



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 pompoensoep met pompoenzaad en pompoenpit-olie

Zacht romige burrata van Hollandse buffels met bereidingen van wortels en geroosterde pecannoten

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 kabeljauwrugfilet met gebakken spitskool, prei en ceps beurre blanc

Zacht gegaarde rundersukade met creme van wortel, gekarameliseerde wortels en eigen jus waarin zilveruitjes

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

Gebakken coquilles met bundelzwammen, pastinaakcreme, hazelnoot en balsamico

Vitello tonnato; dun gesneden kalfsmuis met tonijndressing, kappertjes, zongedroogde tomaten en olijven

Zacht romige burrata van Hollandse buffels met bereidingen van wortels en geroosterde pecannoten

Hoofdgerechten

Op de huid gebakken kabeljauwrugfilet met gebakken spitskool, prei en cepes beurre blanc

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

Aaltje's tournedos met geroosterde groentemix, aardappel en jus van port (+€4,50)

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

Nagerecht

Romige lotus 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 bereidingen van wortels en geroosterde pecannoten

Tussengerecht

Romige pompoensoep met pompoenzaad en pompoenpit-olie

Hoofdgerechten

Op de huid gebakken kabeljauwrugfilet met gebakken spitskool, prei en ceps beurre blanc

OF

Aaltje's tournedos met geroosterde groentemix, aardappel en jus van port (+€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 lotus cheesecake



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 €2,50 per stuk:

Rilette van makreel, paling en gerookte zalm op toast

- Nootjes; €1,- pp

- Stokje sate met pindasaus, seroendeng, atjar en cassave €6,75

Late night snack

-Puntzakje friet met mayonaise €3,75

- Broodje kroket met mosterd €3,25



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 €20,-

3 uur €27,50

4 uur €32,50

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 €30,-

3 uur €35,-

4 uur €42,50

Minimaal aantal personen: 30

Feestelijke beginnen:

glas Cava Brut €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 €20 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