





BIJNA 20 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 - € 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, erwten 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 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 erwtjes, 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.

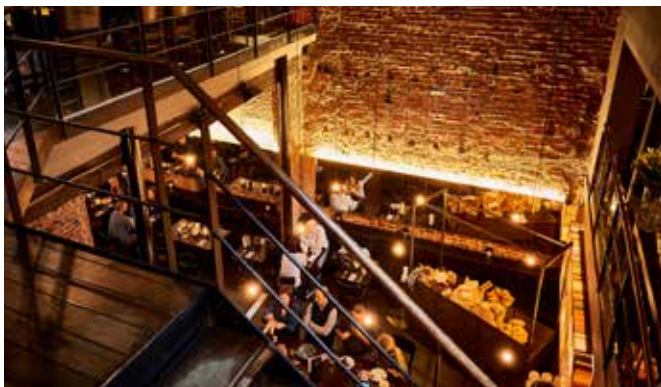
of

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.