





# 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

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.

\*\*\*

### 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 chocoladesaus 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”