

◆◆ 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

Limburgse uiensoep gegratineerd met oude kaas

Zacht romige burrata van Hollandse buffels met sinaasappel, pompoenpitten, honing-mint dressing en focaccia

Aaltjes 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 zeebaarsfilet met structuren van wortel, gepofte rijst en wortelsaus

Zacht gegaard hertensukade met creme van pastinaak, pistache, rasp van Belper Knolle kaas en eigen jus waarin bosvruchten

Hartige millefeuille met kastanjes, pompoencreme, spinazie met roomkaas en crumble van kastanje

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

Tartaar van gamba met gepekeld zalm, emulsie van selderij en bisque dressing

Hertencarpaccio met krokante boerenkool, geraspte Reypenaer, pijnboompitten en walnotendressing

Zacht romige burrata van Hollandse buffels met sinaasappel, pompoenpitten, honing-mint dressing en focaccia

Hoofdgerechten

Op de huid gebakken zeebaarsfilet met structuren van wortel, gepofte rijst en wortelsaus

Aaltje's tournedos met portobello, groene asperges en kalfsjus (+€2,50)

Hartige millefeuille met kastanjes, pompoencreme, spinazie met roomkaas en crumble van kastanje

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

Nagerecht

Tiramisu brownie met gel en crumble van koffie

♦♦ 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 sinaasappel, pompoenpitten, honing-mint dressing en focaccia

Tussengerecht

Pittige mosterdsoep met uitgebakken spekjes en creme fraiche

Hoofdgerechten

Op de huid gebakken zeebaarsfilet met structuren van wortel, gepofte rijst en wortelsaus

OF

Aaltje's tournedos met portobello, groene asperges en kalfsjus (+€2,50)

Vegetarische optie:

Hartige millefeuille met kastanjes, pompoencreme, spinazie met roomkaas en crumble van kastanje

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

Nagerecht

Tiramisu brownie met gel en crumble van koffie

♦♦ **ALTJE** ♦♦

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

Pittige mosterdsoep met uitgebakken spekjes en creme fraiche

Tweede tussengerecht

Zalmfilet met mini venkel, zeekraal en tomaten-salsa

Hoofdgerecht

Gebakken ribeye met gestoomde bimi en chimichurri

Nagerecht

Tiramisu brownie met gel en crumble van koffie

**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

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