





# 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. Graag 5 dagen op voorhand de keuze van de gerechten door te geven aub.

### 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.

\*\*\*

#### Smeuïge Italiaanse panna cotta

Geserveerd met gekonfijte kumquats.

### MENU GOTHIEK - € 53 p.p.

#### Kroketten

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

#### Tuna Tataki

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

of

#### Korean aubergine ✓

Op de Bastard gegrilde aubergine afgelakt met Koreaanse bulgogi saus en sesam, BBQ edamame boontjes, krokante ui en vegan Japanse mayo.

\*\*\*

#### 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

Mooi stukje verse vis met een garnituur van de chef.  
of

#### Halloumi ✓

Gemarineerde en gegrilde halloumi kaas geserveerd op mediterrane parelcouscous. Aangemaakt met mango, munt, paprika, wortel, koriander en rode ui. Geserveerd met harissa-limoenmayonaise, zachte curryolie en tzatziki.

\*\*\*

#### Belgische chocolademousse van "Callebaut".



### HET APPELMANS MENU - € 50 p.p.

#### Salade Appelmans

Frisse salade met maiskip, Gandaham, groene appel en yoghurtvinaigrette.

of

#### Brioche met zalm

Ambachtelijke gerookte zalm, krokante brioche, op smaak gebracht met mierikswortelmayonaise, gepekelde venkel, rode ui en dille.

of

#### Burrata

Zachte burrata met een carpaccio van gebrande en gemarineerde tomaat, crostini, crumble van zwarte olijven, rucola, basilicumolie.

\*\*\*

#### 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

#### Kansas City Double Smashburger

Twee gegrilde smashed Angus beef- & beenmergburgers op een gegrilde, zachte brioche bun met crispy bacon, oude cheddar kaas, ingelegde rode ui, augurk en rucola. Afgewerkt met Chef Dave's homemade Kansas City BBQ-saus. Geserveerd met dikke Belgische frieten en mayonaise.

of

#### Torteloni Tartufo

Verse torteloni pasta gevuld met tartufo en ricotta, met boschampionns, lente-ui, sjalot en peterselie. Afgewerkt met truffel geïnfuseerde Arbequina olijfolie van eerste persing, citroenzeste en basilicum.

\*\*\*

#### 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 zacht geeraard Belgisch kalfsvlees combineren met een royale tonijnmayonaise en Italiaanse appelkappers.

of

#### Tartaar van Piëmonteserund

Klassiek gekruide steak tartaar van Italiaans rundvlees. Met een frisse dressing, kappertjes, augurk, sjalot en peterselie.

\*\*\*

#### Ardeense maiskip

Gebakken filet van maiskip geserveerd met mediterrane parelcouscous. Aangemaakt met mango, munt, paprika, wortel, koriander en rode ui. Geserveerd met harissa-limoenmayonaise, zachte curryolie en tzatziki.

of

#### Zeebaars

In de oven gegaarde zeebaarsfilet. Geserveerd met lauwarme Romeinse sla, vinaigrette van extra vierge olijfolie en chardonnay azijn, kappertjes, kerstomaten, parmezaanse puree en gefruite basilicum.

of

#### Torteloni Tartufo

Verse torteloni pasta gevuld met tartufo en ricotta, met boschampionns, lente-ui, sjalot en peterselie. Afgewerkt met truffel geïnfuseerde Arbequina olijfolie van eerste persing, citroenzeste en basilicum.

\*\*\*

#### Appelmans' crème brûlée



### RUBENS MENU - € 57 p.p.

#### **Carpaccio di Manzo**

Vers gesneden rundercarpaccio geserveerd op een bedje van frisse waterkers, oude parmezaan, tapenade van zwarte olijven, geroosterde pijnboompitten en Arbequiña olijfolie.

of

#### **Garnaalkroketten**

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

of

#### **Korean aubergine** ✓

Op de Bastard gegrilde aubergine afgelakt met Koreaanse bulgogi saus en sesam, BBQ edamame boontjes, krokante ui en vegan Japanse mayo.

\*\*\*

#### **Zeebaars**

In de oven gegaarde zeebaarsfilet. Geserveerd met lauwwarme Romeinse sla, vinaigrette van extra vierge olijfolie en chardonnay azijn, kappertjes, kerstomaten, parmezaanse puree en gefruite basilicum.

of

#### **Ardeens varkensmignonette**

Gelakt varkensgebraad, taboulé van parelcouscous, harissa-limoen mayonaise, tzatziki, zachte curryolie.

of

#### **Halloumi** ✓

Gemarineerde en gegrilde halloumi kaas geserveerd op mediterrane parelcouscous. Aangemaakt met mango, munt, paprika, wortel, koriander en rode ui. Geserveerd met harissa-limoenmayonaise, zachte curryolie en tzatziki.

\*\*\*

#### **Tarte Tatin Appelmans**

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