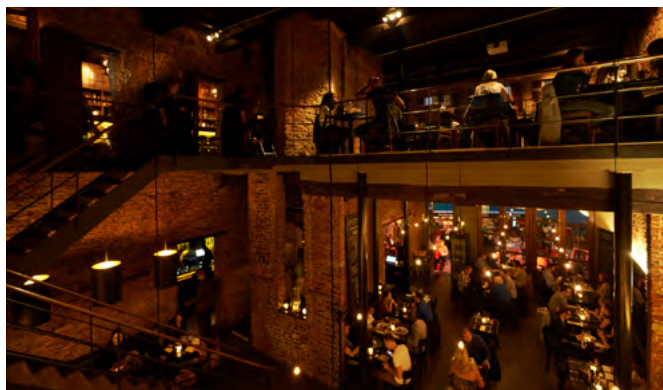






# 20 JAAR

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.



## DINER

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

## MENU GOTHIEK - € 54 p.p.

### Kroketten

Duo van een kaaskroket en een rundvleeskroket. De kroketten worden geserveerd met gefrituurde peterselie en citroen.  
of

### Tuna Tataki

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

### Bao buns

Gestoomde bao buns gevuld met champignons, rode ui, taugé en teriyaki saus. Afgewerkt met verse koriander, munt, zeste van limoen, lente-ui en sesamzaad met Japanse kewpie mayo.

\*\*\*

### Lam

Gebakken tournedos uit de Franse Pyreneeën, aardappel rösti, paprika piperade, kaviaar van aubergine en rucola. Afgewerkt met een kalfsjus met rode ui & basilicum.  
of

### Vis van de dag

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

### Gado Gado Salade

Zalige veganistische Gado gado salade met krokante vegan halloumi blokjes, zoetzure witte kool en venkel, komkommer, tomaat, sojabonen en scheuten, groene boontjes, rode ui, maïs, gebakken uitjes en postelein. Afgewerkt met een pinda-kokos dressing.

\*\*\*

**Belgische chocolademousse van "Callebaut".**



### ONZE-LIEVE-VROUWEKATHEDRAAL MENU - € 52 p.p.

#### Lomo Iberico

Traag Gegaard Spaans top varkensvlees, gepekeld komkommer, radijs, bloemkool, crème van avocado en dragon. Geserveerd met Belgische pickles mayonaise, postelein en geschaafde comté kaas.

of

#### Garnaalkroketteren

Twee garnaalkroketteren, hyper klassiek geserveerd met gefrituurde peterselie en verse citroen.

of

#### Belgische kaaskroketteren

Klassiek geserveerd met gefrituurde peterselie en verse citroen.

\*\*\*

#### Dave's Double D Burger

Double smashed rundsburger met beenmerg. Compote van gebakken ui, gepofte padron pepers, gerookt spek en Jim Beam bourbon. Crème van avocado en dragon, cheddar, krop sla, augurk en homemade ketchup.

of

#### Catch of the Day

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

of

#### Pasta alla puttanesca

Verse penne, zwarte olijven, kappertjes, look, chili, basilicum, paprika, tomaatjes en extra vierge olijfolie.

\*\*\*

#### Dame blanche

Vanille-ijs met warme Callebaut-chocoladesaus en verse slagroom.

### HET APPELMANS MENU - € 51 p.p.

#### Salade Appelmans

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

of

#### Brioche gerookte zalm

Ambachtelijk gerookte zalm op een geroosterde boterbrioche, frisse kruidenkaas, gepocheerd ei, dille en bieslook. Afgewerkt met Belgische gerookte haringkaviaar.

of

#### Salade Burrata

Zachte burrata met een salade van paprika, rode ui, komkommer, tomaat, bladsalade en een kruidige dressing.

\*\*\*

#### Antwerps stoofvlees

Rundsstoofvlees van topslager De Laet & Van Haver. Bereid met Tripel d'Anvers bier en Tierenteyn mosterd, geserveerd met dikke Belgische frieten, mayonaise en wotloofsallade.

of

#### 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.

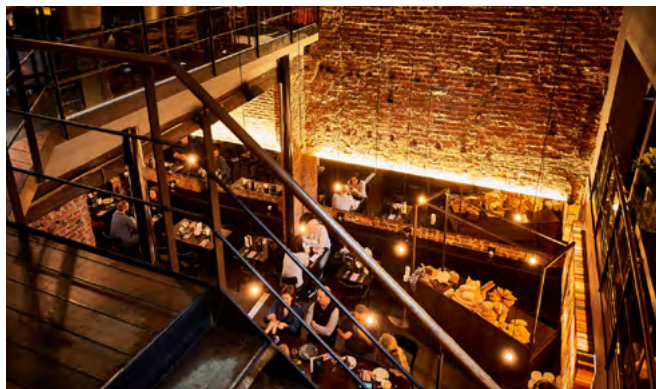
of

#### Halloumi

Burned halloumi, tomaat, piperade van paprika, basilicumolie, zure room en rucolasalade.

\*\*\*

#### Appelmans' crème brûlée



### RUBENS MENU - € 50 p.p.

#### Carpaccio di Manzo

Vers gesneden rundercarpaccio, klassiek geserveerd met frisse rucola, oude parmezaan en truffelmayonaise.

of

#### Tuna Tataki

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

of

#### Bao buns

Gevulde bao buns met shiitakes, rode ui, taugé en teriyaki afgewerkt met koriander, munt, zeste van limoen, lente ui en sesamzaadjes.

Met Japanse kewpie mayo.

\*\*\*

#### Catch of the Day

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

of

#### Ardeens varkenshaasje

Groene groenten, rozemarijnardappeltjes en bordelaisesaus.

of

#### Pasta alla puttanesca

Verse penne, zwarte olijven, kappertjes, look, chili, basilicum, paprika, tomaatjes en extra vierge olijfolie.

\*\*\*

#### Tarte Tatin Appelmans

Lauwwarme gekarameliseerde appeltjes met kruimeldeeg en vanille-ijs.