

◆◆ AALTJE ◆◆

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 €37,50
Inclusief brood en bijgerechten

Voorgerechten

Romige bloemkoolsoep met kruidenolie en crumble van hazelnoot

Dungesneden lamsham met aardappelsalade, doperwtencrème, schuim van Amsterdamse ui en kersendressing

Krokante geitenkaas met veldsla, radijs, gekarameliseerde walnoten en sinaasappeldressing

Hoofdgerechten

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

Op de huid gebakken zeebaarsfilet met verschillende bereidingen van artisjok en barigoulesaus

Zacht gegaard draadjesvlees met crème van zoete aardappel, krokantje van kruidkoek en eigen jus waarin zilverui

Witte kool met king boleet, emulsie van tomaten, geconfijte tomaat en een crumble van knoflookbrood

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

Nagerechten

Aaltjes ijscoupe van de chef met karamel en vers geklopte slagroom

Koffie met een huisgemaakte chocolade truffel

◆◆ AALTJE ◆◆

HOLLANDSE KEUKEN OP EIGEN WIJZE

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

Voorgerechten

Smeuige steak tartaar met krokante Reypenaar balletjes, truffelmayonaise en krokantje van pastinaak

Mozaiek van tonijn en zalm met wasabimayonaise, wakame salade en dashi bouillon

Krokante geitenkaas met veldsla, radijs, gekarameliseerde walnoten en sinaasappeldressing

Hoofdgerechten

Op de huid gebakken zeebaarsfilet met verschillende bereidingen van artisjok en barigoulesaus

Aaltje's tournedos met brioche, courgette en bordelaisesaus (+€2,50)

Witte kool met king boleet, emulsie van tomaten, geconfijte tomaat en een crumble van knoflookbrood

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

Nagerecht

Lotus cheesecake

♦♦ 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 tataki van tonijn met soja parels, wakame, edamame en limoen-soja dressing
+ steak tartaar met gegrilde brioche en truffelmayonaise

Vegetarische optie:

Krokante geitenkaas met veldsla, radijs, gekarameliseerde walnoten en sinaasappeldressing

Tussengerecht

Romige bloemkoolsoep met kruidenolie en crumble van hazelnoot

Hoofdgerechten

Op de huid gebakken zeebaarsfilet met verschillende bereidingen van artisjok en barigoulesaus

OF

Aaltje's tournedos met brioche, courgette en bordelaisesaus (+€2,50)

Vegetarische optie:

Witte kool met king boleet, emulsie van tomaten, geconfijte tomaat en een crumble van knoflookbrood

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

Nagerecht

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 bloemkoolsoep met kruidenolie en crumble van hazelnoot

Tweede tussengerecht

Zalmfilet met mini venkel, zeekraal en tomaten-salsa

Hoofdgerecht

Gebakken ribeye met gestoomde bimi en chimichurri

Nagerecht

Lotus cheesecake

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

♦♦ AALTJE ♦♦

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 € 3,50 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

- Aaltjes visplankje €7,50 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

De borrel arrangementen zijn inclusief 1 ronde warme bittergarnituur en nootjes

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. Ook krijgen wij vaak groepen die lekker aan het varen zijn en een tussenstop willen maken.

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

- Jus d'orange / melk

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