





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.



BRUNCH

Met de Big Apple Brunch in Brasserie Appelmans brengen we het echte luxe brunchgevoel terug naar Antwerpen. Het is een beetje zoals op reis gaan naar 'The city that never sleeps'. Onze brunch legt de link tussen de Antwerpse haven en New York, waarnaar vele emigranten in het begin van de negentiende eeuw vertrokken met de schepen van de Red Star Line.

Elke eerste zondag van de maand kunt u tussen 10 uur en 14 uur genieten van deze uitgebreide brunch. Hierbij kiest u 'à volonté' uit een smeltkroes van klassieke en internationale gerechten met unieke smaken die geserveerd worden op de verschillende verdiepingen van onze brasserie.

Geniet van deze brunch inclusief verse sappen, barista koffie en waters voor € 39,50 p.p. Voor kinderen van 3 t.e.m. 12 jaar is er een speciaal tarief van € 12,75 p.p. Kinderen t.e.m. 3 jaar gratis.

Op andere dagen kunt u voor gezelschappen vanaf 40 personen een aangepaste versie van deze brunch boeken, tussen 11 uur en 15 uur.



LUNCH

Op zoek naar de ideale lunchplek voor uw gezelschap? Brasserie Appelmans is uitermate geschikt voor een sfeervolle lunch.

De locatie, in de schaduw van de kathedraal, is een grote troef voor organisatoren op zoek naar een snelle lunch voor een bedrijfsuitstap of een ontspannen lunch voor een groep vrienden of familieleden. Wij hebben voor u al enkele formules samengesteld, maar het is ook perfect mogelijk een menu op maat te maken. Van broodjeslunch tot uitgebreide menu's met aangepaste drankenformules en alles hier tussenin, alles is mogelijk.

FORMULES

Appelmans lunch "Taloêr" veggie € 18,50 p.p.

Een rijkelijk gevuld bord met een kaaskroket, een soepje van de chef, getoast zuurdesembrood met tomaat gremolata en Stracciatella di Burrata (zachte, verse, romige mozzarella).

Appelmans lunch "Taloêr" vis € 18,50 p.p.

Een rijkelijk gevuld bord met een kroket van Belgische noordzeegarnalen, getoast zuurdesembrood met Schotse gerookte zalm en een soepje van de chef.

Appelmans lunch "Taloêr" vlees € 18,50 p.p.

Kroket van Duroc-varken, getoast zuurdesembrood met carpaccio van filet d'Anvers en een spread van roomkaas, pesto en tomaten-gremolata. Geserveerd met een vers soepje van de chef.

Brioche Gerookte Zalm € 15,00 p.p.

Zacht briochebroodje van Desemenzo, Schotse gerookte zalm, zoetzure komkommer, rucola, roomkaaspesto en tomaten-gremolata, mosterd-honingdressing.

Broodje Carpaccio Anversa € 13,00 p.p.

Focaccia met pesto rosso, carpaccio van licht gerookt Antwerps rundvlees, pecorino, rucola, olijfolie van eerste persing en oude balsamico.

*Supplement Belgische frieten met mayonaise + 3,00

CHEZ LA GRAND-MÈRE - € 26,00 P.P.

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



BISTRO LUNCH - € 27,00 P.P.

Franse gele mais kipfilet

Franse ratatouille met pommes dauphines en een tartufata saus.

Panna Cotta

Italiaans nagerecht op basis van room met groene appel gel.

“ANTWERPSE” LUNCH - € 35,00 P.P.

Tomatensoep

met room en handgerolde balletjes.
of

Belgische kaaskroket (1)

met tomaat crostini en citroen.

Stoofvlees van West-Vlaams rood

bereid met het ‘Bolleke’, seizoensgroenten en dikke frieten.

Belgische chocolademousse van “Callebaut”

CAROLUS BORROMEUS - € 45,00 P.P.

Voorgerechten van de chef

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

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, pepersaus, bearnaisesaus

Appelmans' mini magnum

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

ONZE-LIEVE-VROUWEKATHEDRAAL - € 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

Café gourmand

heerlijke verwennerijen van mini dessertjes volgens het seizoen.



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 - € 37,50 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 - € 41,00 P.P.

Kroketten
duo van een Belgische kaaskroket en een klassieke Oostendse garnaalkroket. 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, erwtjes en een dikke roomsaus met vermouth.

"Appelmans" crème brûlée
heerlijke bereiding van crème brûlée.



MENU ART NOUVEAU - € 44,00 P.P.

Voorgerechten van de chef

geselecteerde klassiekers, volgens het ritme van de seizoenen en de visie 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

Tijger scampi tempura

Heerlijk luchtige en krokante scampi "Japanse stijl". Rucola salade met tomaat, komkommer, mango, afgewerkt met een frisse vadouvan yoghurt-mayo dressing. Krokantje van papadum.

Deense kabeljauw

Rode quinoa, zoete erwten, kombu dashi bouillon, crumble van filet d'Anvers en lente-ui

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.

Carpaccio van filet d'Anvers

Dungesneden lichtgerookt Antwerps rundvlees, crispy artisjokhart, parmezaan, frisse rucola en truffel-tartufata-mayo.

of

Tataki van tonijn

Kort gebakken op de teppanyaki met Siciliaans garnituur van verse tomaten, groene olijven, kappertjes, tijm, peterselie, extra vierge olijfolie en verse citroen.

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.



BELGISCHE BIEREN - € 11,00 P.P.

Hierbij krijgt u tijdens uw diner een tasting van de 4 Belgische bieren.

- Wild Jo
- La Chouffe 8%
- Maredsous Bruin 8%
- Liefmans Fruitesse On The Rocks 3,8%

BASIS - € 11,00 P.P.

Één glas huiswijn Ai Galera - Tejo - Portugal (wit, rood, rose)

Liever geen wijn?

Dan kunt u kiezen tussen een biertje van het vat (Cristal/Bolleke) of frisdrank naar keuze. Chaudfontaine plat- en bruiswater op tafel. Koffie of thee na de maaltijd.

GENIETEN - € 16,00 P.P.

Twee glazen huiswijn; Ai Galera - Tejo - Portugal (wit, rood, rose)

Liever geen wijn?

Dan kunt u kiezen tussen twee bieren van het vat (Cristal/Bolleke) of twee frisdranken naar keuze. Chaudfontaine plat- en bruiswater op tafel. Koffie of thee na de maaltijd.

DUBBEL GENIETEN - € 19,50 P.P.

Een halve fles huiswijn; Ai Galera - Tejo - Portugal (wit, rood, rose)

Liever geen wijn?

Dan kunt u kiezen tussen drie bieren van het vat (Cristal/Bolleke) of drie frisdranken naar keuze. Chaudfontaine plat- en bruiswater op tafel. Koffie of thee na de maaltijd.

APERO 1 - € 21,00 P.P.

Ontvangst met een glas Massimo Leone Falanghina Brut. Twee glazen huiswijn Ai Galera - Tejo - Portugal (wit, rood, rose)

Liever geen wijn?

Dan kunt u kiezen tussen twee biertjes van het vat (Cristal/Bolleke) of twee frisdranken naar keuze. Chaudfontaine plat- en bruiswater op tafel. Koffie of thee na de maaltijd.

APERO 2 - € 25,00 P.P.

Ontvangst met een glas Massimo Leone Falanghina spumante. Een halve fles huiswijn Ai Galera - Tejo - Portugal (wit, rood, rose)

Liever geen wijn?

Dan kunt u kiezen tussen drie bieren van het vat (Cristal/Bolleke) of drie frisdranken naar keuze. Chaudfontaine plat- en bruiswater op tafel. Koffie of thee na de maaltijd.



EXTRA GEZELLIG - € 27,00 P.P.

Ontvangst met een glas Massimo Leone Falanghina spumante. 3/4 fles huiswijn Ai Galera - Tejo - Portugal (wit, rood, rose)

Liever geen wijn?

Dan kunt u kiezen tussen vier bieren van het vat (Cristal/Bolleke) of vier frisdranken naar keuze. Chaudfontaine plat- en bruiswater op tafel. Koffie of thee na de maaltijd.

SEX AND THE CITY - € 26,00 P.P.

Een aperitief cocktail naar keuze: Cosmopolitan, GTC of Pornstar Martini
Een halve fles huiswijn Ai Galera - Tejo - Portugal (wit, rood, rose)

Liever geen wijn?

Dan kunt u kiezen tussen drie bieren van het vat (Cristal/Bolleke) of drie frisdranken naar keuze. Chaudfontaine plat- en bruiswater op tafel. Koffie of thee na de maaltijd.

LEKKER LUXE - € 27,00 P.P.

Aperitief, een glas Champagne Piper-Heidsieck Essentiel Brut By Taste!, Passende wijnen bij de menuformule (een halve fles p.p.)

Liever geen wijn?

Dan kunt u kiezen tussen drie bieren van het vat (Cristal/Bolleke) of drie frisdranken naar keuze. Chaudfontaine plat- en bruiswater op tafel. Koffie of thee na de maaltijd of een Espresso Martini (supplement € 7,00) een lekkere after-dinner cocktail als alternatief voor de koffie.



VERGADERARRANGEMENTEN

Heeft u graag catering en meeting faciliteiten onder één dak voor uw vergadering of salesmeeting?

In ons ruime pand zijn er verschillende mogelijkheden voor zowel kleine als grote gezelschappen. Samen bekijken we het meest gepaste format voor uw zakelijk event.

Onze tweede mezzanine leent zich bijvoorbeeld perfect voor een opstelling voor doeltreffende meetings. Onze eerste mezzanine, in combinatie met de Private Bar, is bijzonder geschikt voor vergaderingen met een netwerkmoment, waarbij we in de pauze of ter afsluiting van het event kwalitatieve food en drinks voor uw gezelschap voorzien.

Het team van Brasserie Appelmans installeert de beste setting voor uw meeting of aanvullend netwerkmoment met borrel, walking dinner of cocktails in de bar.

ONTBIJT VERGADERARRANGEMENT (9-12U) € 14,50 P.P.

Ontvangst met verse koffie en thee met een assortiment van zoete en hartige lekkernijen. Doorlopend een buffet met flavoured waters en homemade ice teas. Pauzes voorzien van verse koffie en thee.

NAMIDDAG VERGADERARRANGEMENT (12-16U) € 14,50 P.P.

Ontvangst met verse koffie en thee. Doorlopend een buffet met flavoured waters en homemade ice teas. Assortiment van vers seizoensfruit. Pauzes voorzien van verse koffie en thee.

INBEGREPEN IN DE FORMULES

- AV-materiaal (beamer + scherm)
- Gratis WiFi
- Vergaderzaal in de gewenste opstelling

UW VOORDEEL

- Persoonlijke aandacht en service
- Centrale ligging in hartje van Antwerpen
- Parking beschikbaar in de buurt
- Makkelijk bereikbaar met het openbaar vervoer
- Historisch gebouw als uniek kader

ZAAL HUUR € 250,00 PER DAGDEEL.

Indien gewenst werken wij op maat. Vraag naar onze broodjes- of lunchformules voor tijdens de pauze.



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 € 10,00 P.P. PER UUR (MIN. 2 UUR)

DRAFT

Cristal (25 cl)
Bolleke (25 cl)

BOTTLED

Wild Jo (33 cl)
La Chouffe (33 cl)
Liefmans Fruitessence (25 cl)
Carlsberg 0%

WINES

huiswijn Ai Galera - Tejo - Portugal
(wit, rood, rose)

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 - € 26,00 P.P. / UUR

Whiskey Sour

William Lawson Whiskey, citroensap en suiker.

Pornstar Martini

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

Negroni

Bombay Sapphire gin, Martini Bitter en Martini Riserva Rubino vermout.

Red Riding hood

Eristoff vodka en Eristoff red vodka limoen en aardbeien.

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.

Een 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 BY TASTE/ 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 - € 23,00 P.P. PER UUR.

Bolleke, Wild Jo, Triple d'Anvers, Torres Finca Negra Sauvignon Blanc Reserva – Fair Trade of Montes Reserva Cabernet Sauvignon Colchaqua Valley of 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.

General Jack

Jack Daniels whiskey, Galliano likeur, Coca-cola signature mixer, limoen en Angostura bitters.

Pornstar Martini

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

GTC

Bombay Sapphire gin, St- Germain Elderflower likeur, lavendel siroop, limoen, rabarber bitter, Fever-Tree tonic water

Shirley Temple

Fever-Tree 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 2021.



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 filet d'Anvers

Dun gesneden licht gerookt Antwerps rundvlees, pecorino, rucola, extra vierge olijfolie, balsamico en appelkappertjes "Deze heerlijke carpaccio is een echt Antwerps streekproduct"

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 garnaalkrokette

van noordzeegarnalen.

Tijger scampi tempura

Heerlijk luchtige en krokante scampi "Japanse stijl". Rucola salade met tomaat, komkommer, mango, afgewerkt met een frisse vadouvan yoghurt-mayo dressing. Krokantje van papadum.

Gemarineerd varkenshaasje

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

Polderse puree

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

Appelmans' chocolade mini magnum, anno 2021.



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.