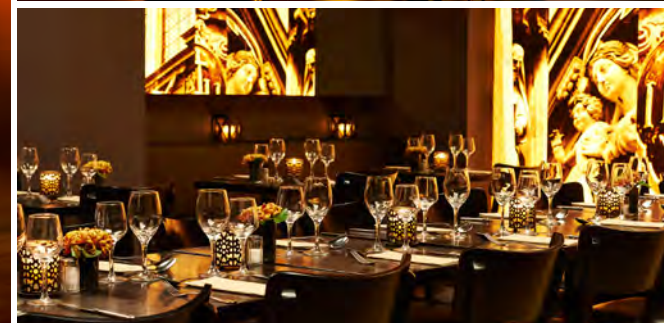
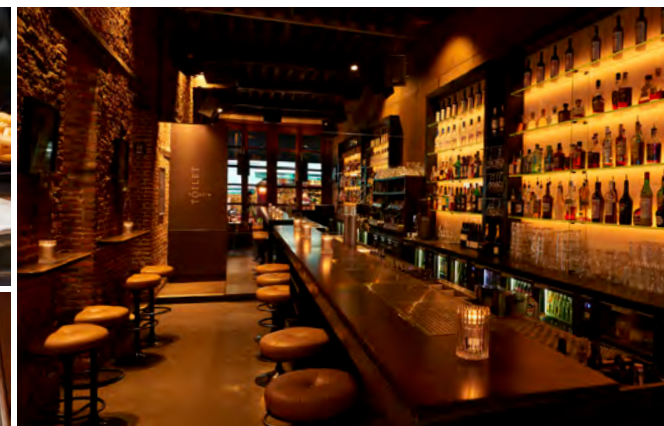
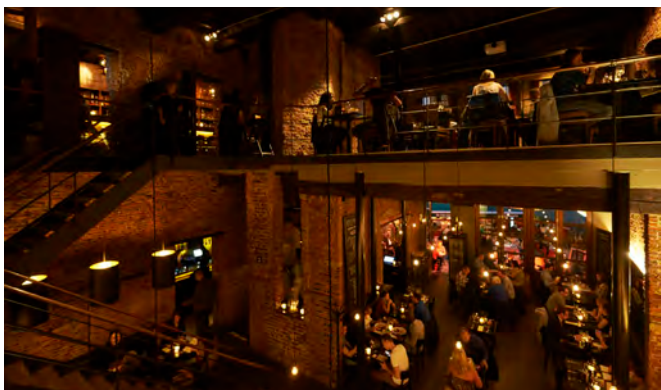






15 JAAR

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.



RECEPTIE

Een private ontvangst met statafels op het tweede mezzanine of een "speakeasy" in de Private Bar?

Voor elke gelegenheid, zoals bijvoorbeeld de afsluiting van uw daguitstap, een feestelijk jubileum of een relaxed netwerkmoment, hebben wij een geschikt arrangement voor uw samengesteld. Variërend van receptie-, borrel- of walking dinner arrangementen vinden we samen met u de perfecte formule om uw speciale moment te omkaderen.

ONTVANGST & RECEPTIE FORMULES

DRANKENFORMULE - RECEPTIE € 9.00 P.P. PER UUR (MIN. 2 UUR)

DRAFT

Cristal (25 cl)
Bolleke (25 cl)

BOTTLED

Brugs Witbier (25 cl)
Mort Subite Geuze - Lambic (25 cl)
Mort Subite Kriek (25 cl)
Maes Non-Alcoholic 0% (25 cl)

WINES

Huiswijn Bouchards Aîné & Fils, Bourgogne
Wit, Grenache Blanc en Colombard
Rosé, Cinsault Noir
Rood, Grenache Noir en Syrah

SOFTS

Coca-Cola Regular / Zero / Light
Minute Maid Orange

WATER

Chaudfontaine Plat 25Cl
Chaudfontaine Bruis 25Cl

U kunt uw genodigden verzamelen, welkom heten en uitnodigen voor een fijn vervolg in de Antwerpse binnenstad met een toffe korte ontvangst in Brasserie Appelmans. Kiest u voor een royale ontvangst, dan staan wij voor u klaar met meer uitgebreide formules.



COCKTAIL & TAPAS - € 25.00 P.P. / UUR

Lynchburg Lemonade

Jack Daniel's Old No. 7 Tennessee Whiskey, Cointreau, vers citroensap en Sprite.

Pornstar Martini

Eristoff vodka, Licor 43 vanille likeur, passievruchtensap en vers limoensap.

Negroni

Bombay Sapphire gin, Campari en Martini Riserva Rubino vermout.

Disaronno Sour

Disaronno, vers citroensap en eiwit.

Vegetarian Indian Samosa

Samosa van huisgemaakte vegetarische curry met koriandersaus.

Tomaat crostini

Italiaanse salsa met een Mediterraanse toast.

ONTVANGST MET BUBBELS & BAR TAPAS - € 17.00 P.P.

Glas **Massimo Leone Falanghina spumante** / **homemade ice tea**

Tomaat crostini

Italiaanse salsa met een Mediterraanse toast.

Spaanse serrano ham

(12 maanden oud), extra vierge olijfolie en zoetzure groenten.

RECEPTIE MET BUBBELS & BAR TAPAS - € 35.00 P.P.

Drie glazen **Massimo Leone Falanghina spumante** / **versgeperst sinaasappelsap**

Gefrituurde kabeljauwreepjes

met huisgemaakte tartaarsaus.

Tomaat crostini

Italiaanse salsa met een Mediterraanse toast.

Spaanse serrano ham

(12 maanden oud), extra vierge olijfolie en zoetzure groenten.

ONTVANGST MET PIPER-HEIDSIECK ESSENTIEL BRUT CHAMPAGNE/ VERSGEPERST SINAASAPPELSAP - € 25.00 P.P.

Profiterol

opgevuld met een seizoensgebonden mousse, afgewerkt met een truffelmayonaise.

Belgische mini steak tartaar

Belgische mayonaise van pickles en een crumble van ui.



WALKING DINNER

In brasserie Appelmans kunt u terecht om uw daguitstap of zakelijke meeting af te ronden.

Dit kan met een perfect geschonken biertje, een mooi glas kwaliteitswijn of een verrassende cocktail van onze professionele bartenders. Onze bediening zorgt met een gastvrije service voor de ultieme beleving tijdens uw walking dinner.

BORREL/ APERITIEF - € 22,00 P.P. PER UUR.

Bolleke, Wild Jo, Triple d'Anvers, Touraine Les Parcelles Paul Buisse - France Sauvignon Blanc, Luis Felipe Edwards Carmenere Chilli, Diverse softdrinks

Profiterol

opgevuld met een seizoensgebonden mousse, afgewerkt met een truffelmayonaise.

Belgische mini steak tartaar

Belgische mayonaise van pickles en een crumble van ui.

Panna cotta

van erwten met tomaten gazpacho en een crumble van tomaat.

COCKTAILS & FEEL GOOD FOOD VANAF 15 PERSONEN - € 35,00 P.P. PER UUR.

Lynchburg Lemonade

Jack Daniel's Old No. 7 Tennessee Whiskey, Cointreau, vers citroensap en Sprite.

Pornstar Martini

Eristoff vodka, Licor 43 vanille likeur, passievruchtensap en vers limoensap.

Negroni

Bombay Sapphire gin, Campari en Martini Riserva Rubino vermout.

Shirley Temple

Finley Ginger Ale, sinaasappelsap, vers citroensap en grenadine.

Chaudfontaine

plat- en bruiswater op het buffet.

Puntzak

met Belgische dikke frieten, basilicummayonaise en geraspte old groendal.

Flammkuche

met zure room, spekjes, boschampignons, gruyère en pesto geserveerd op de beroemde Appelmans schep.

Appelmans' chocolade mini magnum, anno 2020.



WALKING DINNER VANAF 20 PERSONEN - € 25.00 P.P.

Een walking dinner met open bar is de ideale formule om uw gasten met elkaar in contact te brengen. De gerechten worden rondgebracht en vervangen op deze manier het meer klassieke seated dinner. De open bar biedt verder een ruime keuze aan kwalitatieve dranken.

Carpaccio van West-Vlaams rood carpaccio,
dun gesneden rundvlees, tartufata dressing, selder,
grana padano, Caesarcrumble.

Belgische kaaskroket
met tomaat crostini en citroen.

Classic fish & chips
van kabeljauw in krokant bierbeslag,
geserveerd met verse tartaarsaus.

Zacht gegaarde wangen
van het Duroc varken, met een saus op basis van
rode wijn, Parijse champignons, witte rozijnen en een
krokantje van spek.

Belgische chocolademousse
van "Callebaut".

WALKING DINNER DELUXE VANAF 20 PERSONEN € 45.00 P.P.

Tartaar van Piemonteers rundsvlees
met een krokantje van postel kaas, mayonaise van
gepofte sjalot en huisgemaakte pickles.

Klassieke Oostendse garnaalkroketten
van noordzeegarnalen.

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

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

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

Appelmans' chocolade mini magnum, anno 2020.



WALKING DINNER SUPREME VANAF 20 PERSONEN € 47.50 P.P.

Profiterol

opgevuld met een seizoensgebonden mousse, afgewerkt met een truffelmayonaise.

Belgische mini steak tartaar

Belgische mayonaise van pickles en een crumble van ui.

Panna cotta

van erwten met tomaten gazpacho en een crumble van tomaat.

Blanquette van vis

kabeljauw met mini coquilles, mosselen, Parijse champignons, erwten en een dikke roomsaus met vermout.

Gegrilde kalfsentrecote

parmezaanpuree, gebakken artisjok, demi-glace.

Koffie crème brûlée

Een heerlijke, klassieke bereiding van crème brûlée met koffie van ons huismerk, Caffè Vergnano.

Buffet met drie kazen

van kaasmeester Van Tricht, notenbrood en rozijnenbrood van The Bakery aangevuld met vijgen en abrikozen.

Bij deze walking diners kunt u kiezen voor een "open bar", waarbij de geconsumeerde dranken na afloop worden afgerekend aan het lopend tarief. Het is ook mogelijk uw walking dinner te combineren met een van de eerder genoemde drankenformules.