

# 15 JAAR

## KLASSIEKE BRASSERIE MET KOSMOPOLITISCHE INVLOEDEN

Brasserie Appelmans is een veelzijdige brasserie, gelegen in de schaduw van de kathedraal. De bijzondere indeling van ons pand, met haar bars en mezzanines, maakt van Brasserie Appelmans de ideale

plaats om groepen van 15 tot 180 personen te ontvangen. Met een goede balans tussen gastvrijheid, verfijnde gerechten en elegante drinks zijn we de perfecte locatie voor een zakelijke ontmoeting of een familiale aangelegenheid.

Onze eerste mezzanine biedt gezelligheid, warmte en voldoende privacy voor uw groep. Mezzanine twee, die volledig afgescheiden kan worden, is de rustige en knusse verdieping van onze brasserie. Door de veelzijdigheid van de verschillende verdiepingen zijn er tal van mogelijkheden, zodat we altijd de

perfecte setting van uw event kunnen bieden: van netwerkrecepties met fingerfood, seated dinners, walking dinners tot een food-court met buffetten. Onze Private Bar kan additioneel dienen als aperitiefruimte of fungeren als sfeervolle huiskamer voor een 'pousse-café', een perfecte 'finishing touch' van uw avond.



## DINNER

Wilt u graag op een bijzondere locatie dineren met uw gezelschap? Dan bent u aan het juiste adres bij Brasserie Appelmans, in ons majestueuze pand met rijke geschiedenis.

Wij ontvangen uw gezelschap van 15 tot 180 personen met een glimlach voor een intiem, een zakelijk of een feestelijk diner. Wij hebben reeds enkele formules voor u samengesteld, maar het is ook perfect mogelijk een menu op maat te maken. Van een snel business diner tot een wat meer uitgebreid culinair diner, alles is mogelijk.

## BELGIAN PRIDE MENU - € 35,00 P.P.

**Belgische kaaskroketten**  
met tomaat crostini en citroen.

\*\*\*

**Gemarineerd varkenshaasje**  
bereid op de teppanyaki, met een crème van jonge wortel, gesuikerde erwtjes en fine de champagnesaus.

\*\*\*

**Belgische chocolademousse van "Callebaut".**

## MENU GRAND MÈRE - € 39,00 P.P.

**Kroketten**  
duo van een Belgische kaaskrokot en een klassieke Oostendse garnaalkrokot. De kroketten worden geserveerd met gefrituurde peterselie en citroen.  
of

**Scampi "diabolique"**  
gevlinderde tijgergarnalen, tomaat, paprika, getomateerd-roomsausje van gerookte paprika.

\*\*\*

**Varkenswangen**  
zacht gegaarde stukjes wang van het Duroc varken, saus op basis van rode wijn, Parijse champignons, witte rozijnen en een krokantje van spek.  
of

**Blanquette van vis**  
kabeljauw met mini coquilles, mosselen, Parijse champignons, erwten en een dikke roomsaus met vermouth.

\*\*\*

**"Appelmans" crème brûlée**  
heerlijke bereiding van crème brûlée.





### **MENU ART NOUVEAU - € 42,00 P.P.**

#### **Voorgerechten van de chef**

geselecteerde klassiekers, volgens het ritme van de seizoenen en de visie van van onze chef Bappa Mandal.

\*\*\*

#### **Varkenswangen**

zacht gegaarde stukjes wang van het Duroc varken, saus op basis van rode wijn, Parijse champignons, witte rozijnen en een krokantje van spek.

\*\*\*

#### **Bijgerechten**

- Belgische appelmoes
- Belgische kroketten
- dikke Belgische frieten
- salade van Mechelse witloof

\*\*\*

#### **Appelmans' mini magnum**

chocolade ganache van Cacao Barry, chocolade praline met ijs van Jitsk en een gel van framboos.

### **MENU BAROK - € 45,00 P.P.**

#### **Voorgerechten van de chef**

geselecteerde klassiekers, volgens het ritme van de seizoenen en de visie van onze chef Bappa Mandal.

of

#### **Goedleven varken**

Geroosterd Belgisch goedleven varken, bereid in hoeveboter met tijm, rozemarijn en look.

#### **Bijgerechten**

- erwten en wortel
- Franse ratatouille
- polderse puree met hoeveboter en groene kruiden
- pomme dauphines

#### **Sauzen**

blackwellsaus, rodewijnsaus, bearnaisesaus

\*\*\*

#### **Appelmans' mini magnum**

chocolade ganache van Cacao Barry, chocolade praline met ijs van Jitsk en een gel van framboos.

### **HET APPELMANS MENU - € 47,00 P.P.**

#### **Carpaccio van West-Vlaams rood**

dun gesneden rundvlees met tartufata dressing, selder, grana padano en Caesarcrumble.

of

#### **Tiger scampi tempura**

scampi in een Japans jasje met sesam, limoen, zoetzure groenten, curry en mango.

\*\*\*

#### **Deense kabeljauw**

polderse puree met hoeveboter, gewokte sojabonen, tuinerwten uit Bretagne en beurre blanc van miso.

of

#### **Stoofvlees van West-Vlaams rood**

bereid met het 'Bolleke', seizoensgroenten en dikke Belgische frieten.

of

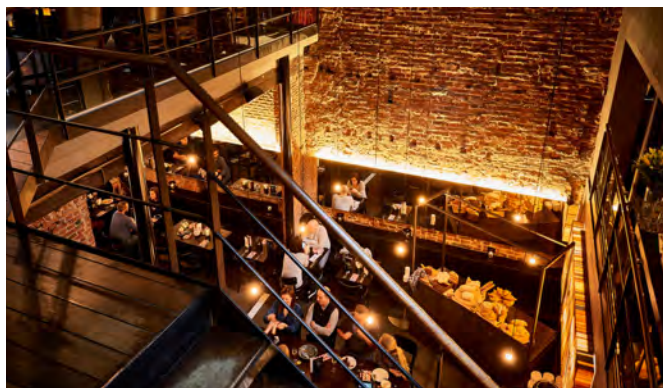
#### **Tartelette van aubergine**

met tomaat, groene pesto van cashewnoten, basilicumolie en Belgische geitenkaas.

\*\*\*

#### **Panna Cotta**

Italiaans nagerecht op basis van room met groene appel gel.



### RUBENS MENU - € 47,00 P.P.

#### Paté

seizoensgebonden, huisgemaakte paté, bijpassende compote en brioche met rozijnen.  
of

#### Tonijn

albacore tonijn "nikkei" stijl met chips van nori en shiso purper.

\*\*\*

#### Franse gele mais kipfilet

Franse ratatouille, pommes dauphines en een tartufata sausje.  
of

#### Noordzeezalm

gegrilde zalm "mi-cuit" met Zeebrugse grijze garnalen, gekookte polderaardappel, blanke-botersaus, fijngesneden prei, wortel en selder.

\*\*\*

#### Dame blanche

heerlijk Tahiti-vanille-ijs van Jitsk, een crumble van chocolade, afgewerkt met chocolade saus van Cacao Barry.

### MENU GOTIEK - € 60,00 P.P.

#### Voorgerechten van de chef

geselecteerde klassiekers, volgens het ritme van de seizoenen en de visie van onze chef Bappa Mandal.

\*\*\*

#### Rund

Geroosterd Holstein-Friesian rund, bereid in hoeveboter met tijm, rozemarijn en look.  
supplement: gebakken ganzenlever "Rougie" 6,00 p.p.

#### Bijgerechten

- gebakken Mechelse witloof met broodkruim en peterselie
- salade van little gem, basilicum mayonaise, grana padano en citroen
- dikke Belgische frieten
- pomme dauphines

#### Sauzen

tartufata sausje, pepersaus, bearnaisesaus

\*\*\*

#### Appelmans' mini magnum

chocolade ganache van Cacao Barry, chocolade praline met ijs van Jitsk en een gel van framboos.