

DIE SEELE DES ORTES



Die Geschichte der Familie Veulemans beginnt im 20. Jahrhundert in Brüssel. **1902 kommt Calixte Veulemans in die belgische Hauptstadt**, wo er als „Garçon“ arbeitet. Sehr schnell macht er sich alle Tricks und Kniffe des Berufs zu eigen und kauft 1921 ein Lokal in der Rue des Bouchers Nr. 13, das bereits den Namen „Aux Armes de Bruxelles“ trägt. **Calixte, ein echtes Arbeitstier, verwandelt es schnell in ein gehobenes Restaurant.**

Anfang der 1970er Jahre übernimmt Jacques Veulemans, einer der Söhne von Calixte, das Geschäft, und das Restaurant erlebt zwei goldene Jahrzehnte, in denen es zum Ruf der Îlot sacré als **gastronomisches Ziel der Hauptstadt** beiträgt.

2006 verkauft die Familie Veulemans das Geschäft. Das Restaurant erlebt daraufhin ein paar turbulente Jahre, bevor **das Lokal 2018 von der Familie Vanlancker übernommen wird, der auch die andere große Brüsseler Einrichtung in diesem Viertel gehört, Chez Léon.**

In unseren **Bankettsälen**, in denen 15 bis 150 Personen bewirtet werden können, organisieren wir sowohl Ihre **privaten Feiern** als auch Ihre **Geschäftsessen**.

Als **Hochburg der Gastronomie**, präsentiert Ihnen **unsere geschichtsträchtige Gaststätte** seine raffiniertegutbürgerliche **Küche** mit Rezepten, die seit 100 Jahren unverändert geblieben sind. Vom schnellen Mittagessen bis hin zum kompletten Menü – alles ist möglich, um jeden gastronomischen Moment zum Erfolg zu machen.

Eine gehobene Dekoration nach langer bürgerlicher und Brüsseler Tradition, erstklassiger Service, eine gemütlicher, von der geschichtsträchtigen Vergangenheit geprägte Atmosphäre und eine wunderbare Vielfalt an Menüs, die von unserem Küchenchef speziell zusammengestellt wurden.



IM HERZEN DER BELGISCHEN TRADITION

GUT ZU WISSEN

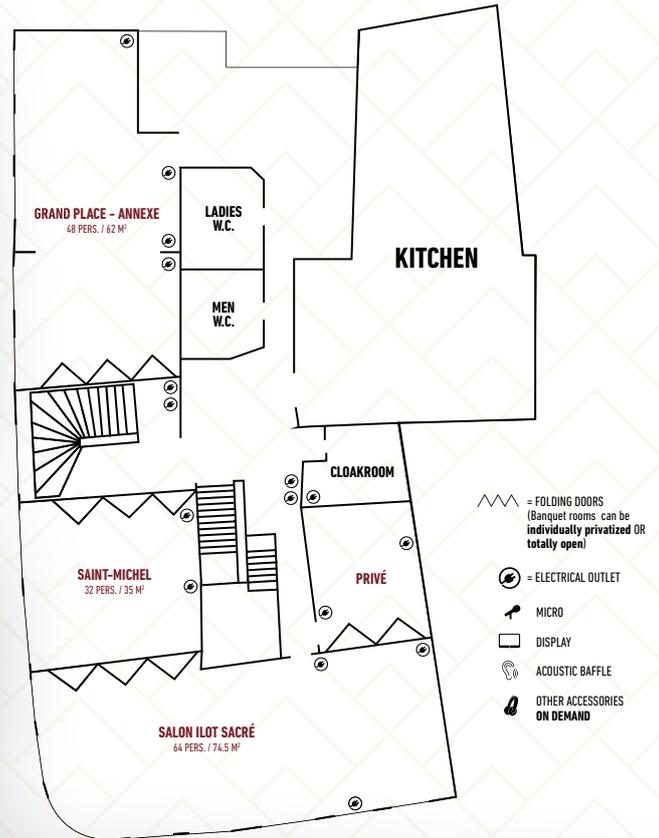
- ◆ Täglich geöffnet von 12 Uhr bis 22:30 Uhr
- ◆ In unmittelbarer Nähe des Grand Place und großer internationaler Hotels

- ◆ Belgisch-brüsseler bürgerliche Küche
- ◆ Authentische und elegante Atmosphäre
- ◆ Renommierter Weinkeller

PLAN I. ETAGE

MAXIMAL 150 PERSONEN

Les Armes de Bruxelles verfügt über mehrere Säle. Die Möglichkeiten der räumliche Anordnung sind vielfältig und abwechslungsreich. Unser Reservierungsservice platziert Ihre Gäste entsprechend der endgültigen Gästezahl und der anderen an diesem Tag stattfindenden Veranstaltungen ohne Aufpreis.



REGIONALE MENÜS

MINDESTENS 15 PERSONEN

BESTELLUNG SPÄTESTENS 3 WERKTAGE VOR DEM VERANSTALTUNGSDATUM*

MITTAGS UND ABENDS – 1 EINZIGES MENÜ FÜR DIE GESAMTE GRUPPE, MIT AUSNAHME SPEZIELLER ERNÄHRUNGSWÜNSCHE

S1 – 38,50 €

MENÜ MUSCHELN MIT POMMES FRITES

Kasserolle mit Moules marinières (1 kg)**,
frische, unbegrenzte Pommes frites

Mousse au Chocolat mit belgischer Schokolade

AUFPR. Duo von Kroketten mit Käse und Garnelen
12,00 €

S2 – 38,50 €

MENÜ "BELCO-BELGE"

Krokette mit belgischen Käsesorten (2 Stück)

Unsere berühmte Rindskarbonade in Gueuze,
Chicorée-Salat, frische Pommes frites

Mousse au Chocolat mit belgischer Schokolade

S3 – 37,95 €

FLEISCHMENÜ

Rindersteak mit Sauce béarnaise und Beilagen,
frische Pommes frites

Crème brûlée mit „Cuberdons“

AUFPR. Duo von Kroketten mit Käse und Garnelen
12,00 €

S4 – 44,00 €

EINE LÉGENDE SEIT 1921

Duo von Kroketten mit Käse
und Garnelen

Vol-au-Vent-Poularde, Sauce mousseline,
frische Pommes frites

Crème brûlée mit „Cuberdons“

Kaffee gratis

ALLE UNSERE VERANSTALTUNGSMENÜS
MÜSSEN MIT EINEM GETRÄNKEPAKET
KOMBINIERT WERDEN (SIEHE SEITE 7)

S0 – 20,00 €

TELLER ZUM TEILEN BELGISCHE SPEZIALITÄTEN

(FLEISCH, KÄSE...)

FÜR 4 PERSONEN

S5 – 46,50 €

FISCHMENÜ

Fischsuppe

Gegrillter Lachs Béarnaise,
Grenaille-Kartoffeln

Tiramisu mit Spekulatius

S6 – 67,50 €

PRESTIGE-MENÜ

Garnelenkrokette (1 St.)

Seezungenfilets in Waterzooï

Pures Rinderfilet mit Beilagen,
frische Pommes frites

Moelleux au chocolat

S7 – 76,50 €

GASTRONOMISCHES MENÜ

Hummerbisque

Hausgemachte Foie gras mit Beilagen

Seezungenfilets und Jakobsmuscheln,
gebratener Chicorée und Blutorangensauce

Soufflé mit Grand Marnier

S8 – 89,00 €

MEERESFRÜCHTEMENÜ

Jakobsmuscheln, cremige Polenta, Vinaigrette
mit schwarzen Johannisbeeren und Gel aus
Zitrusfrüchten

Halber Hummer, in Knoblauchbutter gebraten

Zitronensorbet

MEHRFACHWAHL



MINDESTENS 15 PERSONEN
SPÄTESTENS 3 WERKTAGE VOR DEM DATUM DES BANKETTS ZU BESTELLEN*
- MITTAGS UND ABENDS

BIS ZU 20 PLÄTZE, MÖGLICHKEIT DER WAHL VOR ORT. MEHR ALS 20 PLÄTZE: DIE AUSWAHL MUSS DER BUCHUNGSABTEILUNG
MINDESTENS 3 WERKTAGE VOR DEM BANKETT MITGETEILT WERDEN.

ALLE UNSERE VERANSTALTUNGS-
MENÜS MÜSSEN MIT EINEM
GETRÄNKEPAKET KOMBINIERT
WERDEN (SIEHE SEITE 7)

42,50 €

VORSPEISEN

1. Teller mit Schinken aus den belgischen Ardennen, Rohkostsortiment
2. Hausgemachtes Käsefondue und gebratene Petersilie
3. Salat aus Räucherlachsblättern und Chicorée mit Zitronen- und Schnittlauchcreme
4. Tomatentatar und Gewürze, Rucolasalat und Parmesan-Tuile **

HAUPTGERICHTE

1. Unsere legendäre Vol-au-Vent-Poularde mit Sauce mousselin und frischen Pommes frites
2. Rindskarbonade in Gueuze, frischer Chicorée-Salat und frische Pommes frites
3. Gegrillter Lachs mit Sauce béarnaise, gebackene Tomate, Salzkartoffeln
4. Vegetarisches Risotto mit Gemüse der Saison **

DESSERTS

1. Brüsseler Waffel mit Puderzucker und Schlagsahne
2. Mousse au Chocolat mit belgischer Schokolade
3. Tiramisu mit Spekulatius
4. Sorbet-Sortiment **

48,50 €

VORSPEISEN

1. Pochierte Eier mit Morcheln und grünem Spargel **
2. Entenleber-Terrine mit Beilagen
3. Hausgemachte Garnelenkroketten mit frittiertes Petersilie
4. Berühmter „Veulemans“-Salat (halber Salat mit Garnelen und einem Stück Garnelenkrokette)

HAUPTGERICHTE

1. Auf der Haut gegerter Kabeljau-Rücken mit Tomate und Basilikum, Püree mit Olivenöl und jungem Spinat
2. Rindersteak mit Sauce béarnaise und Beilagen, frische Pommes frites
3. Risotto tartufata **

DESSERTS

1. Moelleux mit belgischer Schokolade und einer Kugel Vanilleeis
2. Tiramisu mit Spekulatius
3. Crème brûlée mit „Cuberdons“
4. Sorbet-Sortiment **

KINDERMENÜ

(NUR GÜLTIG FÜR KINDER, DIE EINE GRUPPE VON ERWACHSENEN BEGLEITEN,
BIS EINSCHLIESSLICH 12 JAHRE)

16,50 €



Goujonette-Fischstäbchen mit Tartarsauce, Kressepüree oder
Halber Muscheltopf, frische Pommes frites oder
Fleischbällchen in Tomatensoße (2 Stück), frische Pommes frites

Mousse au chocolat oder
Eiscreme



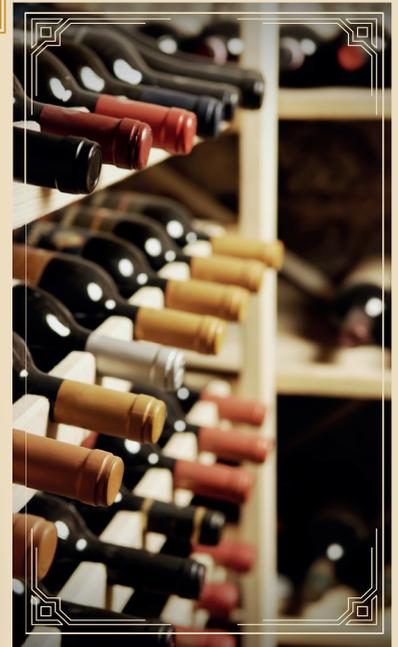
* Jede Änderung des Menüs wird mit einem Aufpreis berechnet
** Vegane Option verfügbar



25,00 €/P.P.
„ALL IN“

Entdecken Sie unser **UNBEGRENZTES GETRÄNKEPAKET!***

Unbegrenzte Getränkeauswahl während Ihrer Mahlzeit bis zum Nachtisch:
 Fassbier, Softdrinks, Mineralwasser und unsere Weinauswahl:
 Martet Rouge und Côtes de Remich Blanc.



Wir arbeiten mit erstklassigen Weinhändlern zusammen. Trotz all unserer Bemühungen kann es vorkommen, dass der eine oder andere Wein nicht mehr verfügbar ist. Sollte das passieren, können Sie sicher sein, dass Ihnen ein Wein ähnlicher Qualität ohne Aufpreis angeboten wird.

GETRÄNKE & EXTRAS

JEDES GETRÄNK, DAS AUSSERHALB DER PAUSCHALE BESTELLT WIRD, WIRD ZUM „À LA CARTE“-PREIS VERKAUFT/BERECHNET

F1

1 Pils oder 1 Glas Hauswein (Weiß-, Rot- oder Roséwein) oder 1 Softdrink

4,75 €

F2

1 Glas Cava oder gepresster Orangensaft

7,65 €

F3

Champagnerflöte „Armes de Bruxelles“

12,50 €

F4

Champagnerflöte „Armes de Bruxelles“ & 3 Amuse-Bouches

17,00 €

S0

Teller zum Teilen mit belgischen Spezialitäten (Wurstwaren, Käse usw.) für 4 Gäste

20,00 €

F5

1/2 l stilles oder sprudelndes Wasser + 1/3 Flasche Weiß- oder Rotwein

Weiß: Bordeaux, M de Martet

Rot: Bordeaux, Marquis de Beylot, Bordeaux Supérieur

17,25 €

F6

1/2 l stilles oder sprudelndes Wasser + 1/2 Flasche Weiß- oder Rotwein

Weiß: Bordeaux, M de Martet

Rot: Bordeaux, Marquis de Beylot, Bordeaux Supérieur

22,50 €

F7

Unbegrenzt gezapftes Bier, alkoholfreie Getränke, Wasser und unsere Auswahl an Hausweinen **während des Essens**

Weiß : Côtes de Remich - Roséwein : M de Martet - Rot : Les Hauts de Martet

25,00 €

ALL
IN

F8

1/2 l stilles oder sprudelndes Wasser + 1/2 Flasche Weiß- oder Rotwein

Weiß: Loiretal, Muscadet Sèvre

Rot: Côtes du Rhône, „Parallèle 45“, Paul Jaboulet Ainé

32,50 €

F9

1/2 l stilles oder sprudelndes Wasser + 1/2 Flasche Weiß- oder Rotwein

Weiß: Burgund, Mâcon Lugny, Joseph Drouhin

Rot: Bordeaux, Château Villa Bel Air, Grave

38,50 €

FD

KAFFEE & DIGESTIF

1 Kaffee oder Espresso + 1 Digestif nach Wahl

12,00 €

FC

KAFFEE ODER TEE

1 Kaffee oder 1 Tee nach Wahl

3,00 €

Wir arbeiten mit erstklassigen Weinhändlern zusammen. Trotz all unserer Bemühungen kann es vorkommen, dass der eine oder andere Wein nicht mehr verfügbar ist. Sollte das passieren, können Sie sicher sein, dass Ihnen ein Wein ähnlicher Qualität ohne Aufpreis angeboten wird.

RESERVIERUNGSSCHEIN



AUSGEFÜLLT

UND

UNTERSCHRIEBEN

ZURÜCKSENDEN

welcome@adb1921.com
Tel.: +32 (0) 2 511 55 50
www.auxarmesdebruxelles.com

SRL Les Armes de Léon 1921
13, rue des Bouchers
B-1000 Brüssel

Name (Firma)
Verantwortlicher.....
Adresse.....
Telefon/Handy.....
E-mail.....
USt-IdNr.
Datum
Uhrzeit.....
Ihre Referenz.....
Anzahl der Gedecke
Menü.....
Getränkepauschale.....
Menüpreis.....
Sprache der Gäste.....
Nationalität der Gäste.....
Bemerkung.....
.....
.....

Preise inkl. MwSt. und Service.
Allgemeine Geschäftsbedingungen verfügbar
unter auxarmesdebruxelles.com/cgv.pdf

Vertraulicher Preis: Ja / Nein
Zahlung: Bargeld / Kreditkarte / Rechnung / Gutschein / Vorauszahlung

Der Kunde akzeptiert vollumfänglich die Allgemeinen Geschäftsbedingungen

Unterschrift :

TIPPS FÜR EINE ERFOLGREICHE VERANSTALTUNG

- Die endgültige Anzahl der Teilnehmer ist 48 Stunden vor dem Tag der Veranstaltung mitzuteilen, diese wird als definitiv betrachtet und als solche in Rechnung gestellt.
 - Für jede Änderung des Gerichts während der Mahlzeit wird vor Ort ein Aufpreis auf den Speisekartenpreis berechnet.
 - Bitte informieren Sie uns über Lebensmittelallergien und/oder bitten Sie Ihren Chef de Rang um weitere Informationen.
- Die Tische werden 15 Minuten über die geplante Zeit hinaus freigehalten. Nach Ablauf dieser Frist wird die Gruppe je nach Verfügbarkeit platziert.
- Im Falle einer vorhersehbaren Verspätung oder einer deutlichen Abweichung der Anzahl der Gäste informieren Sie bitte den Maître d'Hôtel unter +32 (0)2 511 55 50.



Realisiert mit der Unterstützung von hub.brussels