



Gruppen und Banketten

PREIS 2025



www.chezleon.be

ETOA

 
#chezleon1893



 **petit futé**

FIERS DE NOS BIÈRES



EINE FAMILIE, EIN VORNAME ... EINE TRADITION!

Nur wenige Schritte vom Grand Place entfernt, - Jean Cocteau zufolge ein „riche théâtre“, ein reiches Theater - befindet sich das Brüsseler Viertel Îlot sacré. Im Herzen dieses Viertels liegt seit über 120 Jahren das Restaurant „CHEZ LÉON“, das zu einem der bedeutendsten Sehenswürdigkeiten der Brüsseler Altstadt geworden ist.

Mit seiner Einfachheit, seinem direkten und herzlichen Empfang und seiner pittoresken Atmosphäre ist es unserem Restaurant gelungen, die Sympathie des Publikums und den Appetit der Feinschmecker gleichermaßen zu gewinnen. Léon Vanlancker ließ sich hier 1867 nieder, um ein Restaurant mit dem Namen „A la Ville d'Anvers“ zu betreiben, bevor er dann einige Jahre später - unter seinem Vornamen - die Gaststätte eröffnete, die zum Symbol der belgischen Küche werden sollte. Die Jahre vergingen und das Haus wurde immer größer.

In den 50er Jahren und insbesondere während der Weltausstellung 1958 begann das Restaurant „CHEZ LÉON“ zu florieren, als Brüssel zur unbestrittenen Hauptstadt der „Moules-frites“ - Muscheln und Pommes frites- wurde. Das Restaurant,

das 1893 noch fünf Tische zählte, ist heute in neun Gebäuden untergebracht und bietet Platz für 420 Gäste.

Es wimmelt nur so von Anekdoten über dieses beliebte Restaurant, das im Laufe der Zeit alle wichtigen Persönlichkeiten aus Politik, Kultur und Finanzwelt sowie die Mitglieder der Königlichen Familie von Belgien bewirtet hat.

Und alle kommen, um eines der typischen Muschelgerichte des Hauses zu probieren. Es gibt auch Hummer, Fisch und Fleisch, aber echte Insider erkennt man an ihrer Vorliebe für „Moules marinières spéciales“, ein Muschelgericht mit einem praktisch geheimen Rezept, das mit Pommes frites und z. B. einem köstlichen LÉON-Bier serviert wird.

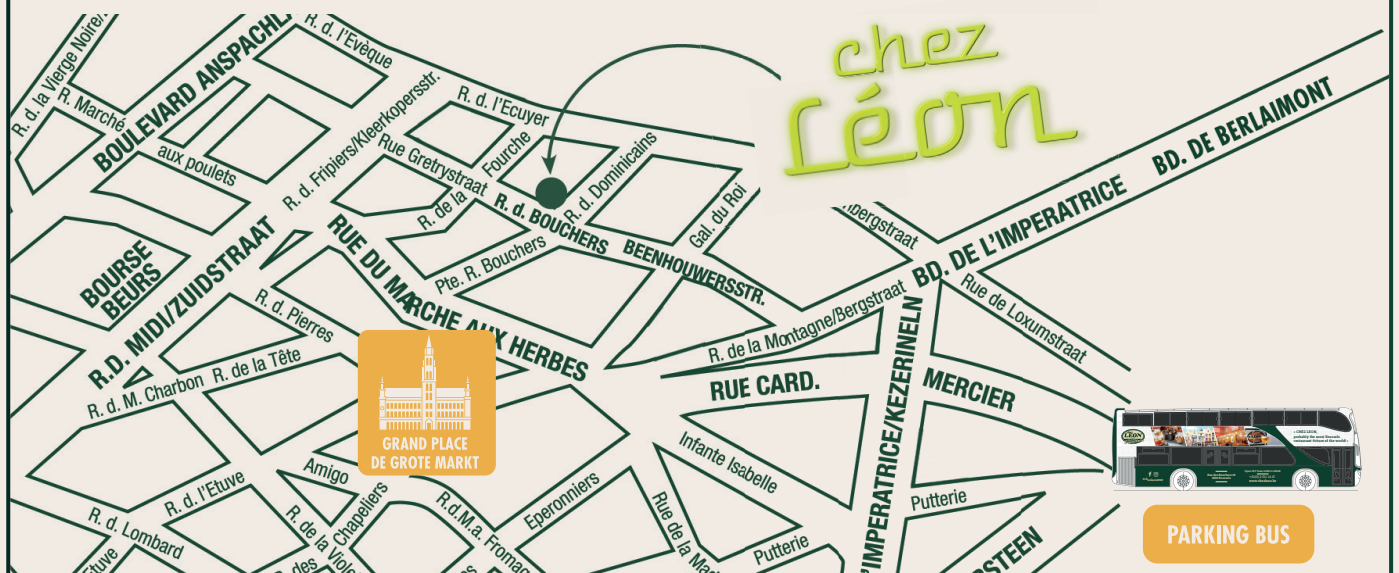
Wir möchten es dabei belassen, danken Ihnen für Ihren Besuch und wünschen Ihnen einen angenehmen Appetit.

Kevin VANLANCKER



DAS ÄLTESTE RESTAURANT IN BRÜSSEL

- EINEN STEINWURF VOM GRAND PLACE UND DREI MINUTEN ZU FUSS VOM HAUPTBAHNHOF UND EINEM BUSPARKPLATZ ENTFERNT
- KLIMATISIERTE BANKETTSÄLE MIT EINER KAPAZITÄT VON 15 BIS 230 PERSONEN
- GEÖFFNET DAS GANZE JAHR ÜBER, DURCHGEHEND VON 12.00 BIS 23.00 UHR, FREITAGS UND SAMSTAGS BIS 23.30 UHR
- DAS LÉON-BIER, EIN ERFRISCHENDES UND GROSSZÜGIGES BLONDES, DAS IN BELGIEN GEBRAUT WIRD



MITTAGS- MENÜS

NUR VON 12 BIS 16 UHR
EIN EINZIGES MENÜ FÜR ALLE
 AUSSER BEI BESONDEREN ERNÄHRUNGSWÜNSCHEN*

 **RESERVIERUNG 3 TAGE IM VORAUS**

 **MINDESTENS 15 GEDECKE**

MITTAGESSEN 2 GÄNGE

TAGESSUPPE
 ...
 FLEISCHBÄLLCHEN,
 TOMATENSOSSE, POMMES FRITES

D1 17,00 €

MITTAGESSEN 2 GÄNGE

TAGESSUPPE
 ...
 PARMENTIER VOM KALB,
 SPINAT UND RICOTTA

D2 18,50 €

MITTAGESSEN 2 GÄNGE

TAGESSUPPE
 ...
 SAUCISSE DE CAMPAGNE (LANDWURST),
 STOEMP DES TAGES (EINTOPF)

D3 17,00 €

MITTAGESSEN 2 GÄNGE

TAGESSUPPE
 ...
 PARMENTIER
 VOM KABELJAU

D4 18,50 €

MITTAGESSEN 2 GÄNGE

TAGESSUPPE
 ...
 FRÜHLINGSLAMM-RAGOUT
 KARTOFFELGRATIN DAUPHINOIS

D5 18,50 €

MITTAGESSEN 2 GÄNGE

TAGESSUPPE
 ...
 PUTEN-RAGOUT
 PILAW-REIS

D6 18,50 €

Vegetarische Alternative als Hauptgericht: Spaghetti alla Napoletana.

AUFPREIS

+2€

PRO PERSON:

SCHWARZES SCHOKOLADENMOUSSE
 DES HAUSES
 ODER HAUSGEMACHTE KAREMELLCREME

AUFPREIS

+1€

PRO PERSON:

KLEINER GEMISCHTER SALAT
 ANSTELLE DER SUPPE



GRATIS!

GETRÄNK NACH WAHL
 (25 CL)

1 PILS
 ODER
 1 SOFTDRINK
 ODER
 1 GLAS HAUSWEIN

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



* 1 einziges Menü für alle, das spätestens drei Tage vor dem geplanten Veranstaltungsdatum bestellt werden muss, mindestens 15 Gedecke.
 Sollte einer Ihrer Gäste spezielle Kost benötigen, wenden Sie sich bitte an unsere Reservationsabteilung.

REGIONALE MENÜS

VORSPEISE

1 BIER LÉON 25 CL + VORSPEISE MIT FRITTIERTEN
MIESMUSCHELN/4 PERSONEN

D22 8,00 €



RESERVIERUNG 3 TAGE IM VORAUSS



MINDESTENS 15 GEDECKE



ALLE REGIONALEN MENÜS KÖNNEN
MIT EINEM GETRÄNKEPAKET
KOMBINIERT WERDEN (SIEHE SEITE 7)

VEGANES MENÜ

TAGESSUPPE MIT FRISCHEM GEMÜSE
...
GROSSER TELLER MIT VERSCHIEDENEN
SALATEN, GRÜNEN BOHNEN, TOMATEN UND
VINAIGRETTE
...
HAUSGEMACHTER FRISCHER OBSTSALAT

D24 24,50 €

VEGETARISCHES MENÜ

TAGESSUPPE MIT FRISCHEM GEMÜSE
...
GROSSER TELLER MIT VERSCHIEDENEN
SALATEN, GRÜNEN BOHNEN, TOMATEN UND
VINAIGRETTE
...
BRÜSELER WAFFEL MIT SAHNE**

D10 22,50 €

VEGETARISCHES MENÜ

HAUSGEMACHTE TORTILLA MIT GEMÜSE,
TOMATEN-COULIS
...
SOJASTEAK, GEGRILLTE TOMATEN,
GRÜNE BOHNEN, DAMPFKARTOFFELN
...
HAUSGEMACHTER FRISCHER OBSTSALAT

D11 27,50 €

AUF DIE SCHNELLE

HAUSGEMACHTE CERVELAT-WURST,
MAYONNAISE MIT SENFKÖRNERN
...
PUTEN-TOURNEDOS VOM GRILL,
KRÄUTERBUTTER, GEMISCHTER SALAT
UND POMMES FRITES
...
HAUSGEMACHTE KAREMELLCREME

D7 22,50 €



VOLLSTÄNDIGER KLASSIKER LÉON



D9 36,00 €

GEFÜLLTE TOMATE
MIT GARNELEN AUS OSTENDE
...
MUSCHELN À LA MARINIÈRE,
POMMES FRITES
...
GRATIS:
EIN LÉON-BIER ODER EIN GLAS MUSCADET
ODER EIN SOFTDRINK

DER GASTRONOM

AAL GRÜN MIT 7 KRÄUTERN
...
LACHS MIT SAUCE MOUSSELINE,
DAMPFKARTOFFELN
...
APFELKUCHEN

D12 42,00 €



BELGISCHES MENÜ

JAMBON BREUGHEL (SCHINKEN)
...
KROKETTE
MIT GARNELEN AUS OSTENDE
...
WATERZOOI VOM MECHELNER
KUCKUCK, ZUBEREITET AUF GENTER ART
(HÜHNEREINTOPF) DAMPFKARTOFFELN
...
BRÜSELER WAFFEL MIT SAHNE**

D15 45,00 €

BELGISCHES MENÜ

KLEINER BRÜSELER SALAT MIT CHICORÉE
UND SPECK, HEISS UND KALT
...
SCHWEINEKOTELETT
BEGLEITET VON
STOEMP MIT TAGESGEMÜSE
...
SCHWARZES SCHOKOLADENMOUSSE
DES HAUSES

D13 24,00 €

BELGISCHES MENÜ

KROKETTE MIT KÄSE,
SCHINKEN-MOUSSELINE
...
RINDSKARBONADE MIT DUNKELBIER UND
POMMES FRITES
...
PANNA COTTA SPEKULATIUS

D14 30,00 €

VON 12 BIS 23 UHR
EIN EINZIGES MENÜ FÜR ALLE

AUSSER BEI BESONDEREN ERNÄHRUNGSWÜNSCHEN*

ZWISCHENMAHL- ZEIT BEI LÉON

BRÜSSELER WAFFEL,
VANILLEEISCREME,
HEISSE SCHOKOLADE,
SCHLAGSAHNE,
ESPRESSO
ODER TEE
(NUR ZWISCHEN 14 UND 17 UHR)

D23 16,00 €



MUSCHELN & PASTA

MUSCHELSUPPE
...
PENNE LÉON
(GARNELEN, MUSCHELN,
CHAMPIGNONS UND SAHNE)
...
SCHWARZES SCHOKOLADENMOUSSE
DES HAUSES

D21 25,50 €

MEERESFRÜCHTE, PRESTIGE

FISCHSUPPE, ROUILLE,
CROÛTONS UND GERIEBENER KÄSE
...
3 AUSTERN, 1 GAMBAS, 1 MEERMANDEL,
5 MOULES PARQUÉES (IN DER SAISON),
3 MEERESSCHNECKEN,
1 TASCHENKREBS (450 G)
...
HAUSGEMACHTE KARAMELLCREME

D25 60,50 €

MUSCHELMENÜ

MUSCHELSUPPE
...
KLEINE SALAT LÉON
MIT GEBRATENEN MUSCHELN
UND PFEFFERSAUCE
...
MUSCHELN À LA MARINIÈRE,
POMMES FRITES
...
EISCREME-TRÜFFEL
MIT BELGISCHER SCHOKOLADE

D17 45,00 €

BIERMENÜ

KANINCHENTERRINE IN BIER
DER ABTEI LA RAMÉE
...
TRUTHAHN-FRIKASSEE
MIT HIMBEERBIER,
KARTOFFELKROKETTEN
...
KRIEK-SORBET

D16 31,50 €

GETRÄNKEOPTION + 8,60 €
25 CL BLONDES GEORGES-PILS ALS APERITIF
1 BIER LÉON, 25 CL WEISSBIER ZUM HAUPTGERICHT

FISCHMENÜ

FISCHSUPPE,
ROUILLE,
CROÛTONS
UND GERIEBENER KÄSE
...
WATERZOOI MIT FISCH
(SEEZUNGE, LACHS,
SEETEUFEL UND KABELJAU)
...
HIMBEER-SORBET

D20 48,00 €

PAJOTTENLAND

ECHTER GRATINIERTER CHICORÉE
...
KANINCHENKEULE IN GUEUZE,
ROSENKOHL
UND DAMPFKARTOFFELN
...
EISCREME-TRÜFFEL
MIT BELGISCHER SCHOKOLADE

D18 33,50 €

DELUXE- MEERESFRÜCH- TEMENÜ

TELLER LÉON
(FLACHE AUSTERN,
TIEFE AUSTERN, MOULES PARQUÉES,
MEERESSCHNECKEN)
...
HALBER HUMMER IN WATERZOOI,
DAMPFKARTOFFELN
...
PROFITEROLES

D19 79,70 €



"PEKING BRÜSSEL"

HUMMERBISQUE
...
MUSCHELN À LA MARINIÈRE,
POMMES FRITES
...
FRISCHER OBSTSATAT
NACH ART DES HAUSES

D8 39,00 €

UNBEGRENZTE GETRÄNKE

BELGISCHE BIERE VOM FASS,
HAUSWEINE
UND SOFTDRINKS

E6 15,00 €



GEORGES
PILS 5,2 % VOL.
ALK.



LÉON
BLONDES BIER
6,50 % VOL.
ALK.



SOFTDRINKS
COCA-COLA, SPRITE,
SPA, ...



BRÜGGER
WEISSBIER
4,8 % VOL. ALK.



HAUSWEINE
ROT, WEISS, ROSÉ

Unbegrenzter Service während des Essens, gilt nur mit einem Menü.

* 1 einziges Menü für alle, das spätestens drei Tage vor dem geplanten Veranstaltungsdatum bestellt werden muss, mindestens 15 Gedecke.
Sollte einer Ihrer Gäste spezielle Kost benötigen, wenden Sie sich bitte an unsere Reservierungsabteilung.

** 15 Minuten Wartezeit bei mehr als 50 Personen

Mix & Match MENÜS

VON 12 BIS 23 UHR
1 EINZIGES MENÜ PRO GRUPPE

VORGEHENSWEISE *

STELLEN SIE IHR MENÜ AUF GRUNDLAGE UNSERER AUSWAHLMENÜS ZUSAMMEN.

AM TAG DER VERANSTALTUNG ERHÄLT JEDER IHRER GÄSTE EIN GEDRUCKTES MENÜ UND KANN AUS IHRER VORAUSWAHL AUS MINDESTENS DREI KOMBINATIONEN ZWISCHEN A, B, C, E ODER S WÄHLEN.

HIER SIND 3 BEISPIELMENÜS

BEISPIEL 1

- A1** GEMÜSESUPPE
ODER KLEINER TELLER MIT
GEMISCHTEM SALAT
...
- B2** MUSCHELN À LA MARINIÈRE,
POMMES FRITES
ODER 1/2 BRATHÄHNCHEN,
POMMES FRITES UND SALAT
ODER FISH AND CHIPS, TARTARSAUCE
ODER RINDSKARBONADE AUF
FLÄMISCHE ART, POMMES FRITES
...
- C3** EISCREME-SCHOKOLADENTRÜFFEL
ODER FRISCHER OBSTALAT

BEISPIEL 2

- B2** MUSCHELN À LA MARINIÈRE,
POMMES FRITES
ODER 1/2 BRATHÄHNCHEN,
POMMES FRITES UND SALAT
ODER FISH AND CHIPS, TARTARSAUCE
ODER RINDSKARBONADE AUF
FLÄMISCHE ART, POMMES FRITES
...
- C4** APPELKUCHEN
ODER PROFITEROLES
...
- E3** 1 BIER VOM FASS NACH WAHL (25 CL)
ODER 1 SOFTDRINK (33 CL)
ODER 1 GLAS HAUSWEIN ROT, WEISS, ROSÉ

BEISPIEL 3

- A6** HAUSGEMACHTE KROKETTE MIT
GARNELEN AUS OSTENDE
ODER JAMBON BREUGHHEL (SCHINKEN)
...
- B4** MIESMUSCHELN IN WEISSWEIN,
POMMES FRITES
ODER SEETEUFEL MIT LAUCH,
HERZOGINKARTOFFELN
ODER FLAMBIERTES STEAK,
PFEFFERSAUCE UND POMMES FRITES
ODER WATERZOOI MIT FISCH,
DAMPFKARTOFFELN
...
- C1** SCHWARZES SCHOKOLADENMOUSSE
DES HAUSES
ODER HAUSGEMACHTE KAREMELLCREME
...
- E7** VERDAUUNGSSCHNAPS, SCHNAPS

A VORSPEISEN

- A1** GEMÜSESUPPE ODER KLEINER TELLER MIT GEMISCHTEN SALATEN 4,20 €
- A2** HAUSGEMACHTE CERVELATWURST, MAYONNAISE MIT SENFKÖRNERN ODER MUSCHELSUPPE 7,00 €
- A3** ZWIEBELSUPPE ODER FISCHERSUPPE ODER TELLER MIT MOULES MARINIÈRES (250 G)** 10,00 €
- A4** 2 HAUSGEMACHTE KÄSEKROKETTEN ODER KLEINER BRÜSELER SALAT (SPECK & CHICORÉE)..... 12,00 €
- A5** DUO VON KROKETTEN MIT GARNELEN UND KÄSE ODER TOMATE MIT GARNELEN AUS OSTENDE 14,00 €
- A6** HAUSGEMACHTE KROKETTEN MIT GARNELEN AUS OSTENDE (2 STÜCK) ODER JAMBON BREUGHHEL (SCHINKEN) 16,00 €
- A7** HUMMERBISQUE ODER MIESMUSCHELN IN KNOBLAUCHBUTTER ODER TOMATE MIT GARNELEN AUS OSTENDE 16,50 €

* ist spätestens drei Tage vor dem geplanten Datum der Veranstaltung mitzuteilen, mindestens 15 Gedecke.

Sollte einer Ihrer Gäste spezielle Kost benötigen, wenden Sie sich bitte an unsere Reservierungsabteilung.

** Die Geschäftsführung behält sich das Recht vor, für Gruppen ab 50 Personen für jeweils zwei Gedecke einen kleinen Topf mit 500 g zu servieren.

B HAUPTGERICHTE

- B1** 1/2 BRATHÄHNCHEN, POMMES FRITES UND SALAT ODER GEGRILLTES SCHWEINEKOTELETT, POMMES FRITES UND SALAT ODER RINDSKARBONADE NACH FLÄMISCHER ART, POMMES FRITES ODER FISH AND CHIPS, TARTARSAUCE ODER GEGRILLTES RUMPSTEAK, POMMES FRITES UND KRÄUTERBUTTER..... 17,40 €
- B2** MUSCHELN À LA MARINIÈRE¹, POMMES FRITES ODER 1/2 BRATHÄHNCHEN, POMMES FRITES UND SALAT ODER FISH AND CHIPS, TARTARSAUCE ODER RINDSKARBONADE NACH FLÄMISCHER ART, POMMES FRITES19,50 €
- B3** MIESMUSCHELN IN WEISSWEIN¹, POMMES FRITES ODER GEGRILLTES RUMPSTEAK, POMMES FRITES UND KRÄUTERBUTTER ODER WATERZOOI MIT GEFLÜGEL GENTER ART, DAMPFKARTOFFELN 24,00 €
- B4** MIESMUSCHELN IN WEISSWEIN¹, POMMES FRITES ODER SEETEUFEL MIT PORREE, HERZOGINKARTOFFELN ODER FLAMBIERTES STEAK, PFEFFERSAUCE UND POMMES FRITES ODER WATERZOOI MIT FISCH, DAMPFKARTOFFELN 28,00 €

* Eine vegetarische Option ist für die oben genannten Gerichte verfügbar: Spaghetti alla Napoletana

C DESSERTS

- C1** SCHWARZES SCHOKOLADENMOUSSE DES HAUSES ODER KARAMELLCREME..... 6,30 €
- C2** WAFFEL ODER GEEISTER BAISER MIT SCHLAGSAHNE (15 MINUTEN WARTEZEIT).....8,70 €
- C3** EISCREME-SCHOKOLADENTRÜFFEL ODER FRISCHER OBSTSALAT..... 9,25 €
- C4** APFELKUCHEN ODER PROFITEROLES 9,50 €

E GETRÄNKE

- E1** APERITIF (MARTINI, GANCIA, PINEAU DES CHARENTES, PORTO, SHERRY, KIR, BIER VOM FASS, CAVA)7,00 €
- E2** APERITIF (WHISKYS, GIN, WODKA, COUPE DE CHAMPAGNE, MARTINI, GANCIA, PINEAU DES CHARENTES, PORTO, SHERRY, KIR, BIERE VOM FASS, CAVA)11,30 €
- E3** 1 BIER VOM FASS NACH WAHL² (25 CL) ODER 1 SOFTDRINK (33 CL) ODER 1 GLAS HAUSWEIN ROT, WEISS, ROSÉ..... 3,80 €
- E4** 2 BIERE VOM FASS NACH WAHL² (25 CL) ODER 2 SOFTDRINKS (33 CL) ODER 1/4 L HAUSWEIN ROT, WEISS, ROSÉ 6,10 €
- E5** 3 BIERE VOM FASS NACH WAHL² (25 CL) ODER 3 SOFTDRINKS (33 CL) ODER 1/2 L HAUSWEIN ROT, WEISS, ROSÉ10,60 €
- E6** UNBEGRENZTE GETRÄNKE (AUFGEFÜHRT UNTER E3/E4/E5, NUR WÄHREND DES ESSENS).....15,00 €
- E7** VERDAUUNGSSCHNAPS, SCHNAPS 8,90 €

S AUFPREIS

S1 SÜSSSPEISEN COLONEL LÉON (ZITRONENSORBET IM GLAS, MIT WODKA BETRÄUFELT)

5,70 €



S2 TELLER MIT UNSEREN 4 BELGISCHEN KÄSESORTEN

9,00 €



S3 KAFFEE ODER TEE

2,50 €



1 Für bis zu 50 Personen werden die Muscheln in 800-g-Töpfen serviert. Darüber hinaus behält sich die Geschäftsführung das Recht vor, in tiefen Tellern mit Nachschlag zu servieren.

2 Belgische Biere vom Fass: Pils, Weißbier, Blonde.

RESERVIERUNG AUSGEFÜLLT

GRUPE LEON VANLANCKER 1893 S.A.
RUE DES BOUCHERS 18
B-1000 BRÜSSEL
WWW.CHEZLEON.BE
.....
WELCOME@LEON1893.COM
+32 (0)2 511 14 15

BITTE AUSGEFÜLLT AN UNS SENDEN

  #chezleon1893

NAME (FIRMA) _____

ADRESSE _____

VERANTWORTLICHER _____

TELEFON/HANDY _____

E-MAIL _____

UST-IDNR. _____

DATUM _____

UHRZEIT _____

IHRE REFERENZ _____

ANZAHL DER GEDECKE _____

MENÜ _____

MENÜPREIS _____

BEMERKUNGEN _____

SPRACHE DER GÄSTE _____

NATIONALITÄT DER GÄSTE _____

VERTRAULICHER PREIS: JA NEIN

ZAHLUNG: CASH KREDITKARTE RECHNUNG GUTSCHEIN VORAUSZAHLUNG

TIPPS FÜR EINE ERFOLGREICHE VERANSTALTUNG

- VERANSTALTUNGEN, DIE WENIGER ALS 48 STUNDEN VOR DEM VEREINBARTEN TERMIN ABGESAGT WERDEN, WERDEN MIT DER HÄLFTE DER BESTELLTEN ANZAHL AN GEDECKEN BERECHNET.
- DIE ENDGÜLTIGE ANZAHL DER TEILNEHMER MUSS 48 STUNDEN VOR DEM TAG DER VERANSTALTUNG MITGETEILT WERDEN, DIESE WIRD ALS DEFINITIV BETRACHTET UND ALS SOLCHE IN RECHNUNG GESTELLT.
- FÜR JEDE ÄNDERUNG DES GERICHTS WÄHREND DER MAHLZEIT WIRD ZUSÄTZLICH EIN AUFPREIS ZUM SPEISEKARTENPREIS BERECHNET.
- BITTE INFORMIEREN SIE UNS ÜBER LEBENSMITTELALLERGIEN
- UND/ODER BITTEN SIE IN DER RESERVIERUNGSABTEILUNG 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)2.511.14.15.
- EINZELNE RECHNUNG FÜR DIE GESAMTE GRUPPE / ZAHLUNG INSGESAMT FÜR DIE GESAMTE GRUPPE.

Preise inkl. MwSt. und Service.

Allgemeine Geschäftsbedingungen verfügbar unter
www.chezleon.be/cgv.pdf

„Realised with the support of Brussels Invest & export“.



ETOA

