





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.



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.

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 - € 54 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

Bao buns

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

Pluma Iberico

Traag gegaard en met cacao gelakt Iberico varken, wortel-gember crème, boschampionns, pomme fondant, kalfsjus.
of

Vis van de dag

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

Halloumi

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

Belgische chocolademousse van "Callebaut".



MENU 20 JAAR - € 52 p.p.
BRASSERIE APPELMANS/ABSINTBAR



Lomo Iberico Tonnato

Op lage temperatuur gegaarde Spaans Iberico varken, tonijnmayonaise, rucola, appel kapper, parmezaan.
of

Garnaalkroketteren

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

Belgische kaaskroketteren

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

MJ Burger

100% Ierse rundsburgers met extra beenmerg, cheddar, bacon, zoetzure augurk, tomaat, ijsbergsla, MJ pittige pepersaus.

Geserveerd met dikke Belgische frieten, mayonaise.
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 e Basta

Verse pappardelle pasta, boschampionns, frisse gremolata en pistache.

Geserveerd met oude Pecorino kaas

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, kervel, dille en bieslook.

Afgewerkt met Belgische gerookte haringkaviaar.
of

Artisjok & Geit

Salade met artisjok, vergeten wortelsoorten, tomaat, komkommer, rode ui, mesclun salade en jonge romige geitenkaas Van Polle uit Kasterlee, frisse dressing van witte balsamico en lemoncurd.

Antwerps stoofvlees

Rundsstoofvlees van topslager De Laet & Van Haver. Bereid met Antwerps Bolleke (De Koninck) bier en Tierenteyn mosterd, geserveerd met dikke Belgische frieten, mayonaise en gemengde salade.

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, crumble van olijven, geroosterde pijnboompitten en olijfolie.

of

Tuna Tataki

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

of

Bao buns

Gestoomde bao buns gevuld met shiitakes, rode ui, taugé en teriyaki saus.
Afgewerkt met verse koriander, munt, zeste van limoen, lente-ui en sesamzaad met 3 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 e Basta

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

Tarte Tatin Appelmans

Lauwwarme gekarameliseerde appeltjes met kruimeldeeg en vanille-ijs.



GENIETEN - € 18 p.p.

Twee glazen huiswijn; Rare Vineyards Languedoc, France (wit, rood)

of 2 biertjes van het vat (Cristal/Bolleke)

of 2 frisdranken naar keuze.

Chaudfontaine plat- en bruiswater op tafel.
Koffie of thee na de maaltijd.

DUBBEL GENIETEN - € 23 p.p.

Een halve fles huiswijn; Rare Vineyards Languedoc, France (wit, rood)

of 3 biertjes van het vat (Cristal/Bolleke)

of 3 frisdranken naar keuze.

Chaudfontaine plat- en bruiswater op tafel.
Koffie of thee na de maaltijd.

APERRO 1 - € 28 p.p.

Ontvangst met een glas Mont Marçal Cava Brut Reserva. Twee glazen huiswijn Rare Vineyards Languedoc, France (wit, rood, rosé)

of 2 biertjes van het vat (Cristal/Bolleke)

of 2 frisdranken naar keuze.

Chaudfontaine plat- en bruiswater op tafel.
Koffie of thee na de maaltijd.

APERRO 2 - € 28 p.p.

Ontvangst met een glas Palau Cava Brut Rosado. Een halve fles huiswijn Rare Vineyards Languedoc, France (wit, rood)

of 3 biertjes van het vat (Cristal/Bolleke)

of 3 frisdranken naar keuze.

Chaudfontaine plat- en bruiswater op tafel.
Koffie of thee na de maaltijd.

EXTRA GEZELLIG - € 30 p.p.

Ontvangst met een glas Mont Marçal Cava Brut Reserva. 3/4 fles huiswijn Rare Vineyards Languedoc, France (wit, rood, rosé)

of 4 biertjes van het vat (Cristal/Bolleke)

of 4 frisdranken naar keuze.

Chaudfontaine plat- en bruiswater op tafel.
Koffie of thee na de maaltijd.



SEX AND THE CITY - € 30 p.p.

Een aperitief cocktail naar keuze:
Cosmopolitan, GTC of Pornstar Martini
Een halve fles huiswijn Rare Vineyards Languedoc,
France (wit, rood)

of 3 biertjes van het vat (Cristal/Bolleke)

of 3 frisdranken naar keuze.

Chaudfontaine plat- en bruiswater op tafel.
Koffie of thee na de maaltijd.

LEKKER LUXE - € 35 p.p.

Aperitief, een glas Champagne
Nicolas Feuillatte Réserve Exclusive Brut en
passende wijnen bij de menuformule
(een halve fles p.p.)

of 3 bieren van het vat (Cristal/Bolleke)

of 3 frisdranken naar keuze.

Chaudfontaine plat- en bruiswater op tafel.
Koffie of thee na de maaltijd.



VERGADERARRANGEMENTEN

Heeft u graag catering en meeting faciliteiten onder één dak voor uw vergadering of salesmeeting?

In ons ruime pand zijn er verschillende mogelijkheden voor zowel kleine als grote gezelschappen. Samen bekijken we het meest gepaste format voor uw zakelijk event.

Onze tweede mezzanine leent zich bijvoorbeeld perfect voor een opstelling voor doeltreffende meetings. Onze eerste mezzanine, in combinatie met de Private Bar, is bijzonder geschikt voor vergaderingen met een netwerkmoment, waarbij we in de pauze of ter afsluiting van het event kwalitatieve food en drinks voor uw gezelschap voorzien.

Het team van Brasserie Appelmans installeert de beste setting voor uw meeting of aanvullend netwerkmoment met borrel, walking dinner of cocktails in de bar.

ONTBIJT VERGADERARRANGEMENT (9-12U) € 16 p.p.

Ontvangt met verse koffie en thee met een assortiment van zoete en hartige lekkernijen. Doorlopend een buffet met flavoured waters en homemade ice teas. Pauzes voorzien van verse koffie en thee.

NAMIDDAG VERGADERARRANGEMENT (12-16U) € 16 p.p.

Ontvangt met verse koffie en thee. Doorlopend een buffet met flavoured waters en homemade ice teas. Assortiment van vers seizoensfruit. Pauzes voorzien van verse koffie en thee.

INBEGREPEN IN DE FORMULES

- AV-materiaal (beamer + scherm)
- Gratis WiFi
- Vergaderzaal in de gewenste opstelling

UW VOORDEEL

- Persoonlijke aandacht en service
- Centrale ligging in hartje van Antwerpen
- Parking beschikbaar in de buurt
- Makkelijk bereikbaar met het openbaar vervoer
- Historisch gebouw als uniek kader

ZAAL HUUR € 250,00 PER DAGDEEL

Indien gewenst werken wij op maat. Vraag naar onze broodjes- of lunchformules voor tijdens de pauze.



RECEPTIE

Een private ontvangst met statafels op het tweede mezzanine of een "speakeasy" in de Private Bar?

Voor elke gelegenheid, zoals bijvoorbeeld de afsluiting van uw daguitstap, een feestelijk jubileum of een relaxed netwerkmoment, hebben wij een geschikt arrangement voor uw samengesteld. Variërend van receptie-, borrel- of walking dinner arrangementen vinden we samen met u de perfecte formule om uw speciale moment te omkaderen.

ONTVANGST & RECEPTIE FORMULES

DRANKENFORMULE - RECEPTIE € 15 p.p. PER UUR (MIN. 2 UUR)

DRAFT

Cristal

BOTTLED

Vedett Blond
Vedett White
Liefmans Fruitesse
Bolleke
La Chouffe 0.4%
Wild Jo

WINES

Rare Vineyards Languedoc, France
(wit, rood)

SOFTS

Coca-Cola Regular / Zero / Light
Minute Maid Orange

WATER

Chaudfontaine Plat
Chaudfontaine Bruis

U kunt uw genodigden verzamelen, welkom heten en uitnodigen voor een fijn vervolg in de Antwerpse binnenstad met een toffe korte ontvangst in Brasserie Appelmans. Kiest u voor een royale ontvangst, dan staan wij voor u klaar met meer uitgebreide formules.



COCKTAIL & TAPAS - € 30 p.p. / uur

Whiskey Sour

William Lawson Whiskey, citroensap en suiker.

Pornstar Martini

Eristoff vodka, Licor 43 vanille likeur, passievruchtensap en vers limoensap.

Negroni

Bombay Sapphire gin, Martini Bitter en Martini Riserva Rubino vermout.

Red Riding hood

Eristoff vodka en Eristoff red vodka limoen en aardbeien.

Vegetarian Indian Samosa

Samosa van huisgemaakte vegetarische curry met koriandersaus.

Tomaat crostini

Italiaanse salsa met een Mediterraanse toast.

ONTVANGST MET BUBBELS & BAR TAPAS - € 20 p.p.

Een glas **Mont Marçal Cava Brut Reserva** / **homemade ice tea**

Tomaat crostini

Italiaanse salsa met een Mediterraanse toast.

Belgische Ganda ham

En zoetzure groenten.

RECEPTIE MET BUBBELS & BAR TAPAS - € 40 p.p.

Drie glazen **Mont Marçal Cava Brut Reserva** / **Better Safe Than Sorry** Martini Floreale, Martini Vibrante, Fever-Tree Elderflower, fresh lime juice, falernum syrup.

Kibbeling (10 stuks)

Gefrituurde kibbeling van kabeljauw met huisgemaakte tartaarsaus.

Tomaat crostini

Italiaanse salsa met een Mediterraanse toast.

Belgische Ganda ham

En zoetzure groenten.

ONTVANGST MET NICOLAS FEUILLATTE RÉSERVE EXCLUSIVE BRUT VERSGEPERST SINAASAPPELSAP - € 30 p.p.

Belgische Ganda ham

En zoetzure groenten.

Belgische mini steak tartaar

Belgische mayonaise van pickles en een crumble van ui.



WALKING DINNER

In brasserie Appelmans kunt u terecht om uw daguitstap of zakelijke meeting af te ronden. Dit kan met een perfect geschonken biertje, een mooi glas kwaliteitswijn of een verrassende cocktail van onze professionele bartenders. Onze bediening zorgt met een gastvrije service voor de ultieme beleving tijdens uw walking dinner.

BORREL/ APERITIEF - € 27 p.p. per uur.

Bolleke, Triple d'Anvers, Torres Finca Negra Sauvignon Blanc Reserva - Fair Trade of Levalet Reserve Merlot - Pays d'Oc, Frankrijk

of diverse softdrinks

Profiterol

Opgevuld met een seizoensgebonden mousse, afgewerkt met een truffelmayonaise.

Belgische mini steak tartaar

Belgische mayonaise van pickles en een crumble van ui.

Mini Lomo Iberico Tonnato

Op lage temperatuur gegaarde Spaans Iberico varken, tonijnmayonaise, rucola, appel kapper, parmezaan.

COCKTAILS & FEEL GOOD FOOD VANAF 15 PERSONEN - € 40 p.p. per uur.

R&B Soul Beam

Jim beam Kentucky Straight Bourbon, Bacardi Carta Oro rum, limoensap, suiker, Angostura bitters, eiwit.

Pornstar Martini

Eristoff vodka, Licor 43 vanille likeur, passievruchtensap en vers limoensap.

GTC

Bombay Sapphire gin, St-Germain Elderflower likeur, lavendel siroop, limoen, rabarber bitter, Fever-Tree tonic water.

Shirley Temple

Fever-Tree Ginger Ale, sinaasappelsap, vers citroensap en grenadine.

Chaufontaine

Plat- en bruiswater op het buffet.

Puntzak

Met Belgische dikke frieten, truffelmayonaise en parmezaan kaas.

Nacho

Tortilla, zoute nacho's, guacamole, romige cheddarkaas, salsa fresca, zure room en jalapeños.

Mini crème brûlée



WALKING DINNER
VANAF 20 PERSONEN - € 35 p.p.

Een walking dinner met open bar is de ideale formule om uw gasten met elkaar in contact te brengen. De gerechten worden rondgebracht en vervangen op deze manier het meer klassieke seated dinner. De open bar biedt verder een ruime keuze aan kwalitatieve dranken.

Carpaccio di Manzo

Vers gesneden rundercarpaccio geserveerd op een bedje van rucola sla met Granny Smith appel, Kalamata olijven, truffel-tartufata-mayo, parmezaan en Arbequina olijfolie van eerste persing.

Belgische kaaskroket (1)

met tomaat crostini en citroen.

Classic fish & chips

van kabeljauw in krokant bierbeslag, geserveerd met verse tartaarsaus en dikke Belgische frieten.

Antwerps stoofvlees

Rundsstoofvlees van toplager De Laet & Van Haver. Bereid met Antwerps Tripel d'Anvers bier en Tierenteyn mosterd, geserveerd met aardappelkroketjes, mayonaise en gemengde salade.

Belgische chocolademousse

van "Callebaut".

WALKING DINNER DELUXE
VANAF 20 PERSONEN - € 53 p.p.

Nacho

Tortilla salt nachos, guacamole, creamy cheddar, salsa fresca verdeeld over de tafels.

Tartaar van Piemonteers rundsvlees

Prachtige rauwe tartaar van topklasse Italiaanse runderbiefstuk. Op smaak gebracht met een tartufata dressing en Italiaanse kruiden. Geserveerd met een frisse insalata mista, huisgemaakte pickles.

Klassieke Oostendse garnalkroketten (1)

Van noordzeegarnalen.

Gerookte zalm

Geserveerd met een frisse salade en een krokantje van mediterrane toast.

Stukjes varkenshaas

Met groene groentjes, kroketjes en een bordelaisesaus.

Mini dame blanche

Met warme chocoladesaus en slagroom.



WALKING DINNER SUPREME
VANAF 20 PERSONEN - € 55 p.p.

Dips

Italian tomato salsa, guacamole, hummus, Mediterranean toast & nachos verdeeld over de tafels.

Belgische mini steak tartaar

Belgische mayonaise van pickles en een crumble van ui.

Vis van de dag

Met seizoensgroenten en witte wijnsaus.

Gegrilde Simmental zesrib

Parmezaanpuree, demi-glace.

Crème brûlée

Een heerlijke, klassieke bereiding van crème brûlée.

Buffet met drie kazen

Van kaasmeester Van Tricht, met Antwerps roggeverdommeke van The Bakery aangevuld met een compote van kweepeer.

Bij deze walking diners kunt u kiezen voor een "open bar", waarbij de geconsumeerde dranken na afloop worden afgerekend aan het lopend tarief. Het is ook mogelijk uw walking dinner te combineren met een van de eerder genoemde drankenformules.