





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 en walking dinners. 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 € 19,50 p.p.

Een rijkelijk gevuld bord met een kaaskroket, een soepje van de chef, getoast zuurdesembrood met tomaat gremolata en Stracciatella di Burrata.

Appelmans lunch "Taloêr" vis € 19,50 p.p.

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

Appelmans lunch "Taloêr" vlees € 19,50 p.p.

Rundvleeskroket, zuurdesembrood met pastrami en een spread van roomkaas, pesto en tomaten-gremolata. Geserveerd met een vers soepje van de chef.

Ciabatta gerookte zalm € 15,00 p.p.

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

CHEZ LA GRAND-MÈRE - € 26,00 P.P.

Stoverij van varkenswangen

Heerlijke Antwerpse stoverij van varkenswangen in Liefmans Goudenband bier en bruine jus met zilveruitjes, wortels en spekjes. Geserveerd met dikke Belgische frieten, witloofsalade en mayonaise.

of

Blanquette van vis

Kabeljauw met mini-coquilles, mosselen, Parijse champignons, erwten en een roomsaus met vermout.

Appelmans' crème brûlée



BISTRO LUNCH - € 29,00 P.P.

“Poulet Deluxe”

Zachtgegaarde supreme van zwartpootkip uit Bretagne, gestoofde jonge spinazie, sluimer- en doperwten afgewerkt met sjalot en kervel. Gebakken krielaardappelen in de schil afgewerkt met olijfolie van eerste persing en Maldon-zout. Met dragonsaus.

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.

“ANTWERPSE” LUNCH - € 35,00 P.P.

Tomatensoep

met room en handgerolde balletjes.
of

Belgische kaaskroket (1)

met tomaat crostini en citroen.

Stoverij van varkenswangen

Heerlijke Antwerpse stoverij van varkenswangen in Liefmans Goudenband bier en bruine jus met zilveruitjes, wortels en spekjes. Geserveerd met dikke Belgische frieten, witloofsalade en mayonaise.

Belgische chocolademousse van “Callebaut”