





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.



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 - € 45,00 P.P.

Belgische kaaskroketten

Met tomaat crostini en citroen.

Gemarineerd varkenshaasje

Bereid op de teppanyaki, met een crème van jonge wortel, gekarameliseerde erwten en dragonsaus.

"Appelmans" crème brûlée

MENU GOTHIEK - € 45,00 P.P.

Kroketten

Duo van een kaaskrokot en rundvleeskrokot. De kroketten worden geserveerd met gefrituurde peterselie en citroen.

of

Scampi "diabolique"

Gevlinderde tijgergarnalen, tomaat, paprika, getomateerd-roomsausje van gerookte paprika.

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 vermouth.

Belgische chocolademousse van "Callebaut".



HET APPELMANS MENU - € 46,00 P.P.

Carpaccio di Manzo

Vers gesneden rundercarpaccio geserveerd op een bedje van rucola sla met Granny Smith appel, Kalamata olijven, truffel-tartufata-mayo, parmezaan en Arbequina olijfolie van eerste persing of

Brioche met zalm

Ambachtelijke gerookte zalm, krokante brioche, geroosterde sesamdressing, gepekelde radijs, shiso.

Fish and Chips Appelmans

Mooie gefrituurde kabeljauw in een krokant bierjasje. Zoetzure venkel, augurk en Amsterdamse ui. Geserveerd met verse tartaarsaus en dikke Belgische frieten. of

De Appelmans Burger

À la minute gebakken Angus beef burger, gegrilde bacon, tomaat en Black Smoke BBQ-saus. Geserveerd met een gemengde salade en dikke Belgische frieten met mayonaise.

of

Burrata & veggies

Heerlijke Italiaanse verse burrata, "het zachte hart van de mozzarellakaas". Frisgekookte bloemkool en broccoli, gegrilde aubergine en courgettes aangemaakt met oude balsamico en olijfolie van eerste persing.

Panna Cotta

Italiaans nagerecht op basis van room met groene appel gel.

MENU ART NOUVEAU - € 48,00 P.P.

Paté en croûte

Prachtige ambachtelijk gemaakte paté van het Belgasconne varken met pistachenootjes en een heerlijk luchtige korst. Geserveerd met een kweepercompote en tuinkers.

of

Brioche met zalm

Ambachtelijke gerookte zalm, krokante brioche, geroosterde sesamdressing, gepekelde radijs, shiso.

Cochon Deluxe

Licht rosé gebakken goed leven varken uit de Belgische Ardennen. seizoens groenten en geserveerd met een heerlijke rode wijnsaus. Gebakken krielaardappelen in de schil afgewerkt met olijfolie en Maldon-zout.

of

Deense kabeljauw

Krokant gebakken kabeljauw, gestoofde oesterzwam, doperwten, jonge spruitjes afgewerkt met sjalot, kervel en duivelse mousselinesaus. Gestoomde krielaardappelen in de schil, afgewerkt met olijfolie en Maldon-zout.

of

Bladerdeegtaartje

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

Appelmans' magnum

Met ijs van Jitsk en een gel van appel.



RUBENS MENU - € 49,00 P.P.

Vitello tonnato

Prachtig dungsedenen kalfsvlees uit Hoogstraten.
Afgewerkt met een tonijnmayonaise en rucola.

of

Garnaalkroketten

Twee garnaalkroketten hyperklassiek geserveerd
met gefrituurde peterselie, verse citroen en dip van
kruidenkaas

Ravioli alla carne

Heerlijke verse ravioli van rundsvlees, zacht
tomatensausje, compote van kerstomaten,
gremolata.

of

Zalm

Gebakken zalm met groene asperges, salsa van tomaat,
mousseline saus en gekookte aardappel.

of

Bladerdeegtaartje

Licht pittig taartje met champignons, paprika, olijven,
spinazie, rode pesto.

Dame blanche

Heerlijk vanille-ijs van Jitsk, een crumble
van chocolade, en chocoladesaus.