



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

