



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.

Gelieve 1 menu en 1 drankformule te kiezen voor het hele gezelschap. Het is niet mogelijk om meerdere formules te kiezen per gezelschap.

BELGIAN PRIDE MENU - € 48 p.p.

Belgische kaaskroketten

Klassiek geserveerd met gefrituurde peterselie, citroen en een crostini met dip van kruidenkaas.

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.

"Appelmans" crème brûlée

MENU GOTHIEK - € 53 p.p.

Kroketten

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

Tuna Tataki

Kort gebakken tonijn, sesamzaad lente-ui, zoetzure ponzu-vinaigrette.

Antwerps stoofvlees

Rundsstoofvlees van topslager De Laet & Van Haver. Bereid met Antwerps Tripel d'Anvers bier en Tierenteyn mosterd, geserveerd met dikke Belgische frieten, mayonaise en witloofsalade.
of

Vis van de dag

Gebakken vis met witte wijnsaus, seizoensgroenten en gekookte krieltjes.

Belgische chocolademousse van "Callebaut".



HET APPELMANS MENU - € 50 p.p.

Carpaccio di Manzo

Vers gesneden rundercarpaccio geserveerd op een bedje van rucola sla met geraspte pecorino, balsamico en Arbequiña olijfolie van eerste persing.

of

Brioche met zalm

Ambachtelijke gerookte zalm, krokante brioche, geroosterde sesamdressing, gepekeld 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.

Dame blanche

Vanille-ijs van Jitsk met warme Callebaut-chocolade-saus en verse slagroom.

MENU ART NOUVEAU - € 52 p.p.

Vitello tonnato

Een echte Italiaanse klassieker waarbij we zachtgegaard Belgisch kalfsvlees combineren met een royale tonijnmayonaise en Italiaanse appelkappers.

of

Tartaar van Piëmonteserund

Tartufata-mayo, crispy curryquinoa, huisgemaakte pickles.

Duroc buikspek

Gegrild Duroc buikspek met seizoens groenten en gebakken krielaardappelen.

of

Zeebaars

Op de plancha gebakken zeebaars, doperwtten, lamsoor, sauce vierge.

Gebakken krielaardappelen in de schil afgewerkt met olijfolie van eerste persing en Maldon zout.

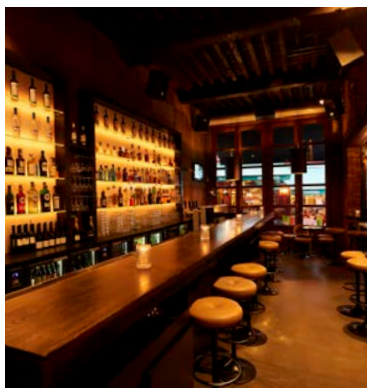
of

Pasta à la Ricotta

Vers met ricotta gevulde pasta, gesauteerde spinazie en doperwtten, romige tomaten-gremolatasaus.

Tarte Tatin Appelmans

Lauwwarme gekarameliseerde appeltjes met kruimeldeeg en vanille-ijs van Jitsk.



RUBENS MENU - € 57 p.p.

Buikspek

Frisse salade met gegrild Duroc buikspek, rucola, sperzieboontjes, kerstomaten, ei, broodcroutons en een zachte graanmosterddressing.

of

Garnaalkroketten

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

Salade met Tuna Tataki

Kortgebakken tonijn, verse mango, gegrilde courgette, sesam, mesclunsalade, sluiimererwten, pinda's en een zoetzure ponzu-vinaigrette.

of

Suprême van zwartpootkip

Gebakken kipfilet geserveerd met verse gevulde ricottapasta, gesauteerde spinazie en doperwten. Afgewerkt met een romige tomaten-gremolatasaus.

of

Burrata - rucola - tomaat

Romige, verse, Italiaanse burratakaas, "het zachte hart van de mozzarella". Rucolasla, carpaccio van Kumato-tomaten, pistachepesto, olijfcrumble, Arbequiña olijfolie van eerste persing.

Framboos

Een eerbetoon aan de framboos!
Frambozentaartje met gelei van framboos, gecombineerd met een frambozensorbet.