

BRASSERIE APPELMANS: MEER DAN EEN BRASSERIE

Brasserie - Absinthbar - Private Bar - Take away

Allereerst willen we jullie graag bedanken voor deze bestelling, we zijn super dankbaar voor jullie support! Brasserie Appelmans & Absinthbar serveert al 15 jaar smaakvolle Belgische klassiekers met een moderne touch en een vleugje Antwerpen. De kosmopolitische invloeden van de haven vertalen we in kwalitatieve gerechten met verfijnde smaken. In ons breed scala aan gerechten vindt u voor elk wat wils, ook voor de kleintjes. Chef Bappa Ditya Mandal selecteerde voor de take away een aantal van onze populairste gerechten en zomerse klassiekers. Samen met zijn keukenteam werd de grootste voorbereiding reeds gedaan, het is aan jullie om de laatste afwerking te doen. Volg onderstaande instructies goed op, dan staan jullie heerlijke gerechten binnen no time op tafel.... Maak er een fantastisch weekend van, eet smakelijk en stay safe!

Wanna do us a favour? PLEASE post jullie klaargemaakte menu met cocktails op Facebook en Instagram en tag Brasserie Appelmans lekker overal in. Je zou ons er een hart onder de riem mee steken <3 #supportyourlocalrestaurant #brasserieappelmans

AAN DE SLAG!

Allereerst... ontsmet jezelf! Hierna is het belangrijk dat je de zalige cocktails, de bieren, eventuele andere apero's en witte wijn koud zet. Maak ondertussen ook de rode wijn alvast open en laat deze al wat ademen...Schenk je eerste cocktail, wijn of andere drank in en zet een lekker achtergrond muziekje op. In ons boek Brasserie Appelmans BAR & FOOD kun je verschillende QR codes vinden van onze selectie top DJ's, met hun favoriete playlists. Dek hierna je tafel feestelijk, wij hebben alvast voor bijpassende servetten gezorgd. Consumeer deze gerechten nog de dag zelf om zo de beste kwaliteit te garanderen. Bewaar ze tot gebruik in de koelkast tussen de 4° en de 6° en maximum voor 1 dag.

VOORGERECHTEN

Carpaccio van Schotse Black Angus

Drizzle de tartufata dressing over de carpaccio. Doe er een beetje verse peper van de molen over en voeg een snufje (zee)zout toe naar smaak. Werk af door de schilfers grana padano kaas over de carpaccio te strooien en nadien ook de crispy quinoa. Summer feelings all around!

HOOFDGERECHTEN

Steak tartaar van Piemontese rund

De steak tartaar hebben we reeds voor u voorbereid, want we geven natuurlijk niet alle geheimen van de chef prijs! Nee, even zonder zwans, da's toch gewoon lekker gemakkelijk?

Schik de tartaar mooi in een ring op een bord of verdeel over het bord. Snij een puntje af van de spuitzak met basilicum mayo, een diameter van een centimeter moet voldoende zijn. Spuit nu mooie torentjes basilicum mayo op het bord. Strooi nu de groene kruiden crumble over de steak tartaar. Belgische frieten, frituren op 180 graden tot ze geel bruin zien.

Meng de koolsla met de koolsla dressing en serveer deze in een aparte kom.

Antwerpse stoofvlees "Appelmans"

Zet een pot met water op het vuur. Wanneer je water het kookpunt bereikt heeft, zet je het vuur op de laagst mogelijke stand. Je water moet heet zijn, maar mag zeker niet koken (tussen de 80° en 90°C). Hang hier het zakje stoofvlees in gedurende 20 à 25 minuten. Scheur hierna het zakje voorzichtig open (opgelet: heet!) en serveer in een diep bord. Voor de bereiding van de Belgische frieten.

Frituren op 180 graden tot ze geel bruin zien

Meng de koolsla met de koolsla dressing en serveer deze in een aparte kom.

POT-AU-FEU...PARIS-ANVERS

Zet een pan gevuld met water op het vuur. Wanneer je water het kookpunt bereikt heeft, zet je het vuur op de laagst mogelijke stand. Je water moet heet zijn, maar mag zeker niet koken (tussen de 80° en 90°C). Hang hier het zakje met de pot-au-feu van varkenswangen in gedurende 25 à 30 minuten. Knip hierna het zakje voorzichtig open (opgelet: heet!) en serveer in een diep warm bord.

Tijdens het opwarmen van je pot-au-feu ook je aardappeltjes bereiden aub.

Verwarm je oven voor op 180°C. Eenmaal de oven voorverwarmd is, plaats je de aardappeltjes in het aluminium bakje (en zonder het kartonnen dekseltje) gedurende 25 minuutjes in de oven. Roer ze na 15 minuten even om zodat ze allemaal gelijkmatig gaar worden. Haal de aardappeltjes uit de oven, voeg peper of zout naar smaak toe en doe ze in een voorverwarmde kom.

Schenk er een goed glas rode wijn of een stevige Tripel d'Anvers bij.

SMAKELIJK NAMENS HET TEAM VAN BRASSERIE APPELMANS!

*Dit is een vers product voor onmiddellijke consumptie. Gekoeld tussen de 4° en de 6°C maximaal 24 uur te bewaren.
Producten niet invriezen, volg de instructies hierboven goed op zodat alles op de juiste manier wordt opgewarmd en klaargemaakt.*