



BELGISCHE KÜCHE SEIT 1893



CHEZ LEON

**Gruppen
und
Banketten**
Preisen 2023



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 beliebte 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.

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

Kevin VANLANCKER

CHEZ LEON

IST DAS ÄLTESTE RESTAURANT IN BRÜSSEL

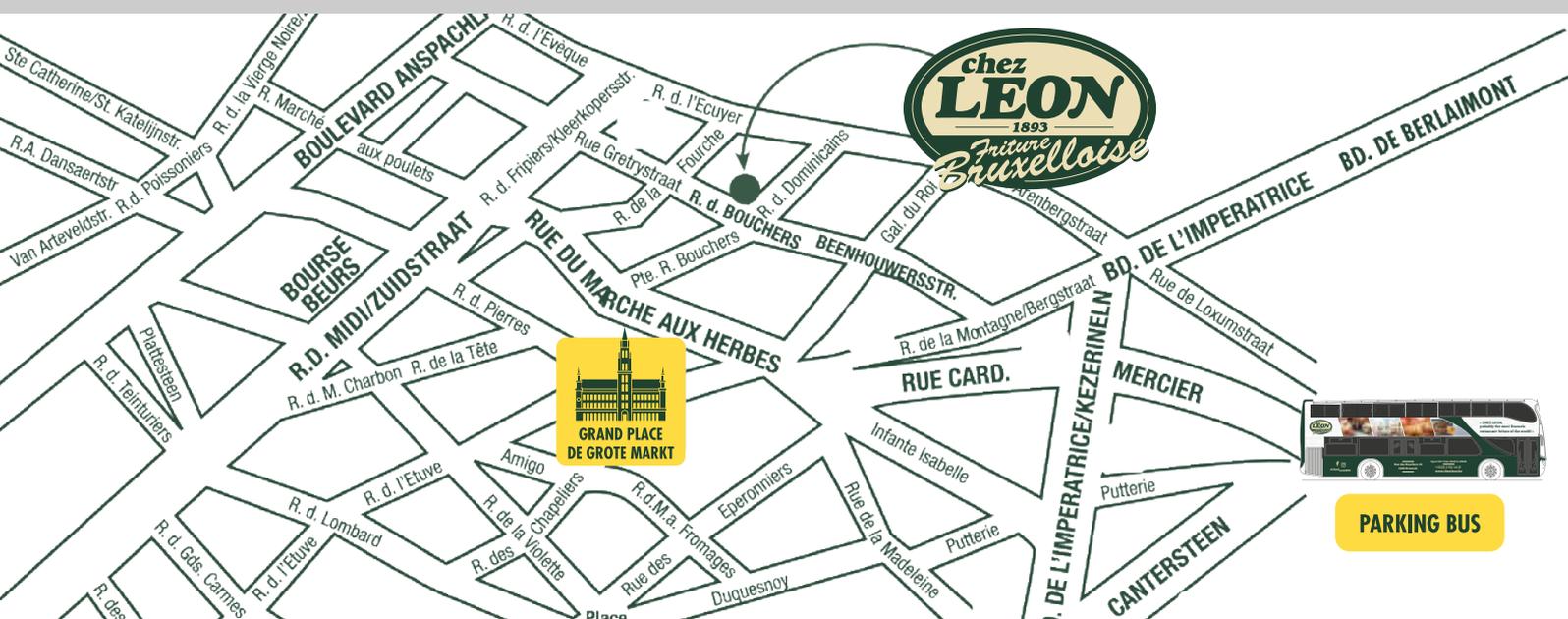
GUT ZU WISSEN

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

👤 Bankettsäle mit Klimaanlage; Kapazitäten für 15 bis 230 Personen.

📅 **31** Jeden Tag im Jahr von 12:00 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 12.00 Uhr bis 16.00 Uhr

D1

LUNCH 15,45 €
2 Gänge

Gemüsesuppe
...
Fleischklösschen
in Tomatensauce mit Frites

D2

LUNCH 16,65 €
2 Gänge

Gemüsesuppe
...
Parmentier vom Kalb,
Spinat und Ricotta

D3

LUNCH 15,45 €
2 Gänge

Gemüsesuppe
...
Bratwurst mit gestampften
Gemüse und Kartoffeln

D4

LUNCH 16,65 €
2 Gänge

Gemüsesuppe
...
Parmentier
vom Kabeljau

D5

LUNCH 16,65 €
2 Gänge

Gemüsesuppe
...
Lamm
mit Kartoffelauf auf

D6

LUNCH 16,65 €
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**
19,45 €

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

D8 **"PEKING-BRÜSSEL"**
33,65 €

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

D14 **BELGISCHES MENÜ**
26,20 €

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

D10 **VEGETARISCHES MENÜ**
19,45 €

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

D22 **APERITIF 6,85 €**

1 Léon-Bier

...
als Appetithäppchen, gebratene Muscheln



D12 **LEKKERBEKMENU**
36,25 €

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



D13 **BELGISCHES MENÜ**
20,50 €

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 31,00 €**



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**
39,00 €

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**
27,50 €

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**
23,60 €

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

D24 **VEGANES MENÜ**
22,50 €

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 38,25 €

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



D23 NACHMITTAGSKAFFEE BEI LÉON 13,80 €

(NUR ZWISCHEN 14.00 UHR UND 17.00 UHR)

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

D21 „MUSCHELN & PASTA“ 22,00 €

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

D25 MEERESFRÜCHTE „PRESTIGE“ 55,00 €

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



D19 MENÜ MEERESFRÜCHTE „DELUXE“ 72,50 €

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

D18 PAJOTTENLAND 29,15 €

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

D20 FISCHMENÜ 41,50 €

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

GETRÄNKE NACH BELIEBEN

Belgischen Biere
vom Fass, hausweine
und Softdrinks

15,00 €
ALL IN

E6



GEORGES
Pils
5,20% alc.



BRUGS
Weizenbier
4,8% alc.



SOFT
Coca Cola, Sprite,
Wasser, ...



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

BEISPIEL #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

BEISPIEL #2

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

C4 Apfelkuchen ODER
Windbeutel

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

BEISPIEL #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
Waterzooï von Fisch und
Dampfkartoffeln Vapeur

C1 Schokoladenmousse ODER
Karamelpudding

E7 Verdauungsschnaps, Schnaps

6

A

VORGERICHTE

A1	Gemüsesuppe ODER Kleiner gemischter Salat	3,65 €
A2	Cervelatwurst Hausmacherart Mayonnaise mit Senfsamen ODER Muschelsuppe	6,15 €
A3	Zwiebelsuppe ODER Fischsuppe ODER Muscheln à la marinière (250 gr)**	8,40 €
A4	Duo von Käsekrokette und Garnelenkrokette ODER Heringfilet mit Rohkost	11,00 €
A5	Duo von Kroketten des Hauses ODER gefüllte Tomate mit grauen Garnelen von Oostende	12,15 €
A6	Croquettes Maison aux Crevettes Grises d'Ostende ODER Räucherschinken	13,80 €
A7	Hummersuppe OU Muscheln à l'Escargot oder gefüllte Tomate mit grauen Garnelen von Oostende	14,30 €

* 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 | 15,10 € |
| 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 | 16,80 € |
| B3 | Muscheln in Weißwein ¹ , Pommes Frites ODER gegrilltes Lendensteak, Pommes Frites und Kräuterbutter ODER Gentse Waterzooï von Hühnchen mit Dampfkartoffeln | 20,75 € |
| B4 | Muscheln in Weißwein ¹ , Pommes Frites ODER Anglerfisch mit Porree und Pommes Duchesse ODER flambiertes Steak, Pfeffersöße und Pommes Frites oder Waterzooï von Fisch und Dampfkartoffeln Vapeur | 24,30 € |

C

NACHGERICHTE

- | | | |
|-----------|--|--------|
| C1 | Schokoladenmousse ODER Karamelpudding | 5,50 € |
| C2 | Eismeringue mit Schlagsahne ODER Waffel mit Schlagsahne (15 Minuten Wartezeit) | 7,60 € |
| C3 | Eistrüffel mit Schokolade ODER frischer Obstsalat | 8,00 € |
| C4 | Apfelkuchen ODER Windbeutel | 8,30 € |

E

GETRÄNKE

- | | | |
|-----------|---|---------|
| E1 | 1 Aperitif (Martini, Gancia, Pineau des Charentes, Portwein, Sherry, Kir, Bier vom Fass, Cava) | 6,45 € |
| E2 | 1 Aperitif (Martini, Gancia, Pineau des Charentes, Porto, Sherry, Kir, Fassbier, Cava, Whisky's, Gin, Wodka, begleitendes Erfrischungsgetränk inklusive oder ein Glas Champagner) | 10,35 € |
| E3 | 1 Bier vom Fass ^{x2} (25cl) ODER 1 Softdrinks (33cl) ODER 1 Glas Weiß, Rot, Roséwein | 3,40 € |
| E4 | 2 Bier vom Fass ² (25cl) ODER 2 Softdrinks (33cl) ODER 1/4 Liter Weiß, Rot, Roséwein | 5,60 € |
| E5 | 3 Bier vom Fass ² (25cl) ODER 3 Softdrinks (33cl) ODER 1/2 Liter Weiß, Rot, Roséwein | 9,65 € |
| E6 | Unbegrenzte Getränke, darunter Biere vom Fass, rote, weiße und roséfarbene Hausweine und alkoholfreie Getränke | 15,00 € |
| E7 | Verdauungsschnaps, Schnaps | 8,15 € |

S

NEW

AUFPREISE

**S1 ENTREMETS 5,25 €
LE COLONEL LÉON**

(KUGEL ZITRONENSORBET,
BETRÄUFELT MIT WODKA)



**S2 TELLER MIT 4 8,20 €
BELGISCHEN
KÄSESORTEN**



**S3 ESPRESSOKAFFEE
ODER TEE 2,20 €**



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

- 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.

Realised with the support of hub.brussels

