



BELGISCHE KÜCHE SEIT 1893



Gruppen und Bankette

Preise 2021

www.chezleon.be





Eine Familie, ein Vorname ... eine Tradition!

Einen Katzensprung vom Grand-Place in Brüssel, „der schönsten Bühne der Welt“ wie ihn Jean Cocteau bezeichnete, befindet sich die Îlot Sacré. Im Herzen dieses Viertels besteht das Restaurant „CHEZ LEON“ seit über 120 Jahren und ist zu einem wichtigen Baudenkmal des alten Brüssel geworden.

Durch seine Einfachheit, seinen direkten und warmen Empfang sowie seine malerische Atmosphäre, wusste es die Sympathie der Öffentlichkeit zu gewinnen und Schlemmer zum Verweilen zu verleiten. 1867, ließ sich Léon Vanlancker hier nieder, um ein Restaurant mit dem Namen „A la Ville d'Anvers“ zu betreiben, bevor er einige Jahre später unter seinem Vornamen das eröffnete, was zu einem Symbol für die belgische Küche wurde. Die Jahre vergingen, und das Haus wuchs allmählich.

In den 1950er-Jahre und vor allem durch die Weltausstellung von 1958 erfuhr das Restaurant „CHEZ LEON“ den wahren Erfolg und Brüssel wurde zur unangefochtenen Hauptstadt der „Moules-Frites“ (Miesmuscheln mit Pommes Frites). Angefangen mit 5 Tischen im Jahr 1893, erstreckt sich das Restaurant mittlerweile über 9 Gebäude und bietet 420 Plätze.

Es wimmelt von Anekdoten über dieses beliebtes Speischaus, in dem alle Persönlichkeiten aus Politik, Kultur und der Finanzwelt, sowie die Mitglieder der belgischen Königsfamilie zu Gast waren. Alle kamen, um eines der Muschelrezepte des Hauses zu kosten. Es bietet auch Hummer, Fisch- und Fleischgerichte; aber wahre Insider erkennt man an ihrer Vorliebe für „Moule Marinière Spéciale“, einem beinahe geheimen Rezept, begleitet von Pommes Frites und z. B. einem köstlichen LEON Bier.

Win bedanken uns an dieser Stelle für Ihren Besuch und wünschen Ihnen einen guten Appetit.

Kevin VANLANCKER

CHEZ LEON

IST DAS ÄLTESTE RESTAURANT IN BRÜSSEL

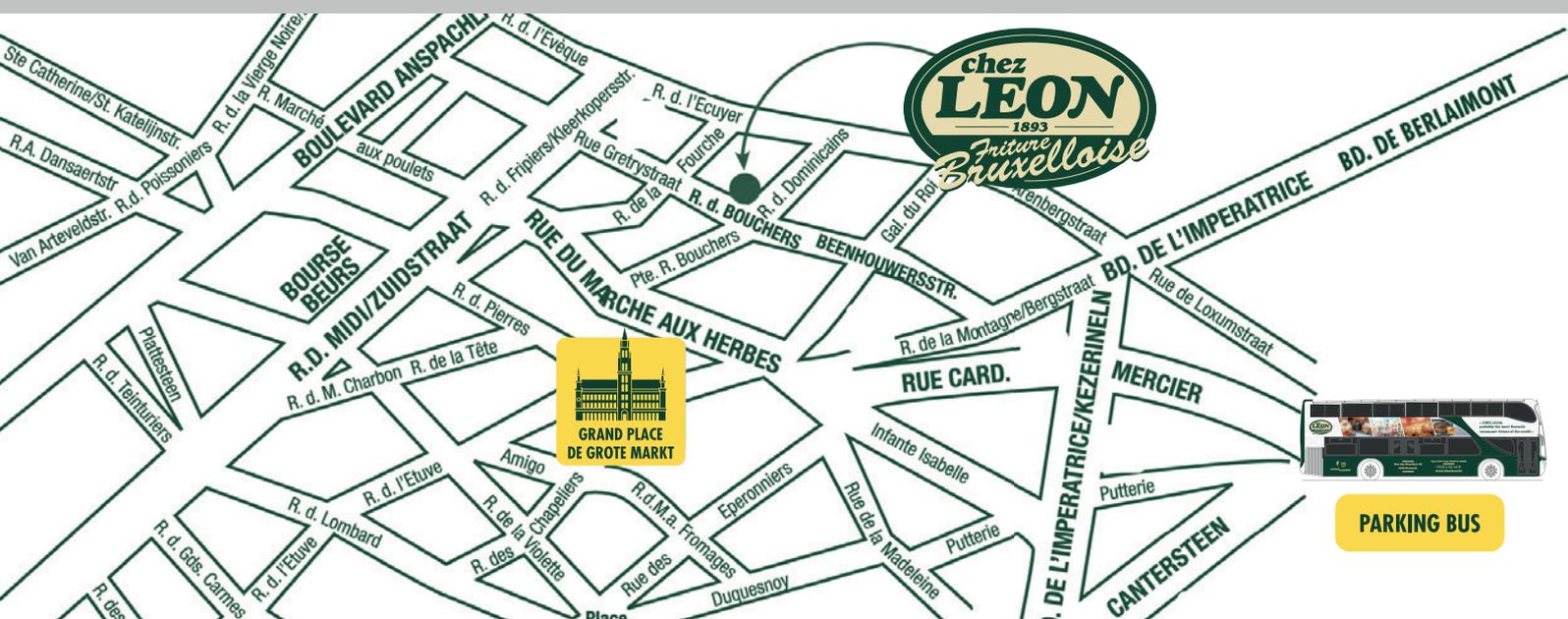
GUT ZU WISSEN

 Es befindet sich einen Katzensprung vom Grand-Place und 3 Gehminuten vom Hauptbahnhof und einem Busparkplatz entfernt

 Bankettsäle mit Klimaanlage; Kapazitäten für 18 bis 230 Personen.

 **31** Jeden Tag im Jahr von 11:30 bis 23:00 Uhr, freitags und samstags bis 23:30 Uhr durchgehend geöffnet.

 Das LEON Bier, hell, erfrischend und edel; gebraut in Belgien.



1 EINZIGES MENÜ FÜR ALLE

Außer bei spezieller Diät*

 MINDESTENS 3 TAGE VOR

 MINDESTENS 15 GEDECKE

NUR MITTAGS-MENÜS

 Nur von 11.30 Uhr bis 16.00 Uhr

D1

LUNCH 14,15 €
2 Gänge

Gemüsesuppe

Fleischklösschen
in Tomatensauce
mit Frites

D2

LUNCH 15,45 €
2 Gänge

Gemüsesuppe

Parmentier vom Kalb,
Spinat und Ricotta

D3

LUNCH 14,15 €
2 Gänge

Gemüsesuppe

Bratwurst mit gestampften
Gemüse und Kartoffeln

D4

LUNCH 15,45 €
2 Gänge

Gemüsesuppe

Parmentier
vom Kabeljau

D5

LUNCH 15,45 €
2 Gänge

Gemüsesuppe

Lamm
mit Kartoffelauf auf

D6

LUNCH 15,45 €
2 Gänge

Gemüsesuppe

Putenragout
mit Pilafreis



3

+ 1 €
+ 1.50

Aufschlag pro Person:
**WÄHLEN SIE EIN DESSERT ZU
IHREM MITTAGSANGEBOT**

Hausgemachte Schokoladenmousse
ODER Hausgemachte Karamelpudding

NEW



Aufschlag pro Person:
**KLEINER GEMISCHTER
SALAT**
anstelle der Suppe

FREI !



ANGEBOTENES GETRÄNK (25cl) :

ODER 1 pils
ODER 1 alkoholfreies Getränk
ODER 1 Glas Hauswein

Von Montag bis Freitag, außer an Feiertagen. Ausschließlich für die Menüs D1 bis D6.

* Ein einziges Gericht für alle, muss mindestens 3 Werktage vor Ihrem Bankett angemeldet werden, Gruppen mit mindesten 15 Personen. Wenn einer Ihrer Gäste eine bestimmte Diät einhalten muss, wenden Sie sich bitte an unseren Buchungsservice.

1 EINZIGES MENÜ FÜR ALLE

Außer bei spezieller Diät*

 MINDESTENS 3 TAGE VOR

 MINDESTENS 15 GEDECKE

 ALLE LOKALEN MENÜS KÖNNEN MIT EINEM ALL-INCLUSIVE-ANGEBOT FÜR GETRÄNKE KOMBINIERT WERDEN (siehe Seite 7 unserer Broschüre)



D7 SCHNELL 18,50 €

Cervelatwurst Hausmacherart
Mayonnaise mit Senfsamen
Gegrilltes Truthahnfilet,
Kräuterbutter
Gemischte Salate und Pommes Frites
Karamelpudding

D8 "PEKING-BRÜSSEL" 31,45 €

Hummersuppe
Muscheln à la Marinière,
Pommes Frites
Frischer Obstsalat des Hauses

D14 BELGISCHES MENÜ 24,95 €

Käsekrokette,
Schinkenmousse
Rindergulasch mit dunkle Bier
und Pommes Frites
Spekulatius-Pannacotta

D10 VEGETARISCHES MENÜ 18,50 €

Tagessuppe
mit frischem Gemüse
Große Platte mit verschiedenen
Salaten, Prinzessbohnen,
Tomaten und Vinaigrette
Brüsseler Waffel mit Sahn

D22 APERITIF 6,50 €

1 Léon-Bier
als Appetithäppchen, gebratene Muscheln



D12 LEKKERBEKMENÜ 34,50 €

Paling in 't groen met 7 kruiden
Zalm met mousselinesaus,
gekookte aardappelen
Appeltaart



D13 BELGISCHES MENÜ 19,50 €

Kleiner Brüsseler
chaud-froid Salat
mit Chicorée und Speck
Gebackene Würste
mit Stoemp aus frischem Gemüse
Schwarzes
Schokoladenmousse
des Hauses

D9 KOMPLETTES KLASSISCHES MENÜ LÉON 28,95 €



Gefüllte Tomate mit grauen Garnelen
von Oostende
Muscheln à la marinière, Pommes Frites
Frei:
Ein Glas des berühmten
Léonbier
oder Ein Glas Muscadetwein

Seit 1958
erfolgreich!

D15 BELGISCHES MENÜ 36,75 €

Breughel-Schinken
Garnelenkroketten mit grauen
Garnelen von Oostende
Gentse Waterzooï von Mechelner
Hühnchen,
Dampfkartoffeln
Brüsseler Waffel mit Sahne
(Bei mehr als 50 Personen 15 Minuten Wartezeit)

D16 BIERMENÜ 26,25 €

Hasenpastete mit Bier der Abtei
La Ramée
Hänchen Fricassee
mit Himbeerbier
Kartoffelkroketten
Sorbet von Kriekbier

WAHLMÖGLICHKEIT GETRÄNKE +7,90 €
25cl helle zum Aperitif
25cl dunkle Bier zum Vorgericht
25cl Weizenbier zum Hauptgang

B

D11 VEGETARISCHES MENÜ 22,50 €

Hausgemachte Tortilla mit Gemüse
und passierten Tomaten
Sojafl eisch, gegrillte Tomaten,
Prinzessbohnen, Dampfkartoffeln
Frischer Obstsalat des Hauses

D24 VEGANES MENÜ 21,50 €

Tagessuppe
mit frischem Gemüse
Große Platte mit verschiedenen
Salaten, Prinzessbohnen,
Tomaten und Vinaigrette
Frischer Obstsalat des Hauses

* Ein einziges Gericht für alle, muss mindestens 3 Werktage vor Ihrem Bankett angemeldet werden, Gruppen mit mindesten 15 Personen. Wenn einer Ihrer Gäste eine bestimmte Diät einhalten muss, wenden Sie sich bitte an unseren Buchungsservice.

REGIONALE MENÜS

☀️🌙 12h00bis 23h00Uhr

D17 MUSCHELMENÜ 35,75 €

Muschelsuppe
 Salat Léon mit
 frittierten Muscheln,
 Pfeffersauce
 Muscheln à la Marinière
 Pommes Frites
 Eistrüffel mit belgischer
 Schokolade



D23 NACHMITTAGSKAFFEE BEI LÉON 13,15 €

(NUR ZWISCHEN 14.00 UHR UND 17.00 UHR)

Brüsseler Waffel,
 Vanilleeis, heiße Schokolade,
 Schlagsahne,
 Espresso oder Tee

D21 „MUSCHELN & PASTA“ 21,00 €

Muschelsuppe
 Spaghetti Léon
 (grauen garnelen,
 Muscheln, Champignons, Sahne)
 Schwarzes Schokoladenmousse
 des Hauses



D19 MENÜ MEERESFRÜCHTE „DELUXE“ 67,50 €

Léon-Teller
 (pazifische Felsenaustern,
 europäische Austern),
 Moules Parquées
 (rohe Muscheln mit Zitronen-Senf-
 Sauce, Meeresschnecken)
 Halber Hummer
 mit Waterzooï
 Dampfkartoffeln
 Windbeutel

D25 MEERESFRÜCHTE „PRESTIGE“ 49,45 €

Fischsuppe
 mit Knoblauch,
 Brotkrusten und Reibkäse
 3 pazifische Felsenaustern,
 1 Garnele,
 1 Muschel „Mandel“, 5 rohe
 Muscheln (saisonal),
 3 Meeresschnecken,
 1 Taschenkrebs (450 g)
 Karamelpudding

D18 PAJOTTENLAND 27,75 €

Der echte gratinierte Chicorée
 Kaninchenkeule
 mit Gueuze,
 Rosenkohl und Dampfkartoffeln
 Eistrüffel mit belgischer
 Schokolade

D20 FISCHMENÜ 39,50 €

Fischsuppe
 mit Knoblauch,
 Brotkrusten und Reibkäse
 Waterzooï mit Fisch (Seezunge,
 Lachs, Anglerfisch und Kabeljau)
 Himbeersorbet

KOSTENFREIEN GETRÄNKEN

Belgischen Biere
 vom Fass, hausweine
 und Softdrinks

12,50 €
 ALL IN

E6



GEORGES
 Pils
 5,20% alc.



BRUGS
 Weizenbier
 4,8% alc.



SOFT
 Pepsi, Pepsi max,...



GRIMBERGEN
 Dunkles abteibier
 6,25% alc.



LA LÉON
 Hellesbier
 6,50% alc.



HAUSWEINE
 Rot, Weiß oder Rosé

Getränke werden während des essens unbegrenzt nachgeschenkt

STELLEN SIE IHR MENÜ ZUSAMMEN*

WIE GEHE ICH VOR?

Stellen Sie sich Ihr Menü auf der Grundlage unserer vielfältigen Menüs zusammen. Am Tag Ihres Banketts erhält jeder Ihrer Gäste eine gedruckte Speisekarte (siehe nachfolgendes Beispiel-Menü) und hat vor Ort die Wahl zwischen den von Ihnen vorausgewählten Menüs aus mindestens 3 Kombinationen zwischen A, B, C, E oder S.

NACHFOLGEND FINDEN SIE 3 BEISPIEL-MENÜS

1 EINZIGES MENÜ PRO GRUPPE

MENU #1

A1 Gemüsesuppe ODER Kleiner gemischter Salat



B2 Muscheln à la Marinière¹, Pommes Frites ODER 1/2 Brathuhn, Pommes Frites und Salat ODER Fish and Chips, tartare Sauce ODER flämischer Rindergulasch mit Pommes Frites



C3 Eistrüffel mit Schokolade ODER frischer Obstsalat

MENU #2

Muscheln à la Marinière¹, Pommes Frites ODER 1/2 Brathuhn, Pommes Frites und Salat ODER Fish and Chips, tartare Sauce ODER flämischer Rindergulasch mit Pommes Frites



C4 Apfelkuchen ODER Windbeutel



E3 1 Bier vom Fass^{x2} (25cl) ODER 1 Softdrinks (25cl) ODER 1 Glas Weiß, Rot, Roséwein

MENU #3

A6 Croquettes Maison aux Crevettes Grises d'Ostende ODER Räucherschinken



B4 Muscheln in Weißwein¹, Pommes Frites ODER Anglerfisch mit Porree und Pommes Duchesse ODER flambiertes Steak, Pfeffersoße und Pommes Frites ODER Waterzooi von Fisch und Dampfkartoffeln Vapeur



C1 Schokoladenmousse ODER Karamelpudding



E7 Verdauungsschnaps, Schnaps

6

A

VORGERICHTE

A1	Gemüsesuppe ODER Kleiner gemischter Salat	3,45 €
A2	Cervelatwurst Hausmacherart Mayonnaise mit Senfsamen ODER Muschelsuppe	5,85 €
A3	Zwiebelsuppe ODER Fischsuppe ODER Muscheln à la marinière (250 gr)**	8,00 €
A4	Duo von Käsekrokette und Garnelenkrokette ODER Heringfilet mit Rohkost	10,50 €
A5	Duo von Kroketten des Hauses ODER gefüllte Tomate mit grauen Garnelen von Oostende	11,55 €
A6	Croquettes Maison aux Crevettes Grises d'Ostende ODER Räucherschinken	13,15 €
A7	Hummersuppe OU Muscheln à l'Escargot oder gefüllte Tomate mit grauen Garnelen von Oostende	13,60 €

*Ein einziges Gericht für alle, muss mindestens 3 Werktage vor Ihrem Bankett angemeldet werden, Gruppen mit mindesten 15 Personen.

Wenn einer Ihrer Gäste eine bestimmte Diät einhalten muss, wenden Sie sich bitte an unseren Buchungsservice.

**Bei Gruppen ab 50 Personen behält sich die Geschäftsleitung das Recht vor, einen kleinen Topf à 500 gr zum Teilen für zwei Personen zu servieren.

BEISPIEL FÜR EINES MENÜAUSWAHL

☀️ 12h00bis 23h00Uhr

B

HAUPTGERICHTE

- | | | |
|-----------|---|---------|
| B1 | 1/2 Brathuhn Hähnchen, Pommes Frites und Salat ODER flämischer Rindergulasch mit Pommes Frites ODER Fish and Chips, tartare Sauce oder gegrilltes Lendensteak, Pommes Frites und Kräuterbutter | 14,35 € |
| B2 | Muscheln à la Marinière ¹ , Pommes Frites ODER 1/2 Brathuhn, Pommes Frites und Salat ODER Fish and Chips, tartare Sauce ODER flämischer Rindergulasch mit Pommes Frites | 16,00 € |
| B3 | Muscheln in Weißwein ¹ , Pommes Frites ODER gegrilltes Lendensteak, Pommes Frites und Kräuterbutter ODER Gentse Waterzooï von Hühnchen mit Dampfkartoffeln | 19,75 € |
| B4 | Muscheln in Weißwein ¹ , Pommes Frites ODER Anglerfisch mit Porree und Pommes Duchesse ODER flambiertes Steak, Pfeffersoße und Pommes Frites oder Waterzooï von Fisch und Dampfkartoffeln Vapeur | 23,15 € |

C

NACHGERICHTE

- | | | |
|-----------|--|--------|
| C1 | Schokoladenmousse ODER Karamelpudding | 5,25 € |
| C2 | Eismeringue mit Schlagsahne ODER Waffel mit Schlagsahne (15 Minuten Wartezeit) | 7,25 € |
| C3 | Eistrüffel mit Schokolade ODER frischer Obstsalat | 7,60 € |
| C4 | Apfelkuchen ODER Windbeutel | 7,90 € |

E

GETRÄNKE

- | | | |
|-----------|---|---------|
| E1 | Aperitif (Martini, Gancia, Pineau des Charentes, Portwein, Sherry, Kir, Bier vom Fass, Cava) | 4,15 € |
| E2 | Aperitif (Whiskey, Gin, Wodka, Champagner + E1) | 7,80 € |
| E3 | 1 Bier vom Fass ² (25cl) ODER 1 Softdrinks (25cl) ODER 1 Glas Weiß, Rot, Roséwein | 3,15 € |
| E4 | 2 Bier vom Fass ² (25cl) ODER 2 Softdrinks (25cl) ODER 1/4 Liter Weiß, Rot, Roséwein | 5,25 € |
| E5 | 3 Bier vom Fass ² (25cl) ODER 3 Softdrinks (25cl) ODER 1/2 Liter Weiß, Rot, Roséwein | 9,00 € |
| E6 | Getränke nach Belieben (nur Getränke genannt unter E3/E4/E5 und nur während der Mahlzeit) | 12,50 € |
| E7 | Verdauungsschnaps, Schnaps | 7,60 € |

S

NEW

AUFPREISE

**S1 ENTREMETS 5,00 €
LE COLONEL LÉON**

(KUGEL ZITRONENSORBET,
BETRÄUFELT MIT WODKA)



**S2 TELLER MIT 4 7,80 €
BELGISCHEN
KÄSESORTEN**



**S3 ESPRESSOKAFFEE
ODER TEE 2,10 €**



¹ Bis 50 Personen servieren wir die Muscheln in Töpfen mit je 800 g. ;

bei größeren Gesellschaften behält sich die Restaurantleitung das Recht vor, die Muscheln in Tellern zu servieren, die nach Belieben nachgefüllt werden.

² Belgisches Bier vom Fass: Pils, Weißbier, helles Bier, dunkles Bier.

GROUPE LEON VANLANCKER 1893 S.A.
Rue des Bouchers 18
1000 BRUXELLES
www.chezleon.be

welcome@leon1893.com

+32 (0)2 511 14 15

  #chezleon1893

RESERVIERUNG AUSGEFÜLLT

BITTE VOLLSTÄNDIG AUSGEFÜLLT AN
UNS ZURÜCKSENDEN

Name (Firma) _____

Verantwortlicher _____

Adresse _____

Telefon / Mobiltelefon _____

E-mail _____

MwSt. _____

Datum _____

Uhrzeit _____

Ihr Geschäftszeichen _____

Anzahl Der Gedecke _____

Menü _____

Preis Des Menüs _____

Anmerkungen _____

Sprache der Gäste _____

Nationalität der Gäste _____

Vertraulicher Preis: Ja Nein

Zahlung: Bar Karte Rechnung Gutschein Vorauszahlung

Preis einschließlich und Servicezuschlag.

Unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen finden Sie unter www.chezleon.be/cgv.pdf

TIPS FÜR EIN ERFOLGREICHES BANKETT

« Realised with the support of Brussels Invest & export ».



- Bankette, die weniger als 48 Stunden im Voraus abgesagt werden, wird die Hälfte der bestellten Gedecke berechnet.
- Die endgültige Anzahl der Bankett-Teilnehmer muss 48 Stunden vor dem Bankett mitgeteilt werden. Diese Anzahl gilt als endgültig und wird entsprechend in Rechnung gestellt.
- Bei Änderungen einzelner Gänge während des Essens berechnen wir vor Ort einen Aufschlag auf den Kartenpreis.

- Bitte informieren Sie uns über Lebensmittelallergien und / oder fordern Sie nähere Informationen beim Buchungsservice an.
- Tische werden 15 Minuten über die vorgesehene Uhrzeit hinaus freigehalten. Nach dieser Frist wird die Gruppe gemäß der Verfügbarkeit untergebracht.
- Bitte benachrichtigen Sie den Oberkellner unter der Telefonnummer +32.(0)2.511.14.15 über unvorhergesehene Verspätungen oder erhebliche Abweichungen der Gästeanzahl.
- Vollständige Zahlung für die gesamte Gruppe.

