





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.

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.