







# 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 - € 39,00 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 - € 42,50 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, erwtten en een dikke roomsaus met vermouth.

\*\*\*

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





### MENU ART NOUVEAU - € 46,50 P.P.

#### Voorgerechten van de chef

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

\*\*\*

#### Lamsschouder

Pulled Texels lamsschouder geserveerd met aardappelrosti, millefeuille van wortel en prei en bordelaisesaus.

\*\*\*

#### Bijgerechten

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

\*\*\*

#### Appelmans' magnum

Chocolade ganache van Cacao Barry, chocoladepraline met ijs van Jitsk en een gel van appel.

### MENU BAROK - € 47,50 P.P.

#### Voorgerechten van de chef

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

of

#### Varkenshaasje

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

#### Bijgerechten

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

#### Sauzen

Rodewijnsaus, bearnaisesaus

\*\*\*

#### Appelmans' magnum

Chocolade ganache van Cacao Barry, chocoladepraline met ijs van Jitsk en een gel van appel.

### HET APPELMANS MENU - € 49,00 P.P.

#### Carpaccio van West-Vlaams rood

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

#### Tijgerscampi tempura

Heerlijk luchtige en krokante scampi "Japanse stijl". Rucolasalade met tomaat, komkommer, 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

#### Bladerdeegtaartje

Licht pittig bladerdeegtaartje met champignons, paprika, olijven, spinazie, rode pesto. Geserveerd met yoghurt-komkommersaus en gemengde salade.

\*\*\*

#### Panna Cotta

Italiaans nagerecht op basis van room met groene appel gel.



### RUBENS MENU - € 50,00 P.P.

#### Rosbief op Aziatische wijze

Dungesneden rosbeef op een bedje van ijsbergsla met crispy uien en soja-wasabi dressing.

of

#### Tataki van tonijn

Kort gebakken op de teppanyaki met licht pikante tataki-saus en lente-ui.

\*\*\*

#### Franse gele mais kipfilet

Franse ratatouille, pommes dauphines en een tartufata-sausje.

of

#### Paling in het groen

Zachte paling gekookt in een saus van 14 groene kruiden, geserveerd met friet.

\*\*\*

#### Dame blanche

Heerlijk Tahiti-vanille-ijs van Jitsk, een crumble van chocolade, afgewerkt met chocoladesaus 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.

\*\*\*

#### Mediterrane lamskroon

Ovengegaarde lamskroon met hummus, couscous en munt geserveerd met frisse komkommer-yoghurtsaus.

of

#### Zeeduivel

Gebakken zeeduivel met zeekraal en groene asperges met citroen-botersaus.

\*\*\*

#### Baba au rhum

Lauwarme baba au rhum met een crème en crumble van pistache. Geserveerd met een bolletje saffraanijs.