





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 zomerfruit.

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

Burrata ✓

Mooie romige Italiaanse burratakaas met gekonfijte Prunella tomaatjes, crispy aubergine, crumble van zwarte olijf, tomatenkaramel en rucolasalade. Geserveerd met krokant geroosterde focaccia en een dressing van rozemarijn, look en limoen.

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 gemengde salade.

of

Vis van de dag

Mooi stukje verse vis met een garnituur van de chef.

of

Halloumi ✓

Burned halloumi, tomaat, piperade van paprika, chipotle-tomatencoulis, zure room en rucolasalade.

Belgische chocolademousse van "Callebaut".



HET APPELMANS MENU - € 50 p.p.

Salade Appelmans

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

of

Gerookte zalm

Frisse salade met daikon, groene boontjes, rode ui en komkommer, aangemaakt met chardonnay azijn en olijfolie, krokante brioche en Japanse Kewpie wasabi mayo.

of

Burrata ✓

Mooie romige Italiaanse burratakaas met gekonfijte Prunella tomaatjes, crispy aubergine, crumble van zwarte olijf, tomatenkaramel en rucolasalade. Geserveerd met krokant geroosterde focaccia en een dressing van rozemarijn, look en limoen.

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

Double Smashed Burger, "BIG APPLE STYLE"

100% rundsburgers van Belgisch witblauw met extra beenmerg, mature cheddar, zoetzure augurk, tomaat, ijsbergsla, rode uienringen, bacon, mosterd- en ketchuptopping, coleslaw on the side.

of

Pomodoro e burrata ✓

Gevulde pasta met verse burrata en tomaat, artisjok, paprika, zwarte olijf, chipotle-tomatencoulis en extra vierge olijfolie.

Dame blanche

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

MENU DE SALADES - € 52 p.p.

Vitello tonnato

Een echte Italiaanse klassieker waarbij we zacht gegaard 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.

of

Belgische kaaskroketteren ✓

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

Thai Beef Salad

Kort gegrilde steak met een lak van teriyakisaus, komkommer, tomaat, ijsbergsla, hot and sweet lime-chili dressing.

of

Gerookte zalm

Frisse salade met daikon, groene boontjes, rode ui en komkommer, aangemaakt met chardonnay azijn en olijfolie, krokante brioche en Japanse Kewpie wasabi mayo.

of

Halloumi ✓

Burned halloumi, tomaat, piperade van paprika, chipotle-tomatencoulis, zure room en rucolasalade.

Appelmans' crème brûlée



RUBENS MENU - € 57 p.p.

Carpaccio di Manzo

Vers gesneden rundercarpaccio, klassiek geserveerd met frisse rucola, oude parmezaan, crumble van olijven, geroosterde pijnboompitten en olijfolie.

of

Garnaalkroketten

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

of

Burrata ✓

Mooie romige Italiaanse burratakaas met gekonfijte Prunella tomaatjes, crispy aubergine, crumble van zwarte olijf, tomatenkaramel en rucolasalade. Geserveerd met krokant geroosterde focaccia en een dressing van rozemarijn, look en limoen.

Catch of the Day

Met dit gerecht spelen we graag in op het marktaanbod en de vis van het seizoen.

Geserveerd met verse groenten en rozemarijnardappeltjes.

of

Ardeens varkenshaasje

Groene groenten, rozemarijnardappeltjes en bordelaisesaus.

of

Pomodoro e burrata ✓

Gevulde pasta met verse burrata en tomaat, artisjok, paprika, zwarte olijf, chipotle-tomatencoulis en extra vierge olijfolie.

Tarte Tatin Appelmans

Lauwwarme gekarameliseerde appeltjes met kruimeldeeg en vanille-ijs.