

# ◆◆ 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 €38,50**  
***Inclusief brood en bijgerechten***

## Voorgerechten

Romige pompoensoep met pompoenpitten en pompoenolie

Zacht romige burrata van Hollandse buffels met tomaten olie, balsamico dressing, dun gesneden boeuf tomaat en focaccia

Huisgemaakte kalfsragout in een krokant bakje van bladerdeeg

## Hoofdgerechten

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

Op de huid gebakken doradefilet met gekonfijte tomaat, verschillende bereidingen van venkel en venkelsaus

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

Groente curry met rode linzen, zoete aardappel, kikkererwten en platbrood

*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

Sashimi van Hamachi met een creme van bloemkool, gerookte amandelen, druiven en een limoen mayonaise

Dun gesneden rundercarpaccio met truffelmayonaise, parmezaanse kaas, pijnboompitten en rucola

Zacht romige burrata van Hollandse buffels met tomaten olie, balsamico dressing, dun gesneden boeuf tomaat en focaccia

## Hoofdgerechten

Op de huid gebakken doradefilet met gekonfijte tomaat, verschillende bereidingen van venkel en venkelsaus

Aaltje's tournedos met kastanje paddenstoelen, puree van aardappel en truffeljus (+€2,50)

Groente curry met rode linzen, zoete aardappel, kikkererwten en platbrood

*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:

Zacht romige burrata van Hollandse buffels met tomaten olie, balsamico dressing, dun  
gesneden boeuf tomaat en focaccia

### Tussengerecht

Romige pompoensoep met pompoenpitten en pompoenolie

### Hoofdgerechten

Op de huid gebakken doradefilet met gekonfijte tomaat, verschillende bereidingen van  
venkel en venkelsaus

OF

Aaltje's tournedos met kastanje paddenstoelen, aardappeltaart en truffeljus (+€2,50)

Vegetarische optie:

Groente curry met rode linzen, zoete aardappel, kikkererwten en platbrood

*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 pompoensoep met pompoenpitten en pompoenolie

#### **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**



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

#### **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