, pofaardappel of op een 'stutje' met remouladesaus, mooi, groen kruidenslaatje en koolsoorten (80 pers)

Oester

-Zeeuwse Creuse - als oesterman of aan de kleine Cabane, de mobiele oesterbar - verrassende toppings voor wie wil (wij verkiezen ze puur natuur 🤔)

-van de Grill - warm gegrild, blanke boterjus, zeekraal, kruidenkorst

Octopus

-Gegrild - crispy gekarameliseerd aan de buitenkant, boterzacht van binnen. Tentakels geserveerd met smeuijge aardappel, Chimichurri

-Zeekat - geroosterd, chili, slahart, tomaat, knoflook

Coquille

-St. Jacobsnoot - geroosterd in de schelp, guanciale, chiliboter, dille

-St. Jacobsnoot - carpaccio van coquille, tartaar zalm, koolrabi, tomaat

KRAB

- sneeuwkrab - gekookt, geklaarde sinaasboter, dille
- kingkrab - ovengeroosterd met thijmboter
- soft shell's -krab net gewisseld van pantser. De jonge huid is volledig consumeerbaar. gebakken met knoflook, spinazie en basilicum mayo

MAKREEL

- gemarineerd - pekel, appel-komkommervinaigrette, olie van daslook
- geroosterd - recht vd grill, gerookt zout, desembrood, tomaattartaar

KABELJAUW

- trots van de noordzee - waterzooi van kin, wang en filet, zilte groenten
- geconfijt in beste boter - kruiden olie, lamsoren en verveine

PALING

- in t groen of gebakken - desembrood, kruidensalade en tomaat
- gerookt - uit eigen kasten, brioche, zure room, appel, koolrabi





PLATEAU FRUITS DE MER ... 'OP MIJN WIJZE'

Oostendse garnalen
jumbo kreukels
pittige wulken
Zeeuwse zeemessen
koningsgarnalen
kruidige gebakken gamba's
grote gekookte scampi
Zeeuwse mosselen en kokkels met lamsoor
creuse oesters uit de Oosterschelde, al dan niet voorgekraakt
Franse petoncle's gemarineerd in de schelp
nobashi garnaal op een stick met sriracha mayonaise en sesam
mowi-zalm uit eigen rookkast in blokjes
heel Canadese kreeft 450 - 550gr volledig voorgekapt
huisgebakken meergranenbrood
Verse mayonaise, cocktailsaus en remouladesaus
alle tools nodig (prikkers, vingerdoekjes, bavet, ...)

met veel goesting en passie bouwen wij voor grotere groepen een heus zeevruchtenbuffet aan onze Cabane. Eet je zeevruchten tussen netten en oude katrollen, neem de a la minute gekraakte oesters recht uit de ijsbakken en gooi de lege schalen en schelpen in de oude zinken emmers.

Voor iedereen is er een katoenen kreeftenbavet voorzien !! (vanaf 40 p)

AFHAAL GEDRESSEERD PER 2P

€ 65.- PP

SEAFOOD BOIL ... AAAHRG ... SAY THAT AGAIN ???!

geserveerd in een hitte bestendige zak ...
een zak vol premium zeevruchten zoals:

koningsgarnalen
grote scampi
rivierkreeftjes
gamba's
kreeft
mosselen en kokkels
sneeuwkrab
1 kreeft
zeemessen
zeebaars of dorade op zijn geheel
petoncles
aangevuld met:
gekookt ei
rookworst
mais
krieltjes

alles overgoten met een pittige Crustacés boter met veel verse kruiden.
geserveerd met mijn huisgebakken focaccia om lekker stukken af te scheuren
en te soppen in al die smakelijke jus de Crustacés

om je vingers af te likken ?? zie maar dat je ze niet mee opeet !

boils per 2 pers
€ 60.- pp





MOSSELEN - ZEEUWSE BODEMCULTUUR

op zoek naar een (klassiek) festijn voor je verenigings-, club-, familie- of bedrijfsfeest ?

Mosselen zijn **feest**

Mosselen zijn altijd geliefd, zeker onze **zeeuwse bodemcultuurs** mooi gevuld, stevig visje die wij alle eer aan doen door ze zeker **niet te overkoken**.

Klassiek met de **gekende groentjes** of we durven er ook wel eens een goei geut **Pastis** bij kappen.

Geserveerd met huisgebakken **meergranen brood** of een vers gebakken **friet van polderaardappelen**. de klek **citroenmayonaise** mag niet ontbreken, net als royaal wat **grof zout**. Alles in huis gemaakt, zelfs het zout roken wij !

vanaf 35 pers

ZOET AFSLUITERTJE ?

geen copieus dessertenbuffet ...

vers en home made !! **Boules de Berlin** ...

je kan nog kiezen tussen een smeuiïge **vanillecreme** of heel klassiek een goei klek **abricozenconfituur** ertussen.

Recht uit het vuistje met een servet

Ook onze **citroentaartjes** met een mooie gebrande berg Italiaanse **meringue** erop zijn gekend en geliefd

Zelfs onze **appelcrumbles** ... krokant van boven, smeuiïg en toch beetgaar vanbinnen.

Dit wordt een moeilijke !!

