





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.



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 vermout.

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.