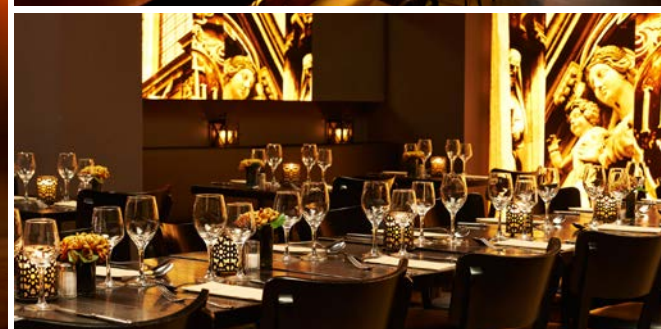
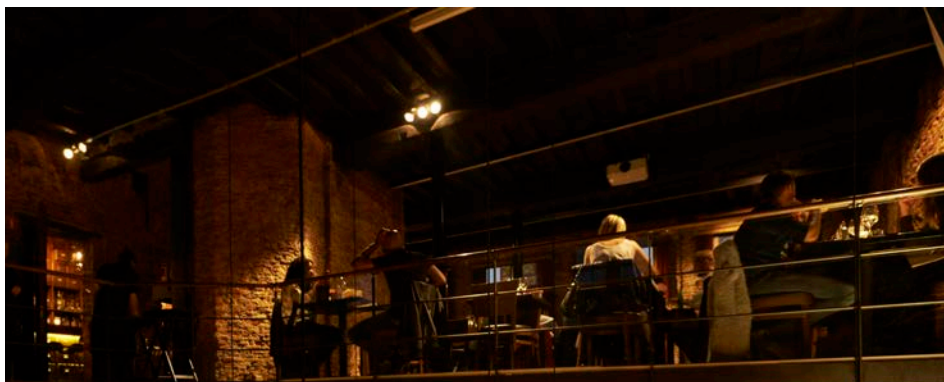
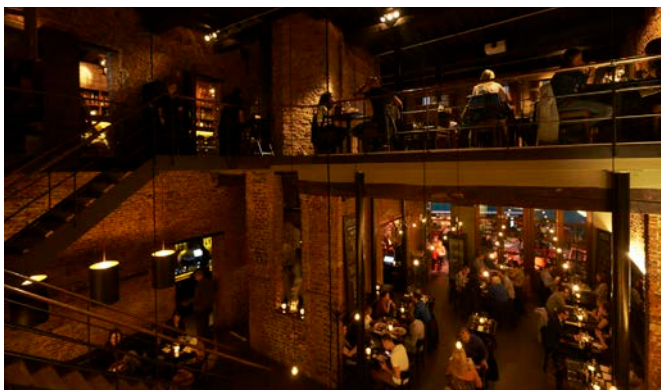






BIJNA 20 JAAR

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.



RECEPTIE

Een private ontvangst met statafels op het tweede mezzanine of een "speakeasy" in de Private Bar?

Voor elke gelegenheid, zoals bijvoorbeeld de afsluiting van uw daguitstap, een feestelijk jubileum of een relaxed netwerkmoment, hebben wij een geschikt arrangement voor uw samengesteld. Variërend van receptie-, borrel- of walking dinner arrangementen vinden we samen met u de perfecte formule om uw speciale moment te omkaderen.

ONTVANGST & RECEPTIE FORMULES

DRANKENFORMULE - RECEPTIE € 15 p.p. PER UUR (MIN. 2 UUR)

DRAFT

Cristal

BOTTLED

Vedett Blond
Vedett White
Liefmans Fruitesse
Bolleke
La Chouffe 0.0%
Wild Jo

WINES

Rare Vineyards Languedoc, France
(wit, rood, rosé)

SOFTS

Coca-Cola Regular / Zero / Light
Minute Maid Orange

WATER

Chaudfontaine Plat
Chaudfontaine Bruis

U kunt uw genodigden verzamelen, welkom heten en uitnodigen voor een fijn vervolg in de Antwerpse binnenstad met een toffe korte ontvangst in Brasserie Appelmans. Kiest u voor een royale ontvangst, dan staan wij voor u klaar met meer uitgebreide formules.



COCKTAIL & TAPAS - € 30 p.p. / uur

Whiskey Sour

William Lawson Whiskey, citroensap en suiker.

Pornstar Martini

Eristoff vodka, Licor 43 vanille likeur, passievruchtensap en vers limoensap.

Negroni

Bombay Sapphire gin, Martini Bitter en Martini Riserva Rubino vermout.

Red Riding hood

Eristoff vodka en Eristoff red vodka limoen en aardbeien.

Vegetarian Indian Samosa

Samosa van huisgemaakte vegetarische curry met koriandersaus.

Tomaat crostini

Italiaanse salsa met een Mediterraanse toast.

ONTVANGST MET BUBBELS & BAR TAPAS - € 20 p.p.

Een glas **Mont Marçal Cava Brut Reserva** / **homemade ice tea**

Tomaat crostini

Italiaanse salsa met een Mediterraanse toast.

Belgische Ganda ham

en zoetzure groenten.

RECEPTIE MET BUBBELS & BAR TAPAS - € 40 p.p.

Drie glazen **Mont Marçal Cava Brut Reserva** / **Better Safe Than Sorry** Martini Floreale, Martini Vibrante, Fever-Tree Elderflower, fresh lime juice, falernum syrup

Gefrituurde kabeljauwreepjes

met huisgemaakte tartaarsaus.

Tomaat crostini

Italiaanse salsa met een Mediterraanse toast.

Belgische Ganda ham

En zoetzure groenten.

ONTVANGST MET PIPER-HEIDSIECK ESSENTIEL BRUT CHAMPAGNE BY TASTE/ VERSGEPERST SINAASAPPELSAP - € 30 p.p.

Iberico ham kroketjes

Romige kroketjes (4) gemaakt van Spaanse Jamon Iberico. Geserveerd met rode peper aioli.

Belgische mini steak tartaar

Belgische mayonaise van pickles en een crumble van ui.



WALKING DINNER

In brasserie Appelmans kunt u terecht om uw dag-uitstap of zakelijke meeting af te ronden. Dit kan met een perfect geschonken biertje, een mooi glas kwaliteitswijn of een verrassende cocktail van onze professionele bartenders. Onze bediening zorgt met een gastvrije service voor de ultieme beleving tijdens uw walking dinner.

BORREL/ APERITIEF - € 27 p.p. per uur.

Bolleke, Triple d'Anvers, Torres Finca Negra Sauvignon Blanc Reserva – Fair Trade of Levalet Reserve Merlot - Pays d'Oc, Frankrijk

of diverse softdrinks

Profiterol

Opgevuld met een seizoensgebonden mousse, afgewerkt met een truffelmayonaise.

Belgische mini steak tartaar

Belgische mayonaise van pickles en een crumble van ui.

Mini vitello tonnato

Prachtig dingesneden kalfsvlees uit Hoogstraten. Afgewerkt met een zachte tonijnmayonaise, rucola en appelkappars.

COCKTAILS & FEEL GOOD FOOD VANAF 15 PERSONEN - € 40 p.p. per uur.

R&B Soul Beam

Jim beam Kentucky Straight Bourbon, Bacardi Carta Oro rum, limoensap, suiker, Angostura bitters, eiwit.

Pornstar Martini

Eristoff vodka, Licor 43 vanille likeur, passievruchtensap en vers limoensap.

GTC

Bombay Sapphire gin, St- Germain Elderflower likeur, lavendel siroop, limoen, rabarber bitter, Fever-Tree tonic water

Shirley Temple

Fever-Tree Ginger Ale, sinaasappelsap, vers citroensap en grenadine.

Chaudfontaine

Plat- en bruiswater op het buffet.

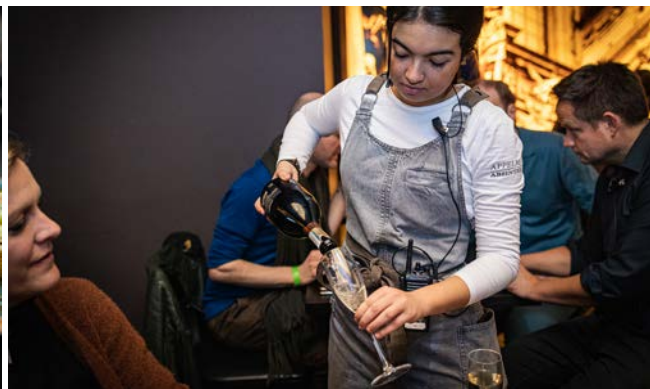
Puntzak

met Belgische dikke frieten, truffelmayonaise en parmezaan kaas

Iberico ham kroketjes

Romige kroketjes (4) gemaakt van Spaanse Jamon Iberico. Geserveerd met rode peper aioli.

Appelmans' chocolade magnum.



WALKING DINNER **VANAF 20 PERSONEN - € 35 p.p.**

Een walking dinner met open bar is de ideale formule om uw gasten met elkaar in contact te brengen. De gerechten worden rondgebracht en vervangen op deze manier het meer klassieke seated dinner. De open bar biedt verder een ruime keuze aan kwalitatieve dranken.

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.

Belgische kaaskroket (1)

met tomaat crostini en citroen.

Classic fish & chips

Van kabeljauw in krokant bierbeslag, geserveerd met verse tartaarsaus.

Antwerps stoofvlees

Rundstoofvlees van topslager De Laet & Van Haver. Bereid met Antwerps Tripel d'Anvers bier en Tienteyn mosterd, geserveerd met dikke Belgische frieten, mayonaise en witlofsalade.

Belgische chocolademousse

Van "Callebaut".

WALKING DINNER DELUXE **VANAF 20 PERSONEN - € 53 p.p.**

Nacho

tortilla salt nachos, guacamole, creamy cheddar, salsa fresca verdeeld over de tafels

Tartaar van Piemonteers rundsvlees

Prachtige rauwe tartaar van topklasse Italiaanse runderbiefstuk. Op smaak gebracht met een tartufata dressing en Italiaanse kruiden. Geserveerd met een frisse insalata mista, huisgemaakte pickles

Klassieke Oostendse garnalkroketter (1)

Van noordzeegarnalen.

Brioche met zalm

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

Buikspek

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

Appelmans' chocolade magnum.



WALKING DINNER SUPREME VANAF 20 PERSONEN - € 55 p.p.

Dips

Italian tomato salsa, guacamole, hummus, Mediterranean toast & nachos verdeeld over de tafels

Belgische mini steak tartaar

Belgische mayonaise van pickles en een crumble van ui.

Vis van de dag

met seizoensgroenten en witte wijnsaus

Gegrilde zesrib

Parmezaanpuree, demi-glace.

Koffie crème brûlée

Een heerlijke, klassieke bereiding van crème brûlée met koffie van ons huismerk, Caffè Vergnano.

Buffet met drie kazen

Van kaasmeester Van Tricht, notenbrood en rozijnenbrood van The Bakery aangevuld met vijgen en abrikozen.

Bij deze walking diners kunt u kiezen voor een "open bar", waarbij de geconsumeerde dranken na afloop worden afgerekend aan het lopend tarief. Het is ook mogelijk uw walking dinner te combineren met een van de eerder genoemde drankenformules.