



HOLLANDSE KEUKEN OP EIGEN WIJZE

Aaltje heeft de perfecte ruimtes voor een familie- of bedrijfsdiner, borrel met vrienden of collega's. Hierbij een overzicht van de mogelijkheden voor een diner.

Voor groepen van 12 t/m 20 personen hanteren wij een groepskeuze menu (standaard of luxe). Vanaf 20 personen hebben wij de voorkeur voor een vast 3- of 4-gangen menu.

Standaard groepskeuze menu
3 gangen €38,50
Inclusief brood en bijgerechten

Voorgerechten

Romige champignonsoep met truffel olie en focaccia

Zacht romige burrata van Hollandse buffels met structuren van tomaat, balsamico en gerookte amandel

Aaltje's wildragout onder een krokant dakje van bladerdeeg

Hoofdgerechten

Saté ajam naar recept van Jordi's oma uit Nederlands-Indië met atjar en cassave

Op de huid gebakken zalmfilet met venkel, structuren van aardpeer en saffraan beurre blanc

Zacht gegaard hertensukade met creme van pompoen, pompoenzaad, rasp van Belper knolle kaas en eigen jus waarin bosvruchten

Portobello gevuld met duxelles, hazelnoot, structuren van knol en saus van framboos

De hoofdgerechten worden geserveerd met huisgemaakte friet en oma's salade

Nagerechten

Aaltjes ijscoupe van de chef met karamel en vers geklopte slagroom

Koffie/thee met een huisgemaakte chocolade truffel



HOLLANDSE KEUKEN OP EIGEN WIJZE

Luxe groepskeuze menu
3-gangen €44,50
inclusief brood en bijgerechten

Voorgerechten

Ingelegde zalm met rode kool, radijs, limoen mayonaise en een romige saus van viskuit

Runder carpaccio met zoet-zure bundelzwammen, truffel mayonaise, krokante boerenkool, Parmezaan en pijnboompitten

Zacht romige burrata van Hollandse buffels met structuren van tomaat, balsamico en gerookte amandel

Hoofdgerechten

Op de huid gebakken zalmfilet met venkel, structuren van aardpeer en saffraan beurre blanc

Portobello gevuld met duxelles, hazelnoot, structuren van knol en saus van framboos

Aaltje's tournedos met gekarameliseerde sjalot, gebakken spruiten, aardappel en kalfsjus (+€4,50)

De hoofdgerechten worden geserveerd met huisgemaakte friet en oma's salade

Nagerecht

Romige sinaasappel cheesecake

Aaltjes ijscoupe van de chef met karamel en vers geklopte slagroom

♦♦ AALTJE ♦♦

HOLLANDSE KEUKEN OP EIGEN WIJZE

Vanaf 20 personen hebben wij de voorkeur voor een vast 3- of 4-gangen menu. Met veganisten, vegetariërs en allergieën wordt natuurlijk rekening gehouden. Voor het hoofdgerecht serveren wij bij voorkeur of allemaal vlees of allemaal een vis gerecht of we horeg graag van tevoren hoeveel personen vlees of vis eten.

Heeft u specifieke wensen dan horen wij het graag.

3-gangen €44,50 / 4-gangen €49,50
inclusief brood en bijgerechten

Voorgerechten

Proeverij van sashimi van tonijn met edamame en een wasabi crumble en mayonaise en de smeuge runder steak tartaar met creme van eidooier, balsamico-truffeldressing, brioche en little gem

Vegetarische optie:

Zacht romige burrata van Hollandse buffels met structuren van tomaat, balsamico en gerookte amandel

Tussengerecht

Romige champignonsoep met truffel olie en focaccia

Hoofdgerechten

Op de huid gebakken zalmfilet met venkel, structuren van aardpeer en saffraan beurre blanc

OF

Aaltje's tournedos met gekarameliseerde sjalot, gebakken spruiten, aardappel en kalfsjus (+€4,50)

Vegetarische optie:

Portobello gevuld met duxelles, hazelnoot, structuren van knol en saus van framboos

De hoofdgerechten worden geserveerd met huisgemaakte friet en oma's salade

Nagerecht

Romige sinaasappel cheesecake

♦♦ AALTJE ♦♦

HOLLANDSE KEUKEN OP EIGEN WIJZE

Walking diner menu

Wanneer u uw gasten op een diner wilt trakteren, maar niet aan een gedekte tafel wilt zitten, kunt u vanaf 20 personen ook kiezen voor een walking dinner. We serveren 6 gerechten op klein servies uit in de handen. Deze gerechtjes kunnen uw gasten met enkel een cocktailvorkje of -lepeltje in ongeveer 3 happen eten. Zo houdt u de setting van een borrel, maar heeft u toch een goed verzorgd diner.

Walking diner

Met veganisten, vegetariërs en allergieën wordt natuurlijk rekening gehouden.

Eerste voorgerecht

Dun gesneden tonijn met wakame en limoen-soja dressing

Tweede voorgerecht

Smeuige steak tartaar met gegrilde brioche en truffelmayonaise

Tussengerecht

Romige champignonsoep met truffel olie en focaccia

Tweede tussengerecht

Zalmfilet met mini venkel, zeekraal en tomaten-salsa

Hoofdgerecht

Gebakken ribeye met gestoomde bimi en chimichurri

Nagerecht

Romige sinaasappel cheesecake

**6-gangen walking diner inclusief brood en friet
€42,50 pp**



HOLLANDSE KEUKEN OP EIGEN WIJZE

Borrel bij Aaltje

Wil jij je verjaardag, jubileum, netwerkborrel, afstuderen of promotie bij ons vieren?

Het zaaltje van Aaltje is zeer geschikt voor een borrel voor kleine of grote gezelschappen in een informele setting. Een borrel kunnen wij op verschillende manieren voor je organiseren.

Hierbij een klein overzicht van de mogelijkheden qua hapjes:

Borrelhapjes

- Bittergarnituur mix warm 3 stuks pp voor €3,50 pp:

bitterbal, kaasstengel, kreeftkroketje, vega bitterbal

-Aaltjes borrelplank: €12,75 (5 personen)

Dungesneden rauwe ham, crudite, kaas blokjes, Amsterdams zuur, krokantje, kruidendip, nootjes en zoutjes

- Vis op toast 2 stuks pp voor €5,- pp:

Rilette van makreel, paling en gerookte zalm op toast

- Nootjes; €1,- pp

Late night snack

-Puntzakje friet met mayonaise €3,75

- Broodje kroket met mosterd €3,25

Zijn er andere wensen qua borrelhapjes? Vraag naar de mogelijkheden!



HOLLANDSE KEUKEN OP EIGEN WIJZE

Borrel bij Aaltje

Onbeperkt drankjes bestellen tijdens het diner of borrel, zonder je zorgen te hoeven maken over een drankrekening na afloop? Voeg een van onze drankarrangementen toe voor een vast bedrag per persoon en bestel naar hartenlust aan onze bar.

Een andere optie is dat wij de drank berekenen op basis van nacalculatie met het drank assortiment in overleg

Standaard arrangement:

Keuze uit Heineken bier

Huiswijn (wit/rood/rose)

Alle frisdranken

Koffie en thee

2 uur €17,50

3 uur €25,00

4 uur €30,00

Minimaal aantal personen: 30

Luxe arrangement:

Keuze uit Heineken bier

Sterke drank (vodka/rum etc)

Huiswijn (wit/rood/rose)

Alle frisdranken

Koffie en thee

2 uur €27,50

3 uur €32,50

4 uur €40,00

Minimaal aantal personen: 30

Feestelijke beginnen:

Cremant de Brouette glas €7,50 / fles €38,50



HOLLANDSE KEUKEN OP EIGEN WIJZE

Lunch/ Vergaderen bij Aaltje

Normaliter zijn wij niet open voor de lunch. Voor gezelschappen vanaf 20 personen maken wij hier echter een uitzondering voor. Ideaal voor bedrijven, die met een groep willen komen lunchen of een familielunch.

Lunch €18,50 pp. bestaande uit:

- Soep

- Broodje kroket

- Luxe broodjes bestaande uit;

Carpaccio met truffelmayonaise, pompoenpitten en rucola

Gerookte zalm met kappertjes, Amsterdam zuur en wasabi mayonaise

Geitenkaas met gekarameliseerde walnoten, aceto balsamico dressing en structuren van biet

Vergadering in de zaal van Aaltje:

De zaal van Aaltje is ook geschikt voor een vergadering voor uw bedrijf, vereniging of bijvoorbeeld een VVE bijeenkomst.

De zaal is standaard uitgerust met een beamer, scherm, audio apparatuur en microfoon.

Capaciteit van het zaaltje:

-Vergader opstelling 10-40 personen

-Borrel/walking dinner staand 75/80 personen

- Diner zittend 50 personen

Wij hanteren zaalhuur of een minimale omzet garantie

Vraag naar de mogelijkheden/ minimale omzet, dit verschilt per dag en tijd