





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.

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

FORMULES

APPELMANS LUNCH "TALOËR" VEGGIE - € 21 p.p.

Een rijkelijk gevuld bord met een Belgische kaaskroket. Getoast zuurdesembrood met burratina van de Belgische kaasmeester Van Tricht, pesto en tomaten-gremolata. Geserveerd met een vers soepje van de chef.

APPELMANS LUNCH "TALOËR" VIS - € 21 p.p.

Een rijkelijk gevuld bord met een kroket van Belgische noordzeegarnalen, getoast zuurdesembrood met gerookte zalm, roomkaas en gesnipperde ui. Geserveerd met een soepje van de chef.

APPELMANS LUNCH "TALOËR" VLEES - 21 p.p.

Een rijkelijk gevuld bord met kalfsvlees, tartufata-mayonaise met ijsbergsla en tomaatjes op getoast zuurdesembrood. Begeleid met een rundskroket en een soepje van de chef.

CIABATTA GEROOKTE ZALM € - 16 p.p.

rode ui, cream cheese en pistachepesto.

CHEZ LA GRAND-MÈRE - € 34 p.p.

Antwerps stoofvlees

Rundstoofvlees 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.

Appelmans' crème brûlée



BISTRO LUNCH - € 36 p.p.

Zeebaars

Op de plancha gebakken zeebaars, doperwten, lamsoor, sauce vierge. Gebakken krielaardappelen in de schil afgewerkt met olijfolie van eerste persing en Maldon zout.

of

Pasta à la Ricotta

Verse met ricotta gevulde pasta, gesauteerde spinazie en doperwten, romige tomaten-gremolatasaus.

Dame blanche

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

"ANTWERPSE" LUNCH - € 40 p.p.

Tomatensoep

met room en balletjes.

of

Belgische kaaskroket (1)

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

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.

Belgische chocolademousse van "Callebaut"



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 Arbequina 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, doperwten, 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 doperwten, romige tomaten-gremolatasaus.

Tarte Tatin Appelmans

Lauwarme 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, sluimererwten, 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.



BASIS - € 15 p.p.

Éen glas huiswijn Rare Vineyards Languedoc, France (wit, rood, rosé)

of 1 biertje van het vat (Cristal/Bolleke)

of 1 frisdrank naar keuze.

Chaudfontaine plat- en bruiswater op tafel.
Koffie of thee na de maaltijd.

GENIETEN - € 18 p.p.

Twee glazen huiswijn; Rare Vineyards Languedoc, France (wit, rood, rosé)

of 2 biertjes van het vat (Cristal/Bolleke)

of 2 frisdranken naar keuze.

Chaudfontaine plat- en bruiswater op tafel.
Koffie of thee na de maaltijd.

DUBBEL GENIETEN - € 22 p.p.

Een halve fles huiswijn; Rare Vineyards Languedoc, France (wit, rood, rosé)

of 3 biertjes van het vat (Cristal/Bolleke)

of 3 frisdranken naar keuze.

Chaudfontaine plat- en bruiswater op tafel.
Koffie of thee na de maaltijd.

APERRO 1 - € 25 p.p.

Ontvangst met een glas Mont Marçal Cava Brut Reserva. Twee glazen huiswijn Rare Vineyards Languedoc, France (wit, rood, rosé)

of 2 biertjes van het vat (Cristal/Bolleke)

of 2 frisdranken naar keuze.

Chaudfontaine plat- en bruiswater op tafel.
Koffie of thee na de maaltijd.

APERRO 2 - € 28 p.p.

Ontvangst met een glas Palau Cava Brut Rosado. Een halve fles huiswijn Rare Vineyards Languedoc, France (wit, rood, rosé)

of 3 biertjes van het vat (Cristal/Bolleke)

of 3 frisdranken naar keuze.

Chaudfontaine plat- en bruiswater op tafel.
Koffie of thee na de maaltijd.



EXTRA GEZELLIG - € 30 p.p.

Ontvangst met een glas Mont Marçal Cava Brut Reserva. 3/4 fles huiswijn Rare Vineyards Languedoc, France (wit, rood, rosé)

of 4 biertjes van het vat (Cristal/Bolleke)

of 4 frisdranken naar keuze.

Chaudfontaine plat- en bruiswater op tafel.
Koffie of thee na de maaltijd.

SEX AND THE CITY - € 30 p.p.

Een aperitief cocktail naar keuze:
Cosmopolitan, GTC of Pornstar Martini
Een halve fles huiswijn Rare Vineyards Languedoc, France (wit, rood, rosé)

of 3 biertjes van het vat (Cristal/Bolleke)

of 3 frisdranken naar keuze.

Chaudfontaine plat- en bruiswater op tafel.
Koffie of thee na de maaltijd.

LEKKER LUXE - € 35 p.p.

Aperitief, een glas Champagne Piper-Heidsieck Essentiel Brut By Taste!, Passende wijnen bij de menuformule (een halve fles p.p.)

of 3 bieren van het vat (Cristal/Bolleke)

of 3 frisdranken naar keuze.

Chaudfontaine plat- en bruiswater op tafel.
Koffie of thee na de maaltijd.



VERGADERARRANGEMENTEN

Heeft u graag catering en meeting faciliteiten onder één dak voor uw vergadering of salesmeeting?

In ons ruime pand zijn er verschillende mogelijkheden voor zowel kleine als grote gezelschappen. Samen bekijken we het meest gepaste format voor uw zakelijk event.

Onze tweede mezzanine leent zich bijvoorbeeld perfect voor een opstelling voor doeltreffende meetings. Onze eerste mezzanine, in combinatie met de Private Bar, is bijzonder geschikt voor vergaderingen met een netwerkmoment, waarbij we in de pauze of ter afsluiting van het event kwalitatieve food en drinks voor uw gezelschap voorzien.

Het team van Brasserie Appelmans installeert de beste setting voor uw meeting of aanvullend netwerkmoment met borrel, walking dinner of cocktails in de bar.

ONTBIJT VERGADERARRANGEMENT (9-12U) € 16 p.p.

Ontvangst met verse koffie en thee met een assortiment van zoete en hartige lekkernijen. Doorlopend een buffet met flavoured waters en homemade ice teas. Pauzes voorzien van verse koffie en thee.

NAMIDDAG VERGADERARRANGEMENT (12-16U) € 16 p.p.

Ontvangst met verse koffie en thee. Doorlopend een buffet met flavoured waters en homemade ice teas. Assortiment van vers seizoensfruit. Pauzes voorzien van verse koffie en thee.

INBEGREPEN IN DE FORMULES

- AV-materiaal (beamer + scherm)
- Gratis WiFi
- Vergaderzaal in de gewenste opstelling

UW VOORDEEL

- Persoonlijke aandacht en service
- Centrale ligging in hartje van Antwerpen
- Parking beschikbaar in de buurt
- Makkelijk bereikbaar met het openbaar vervoer
- Historisch gebouw als uniek kader

ZAAL HUUR € 250,00 PER DAGDEEL

Indien gewenst werken wij op maat. Vraag naar onze broodjes- of lunchformules voor tijdens de pauze.



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 daguitstap 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, gepekeld 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.