





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. Graag 7 dagen op voorhand de keuze van de gerechten door te geven aub.

FORMULES

APPELMANS LUNCH "TALOËR" VEGGIE - € 22 p.p.

Een rijkelijk gevuld bord met een Belgische kaaskroket. Getoast zuurdesembrood met mozzarella, pesto en tomaten-gremolata. Geserveerd met een soepje van de chef.

APPELMANS LUNCH "TALOËR" VIS - € 22 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 - 22 p.p.

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

CHEZ LA GRAND-MÈRE - € 35 p.p.

Antwerps stoofvlees

Rundsstoofvlees van toplager De Laet & Van Haver. Bereid met Antwerps "Bolleke" 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.

Appelmans' crème brûlée



BISTRO LUNCH - € 34 p.p.

Gerookte zalm

Carpaccio van gerookte zalm met garnituur van hard gekookt ei, peterselie, sjalot honing mosterdvinaigrette en een geroosterde boterbrioche.

of

Pasta e Basta

Verse pappardelle pasta, boschampionns, frisse gremolata en pistache.
Geserveerd met oude Pecorino kaas

Dame blanche

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

“ANTWERPSE” LUNCH - € 42 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 “Bolleke” bier en Tierenteyn mosterd, geserveerd met dikke Belgische frieten, mayonaise en gemengde salade.

Belgische chocolademousse van “Callebaut”

DRANKEN

Basis - € 15 p.p.

Om de lunch iets gezelliger te maken

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

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.