



BRISA

ROOFTOP VENUE

ANTWERP HARBOUR

BITES & BEATS

Meer dan smaak alleen

Food is cultuur, herinnering, betekenis, kunst, emotie en veel meer... Catering is daarom een enorm belangrijk onderdeel van elk evenement. Smaakvolle en mooi gepresenteerde gerechten kunnen uw feest onvergetelijk maken. Maar eten kan ook meer zijn, het kan een thematiek ondersteunen, een verhaal vertellen, een concept accentueren, ...

Door het continue 'scouten' van nieuwe trends op culinair vlak, en vervolgens een vertaalslag te maken naar onze catering, zijn wij in staat om telkens weer originele en verrassende menu's te realiseren die alle zintuigen aanspreken. We staan steeds garant voor een professionele aanpak en ontzorgen u van alles, van voorbereiding tot de keuze van originele ingrediënten en van een vlekkeloze bediening tot extra belevingselementen. Zo kan u samen met uw gasten onbezorgd genieten van elk moment... én van elk gerecht. Samen lekker eten brengt mensen dichterbij elkaar.

***"Food is cultuur, herinnering,
betekenis, kunst, emotie en
veel meer..."***





BRISA, Rooftop dining with a view

Culinaire genieten op grote hoogte? Bij Brisa combineren we een adembenemend uitzicht met verrassende smaken en zomerse vibes. Onze rooftop venue biedt de perfecte setting voor sfeervolle diners, afterwork events en bruisende feesten. We werken uitsluitend met kwaliteitsvolle ingrediënten en zetten in op creatieve, smakvolle foodconcepten die passen bij de beleving van Brisa.

Van Burgers & Haute Dogs tot een uitgebreide Smokey BBQ, en van authentieke tapas uit Ibiza tot een culinaire trip naar een Fisherman's Wharf aan de Schelde. Onze foodconcepten brengen gegarandeerd sfeer en smaak op uw event bij Brisa.

Concepten

Burgers & Haute Dogs

Een ideaal menu voor een afterwork event of een relaxte rooftop gathering. Comfortfood in een stijlvol jasje!



Classic BBQ

Authentieke smaken, vers van de grill, ideaal voor een warme zomeravond met zicht over de haven.



Ibiza vibes

Zomerse tapas en live cooking met een mediterrane flair, perfect om je gasten te verrassen op een zwoele rooftop gathering.



Fisherman's Wharf

Geïnspireerd door de vissersboten uit het zuiden en de rijke havenkeuken van Antwerpen, brengen we een seafood-experience zoals je die nergens anders vindt.



Smokey Goodness BBQ

Met dit menu geven we een unieke twist aan de klassieke BBQ en brengen we show, smaak en verfijning samen. Let's turn up the heat!



Burgers & Haute Dogs

Casual bites met een twist

€ 27,50 p.p.

€ 32,50 p.p. inclusief dessert

Een ideaal menu voor een afterwork
event of een relaxte rooftop gathering.

Comfortfood in een stijlvol jasje!



Concept 1

Burgers & Haute Dogs

Keuze uit een variatie van luxe burgers & haute dogs

Wagyu burger met truffelmayo & rucola
Spicy chicken burger met chipotle aioli
Classic beef hotdog met mosterd & gegrilde uitjes
Vegan hotdog met gegrilde paprika & avocadodip

Dessert

Chocoladebrownie met
gezouten karamel



Classic BBQ

De gezelligste barbecuebeleving

€ 37,50 p.p.

€ 42,50 p.p. inclusief dessert

Authentieke smaken, vers van de grill, perfect voor zomerse avonden op de rooftop.

Concept 2

Classic BBQ

Klassieke BBQ selectie

Gemarineerde kipdijen met rozemarijn & knoflook
Rundssaté met zoete chilisaus
BBQ-worstjes met huisgemaakte mosterd
Gegrilde maïskolven & gepofte aardappelen
Frisse coleslaw & gegrilde groenten
Gegrilde halloumi met kruidenolie

Dessert

Geroosterde marshmallows met chocolade



Ibiza bites

Mediterrane smaken & zonnige vibes

€ 47,50 p.p.

€ 52,50 p.p. inclusief dessert

Een zomerse selectie van authentieke Spaanse tapas, live bereid en perfect voor een zonnig rooftop event.

Concept 3

Ibiza bites

Tapas selectie

Huisgemaakte ensaladilla rusa
Padronpepertjes met grof zeezout
Gegrilde edamame met chili & citroen
Jamon Iberico, vers gesneden door onze jamon-snijder
Gegrilde inktvis met aioli
Paella met saffraan & zeevruchten
Oesters met een granité van Hierbas

Dessert

Churros met chocoladesaus &
kaneelsuiker of Arroz con Leche 2.0



Fisherman's Wharf

Een eerbetoon aan de haven & zee

€ 57,50 p.p

€ 62,50 p.p. inclusief dessert

Geïnspireerd door de vissersboten uit het zonnige zuiden en de rijke havenkeuken van Antwerpen, brengen we een seafood-experience zoals je die nergens anders vindt.



Concept 4

Fisherman's Wharf

Keuze uit een variatie van seafood

Vers gegrilde gamba's met limoen & lookboter
Gevulde mosselen met panko & kruiden
Gegrilde octopus met romesco & amandelen
In zoutkorst gegaarde dorade, geserveerd met salsa verde
Knapperige broodjes met huisgemaakte tonijnslade
Espetos. Gegrilde sardines op rietstokjes, zoals aan de stranden van Málaga
Coquilles in de schelp

Dessert

Revisited île flottante



Smokey Goodness BBQ

Een culinaire BBQ-beleving

€ 67,50 p.p.

€ 72,00 p.p. inclusief dessert

Live cooking op een BBQ, Ofyr of Green Egg. Perfect voor een exclusieve zomerse rooftop ervaring. BBQ is veel meer dan grillen en roken, het is een culinaire beleving met vuur en passie. Met dit menu geven we een unieke twist aan de klassieke BBQ en brengen we show, smaak en verfijning samen.

Let's turn up the heat!



Concept 5

Smokey Goodness BBQ

Gerookte forel

Kroepoek van inktvisinkt | gerookte forel | mierikswortel-zure room | foreleitjes | eetbaar bloemetje

Buikspek

Lolly van buikspek | lakage met hoisin en five spices | popcorn van buikspek | lente-ui mierikswortel-zure room

Coquille in de schelp

Tartaar van girollen | beenmerg | crème van look | waterkers

Black Tiger Gamba

Huisbereide fijne aardappelsalade | zeekraal | groene asperge | crème van piquillo en ras-el-hanout | krokantje van gerookte paprika

Gerookte Eend

Op de Green Egg gerookte eend | fregola sarda met appel en rode biet | pijnboompitjes | crème van geitenkaas en zure room | hippo leaves

Varkenshaasje in Hooi

Licht gepekeld en gerookt in hooi | halve baby-paprika gevuld met crème van gegrilde aubergine | halve gegrilde minicourgette | crumble van ui | gepofte kerstomaatjes | jagersaus met een smokey accent



Dessert

Gemarineerde Ananas

In rum en kruiden gemarineerde en gegrilde ananas | panna cotta van hangop | spongecake van pistache | gel van rood fruit en marinade van ananas | crumble van granola | honey cress

Op maat

Ons team bestaat uit ervaren en gepassioneerde foodies. Onze kracht zit in het koppelen van smaak en creativiteit, waarbij we ook steeds de nieuwste trends op de voet volgen. We kunnen voor elk evenement een op maat (*) gemaakt menu uitschrijven én uitvoeren.

Met meer dan 10 jaar ervaring bieden we hoogstaande gastronomische kwaliteit op bruiloften, communies, recepties, jubileums, bedrijfsfeesten, ...

() Mits een klein supplement*

A row of five Moët & Chandon champagne bottles is shown inside a gift box. The bottles are arranged in a slightly curved line, with the central one in sharp focus. Each bottle has a distinctive orange foil wrap around the neck with the word 'MOËT' printed vertically in black. The main label is dark blue with gold accents and features the Moët & Chandon crest. The gift box is lined with white, textured paper. The background is softly blurred, showing more bottles and the interior of the box. The overall lighting is warm and elegant.

Contact

*Wenst u een onvergetelijke
indruk te maken op uw gasten?
Neem dan gerust even contact
met ons op.*

Straatsburgdok Noordkaai 3
B-2030 Antwerpen
+32 478 28 27 83
events@brisa-antwerp.be