FOODBOOK
arrangementen

FORT DE GAGEL

01.

WELKOM

**Slingerend langs bos en water,
door polderlandschap en rijen lichtjes**

zie ik haar liggen, daar verscholen in het groen

HERFST & WINTER

Geldig van 1 oktober tot en met 31 maart

LENTE & ZOMER

Geldig van 1 april tot en met 30 september

INHOUDS-OPGAVE

03.
BREAKFAST & EXTRA

05.
SHARING LUNCH & BREAKS & BORREL

09.
WALKING DINNER

13.
SHARING DINNER

17.
BUFFET

20.
DRANKEN

Welkom!
Op ons eiland kun je kiezen voor een ontspannen sharing lunch, een walking dinner, een sharing dinner of een rijk gevuld buffet. Net wat past bij jouw evenement, bruiloft of zakelijke lunch. Aan het einde van het foodbook vind je een overzicht van ons aanbod in warme en koude dranken. Leuk je te zien!

*aan dit foodbook kunnen geen rechten worden ontleend, Fort de Gagel werkt met seizoensproducten.

de natuur is dichterbij dan je denkt

Pascale en Sybren

Ondernemers Fort de Gagel

Van harte welkom op het Fort!
Sybren Ophof is geboren in het oosten van het land en is al van jongs af aan actief in de horeca. Pascale Heinsius is geboren en getogen in de horeca, haar ouders hebben altijd een restaurant gehad wat zij later heeft overgenomen en nog veel later weer heeft verkocht. Het horecaleven is haar met de 'paplepel' ingegoten!

Ontdek Fort de Gagel

Dé plek in de achtertuin van Utrecht waar je het leven kunt vieren. Draai je eens om met je rug naar de Domtoren, de natuur is dichterbij dan je denkt. Hier op het Forteiland aan de rand van de stad broeit en bloeit er nieuw leven. Ontdek Fort de Gagel voor een bijzondere borrel, lunch of diner in een sfeervolle ambiance.

Bij ons komt goed eten en drinken niet 'erbij', het speelt de hoofdrol binnen onze fortmuren. Onze keukenbrigade kookt met lokale producten en voegt daar graag een paar verrassende twists aan toe, genoeg om elk gerecht nét even bijzonderder te maken. Voor grote gezelschappen zetten we de tafels royaal vol met smaken die kloppen, delen en genieten staat hier centraal. Je lunch of diner bij Fort de Gagel klopt op elk front.

HERFST & WINTER

1 okt tot en met 31 mrt

LENTE & ZOMER

1 apr tot en met 30 sept

BREAKFAST

Gekookte scharreleitjes

Roombotercroissants

Diverse soorten jam

Vers afgebakken broodjes

Oude kaas en boerenham

Roomboter

Verse fruitsalade

Power bowl van plantaardige yoghurt, fruit uit het seizoen en granola

EXTRA

Zoete lekkernij
Appelcrumble met slagroom

Ook lekker om bij de sharing lunch toe te voegen!

Appeltjes uit Cothen
Altijd beschikbaar tijdens jullie bijeenkomst, lokaal van appelkwekerij Vernooij uit Cothen.

HERFST & WINTER

1 okt tot en met 31 mrt

SHARING LUNCH

De tafel vol met allerlei lekkers om te delen

Salade

Gagelsalade
van geroosterde pompoen met harissa vinaigrette

Open sandwiches

Oude kaas
met pickles en rucola

Pompoen-hummus
met courgette

Gerookte zalm
met avocado roomkaas

Rib-eye
met groene pesto

Warm

Vegetarische Gagelkroket
met brood en Utrechtse mosterd

Pastinaak-knolselderijsoep

LENTE & ZOMER

1 apr tot en met 30 sept

SHARING LUNCH

De tafel vol met allerlei lekkers om te delen

Open sandwiches

Bresaola
met zongedroogde tomaat en daslookmayonaise

Makreelsalade
met Granny Smith, crème fraîche en groene kruiden

Courgette
met wittebonencrème en geitenkaas

Warm

Courgettesoep met groene asperge
Vegetarische Gagelkroket met brood en Utrechtse mosterd

Salade

Frisse salade met little gem, Amsterdamse ui en een dressing van Grana Padano

hier struikel je vanzelf in nieuwe avonturen

BREAKS & BORREL

HERFST & WINTER

1 okt tot en met 31 mrt

LENTE & ZOMER

1 apr tot en met 30 sept

Borrelplank
Desembrood met luchtige boter
Crudités uit het seizoen met vegan dip
Belegen kaas met Utrechtse mosterd
Fuet en ‘nduja met pickles
Proeverij van kroketjes

Bittergarnituur
Rundvlees bitterballen
Vegan groentekroketjes
Vegetarische loempia’s
Krokante kiphaasjes

Proeverij van kroketjes
Chorizokroketje met chipotlemayonaise
Garnaalkroketje met wasabimayonaise
Kaas-spinaziekroketje met mosterd

Power break
Gezouten noten
Crudités uit het seizoen met vegan dip
Pure chocolade

Late night snack
Broodje (vegetarische) Gagelkroket
of portie frites met mayonaise

Dit sfeervolle terras-eiland biedt een oase van rust en groen, ongeacht het seizoen.

Het eiland van Fort de Gagel is echt seizoensgebonden: dat zie, proef én voel je.

*In de zomerperiode is het tijd voor **Zomer Gagel**. Zoek een plekje in de zon of kies voor een schaduwhoek. Ontspan met een huisgemaakte limonade of zelfgebrouwen Gagel bier, terwijl een goed gevulde borrelplank wordt geserveerd!*

In de zomer, wanneer het eiland in volle bloei staat, kun je het seizoen in al zijn glorie ervaren. Ook wanneer je kiest voor het vieren van een borrel of feest. De natuur is dichterbij dan je denkt.

Geniet van zomerse gerechten, een fort in zomersfeer!

“feest voor de zintuigen”

smaken van de herfst

Wanneer de bladeren verkleuren en de dagen korter worden, wordt het tijd om de warmte van het seizoen te proeven. In onze keuken wordt gewerkt met de rijke smaken van de herfst: romige pompoen, paddenstoelen en langzaam gegaard vlees. Alles vers, vol karakter en gemaakt om te delen met goed gezelschap.

Vanaf 25 personen

WALKING DINNER

5 gangen

Brood met luchtige boter en zeezout op tafel

Gang 1

keuze uit één van onderstaande gerechten

Tonijn
met radijs en calamansi

Steak tartaar
met sake mayonaise en gefrituurde sjalot

Geroosterde biet
met crème van lavas en zoetzure biet

Gang 2 - standaard geserveerd

Pastinaak-knolselderijsoep

Gang 3 en 4

keuze uit twee van onderstaande gerechten

Getrancheerde rundersteak
met portjus en stamppot

Zalmforel
met gerookte paling beurre blanc en stamppot

Bloemkool steak
met zwarte knoflook

Parelhoenfilet
met hokkaido pompoen, kefir en stamppot

Gang 5

keuze uit één van onderstaande gerechten

Winter berry | bosvruchten | witte chocolade mascarpone | meringue | crumble

Speculoos bar
met stoofpeer

HERFST & WINTER

1 okt tot en met 31 mrt

11.

smaken van de lente

Lente in de lucht, zomer in het glas en kleine gerechten die je meenemen van smaakmoment naar smaakmoment. Een walking dinner, dat wordt een ongedwongen feestje!

LENTE & ZOMER

1 apr tot en met 30 sept

Brood met luchtige boter en gerookt zeezout op tafel

Gang 1

keuze uit één van onderstaande gerechten

Crudo van zalm met radijs, rode-curryolie en furikake

Tartaar van rundvlees en wortel met basilicummayonaise, parmezaancracker en sjalotchips

Gerookte watermeloen met feta, basilicum, kruidensla en furikake

WALKING DINNER

ik ben even buiten het leven vieren

Gang 2
standaard geserveerd

Courgettesoep
met groene asperge

Gang 3 en 4
keuze uit twee van onderstaande gerechten

Wordt geserveerd met frisse stamppot

Getrancheerde rundersteak
en een saus van madeira

Vis van de dag
met beurre blanc en tobiko eitjes

Bloemkoolsteak met dukkah, tandoori glaze en gepekelde uien

Gang 5
keuze uit één van onderstaande gerechten

Zomertrifle Romanov
met verse aardbeien en room

Witte chocoladebar
met passievrucht en kokosschuim

SHARING DINNER

De tafel vol met allerlei lekkers om te delen

In ons fort zit je goed laat het maar lekker stormen...

HERFST & WINTER

1 okt tot en met 31 mrt

Voorgerechten

Brood met luchtige boter en zeezout op tafel

Tonijn
met radijs en calamansi

Steak tartaar
met sake mayonaise en gefrituurde sjalot

Geroosterde biet
met crème van lavas en zoetzure biet

Tussengerecht

Pastinaak-knolselderijsoep

Hoofdgerechten

Hoofdgerechten worden geserveerd met stamppot, geroosterde groenten en frites met mayonaise

Getrancheerde rundersteak
met portjus

Zalmforel
met gerookte paling beurre blanc

Bloemkool steak
met zwarte knoflook

Dessert

Speculoosbar
met stoofpeer

LENTE & ZOMER

1 apr tot en met 30 sept

Voorgerechten

Brood met luchtige boter en gerookt zeezout

Crudo van zalm met radijs, rode-curryolie en furikake

Tartaar van rundvlees en wortel met basilicummay-onaise, parmezaancracker en sjalotchips

Gerookte watermeloen met feta, basilicum, kruidensla en furikake

Courgettesoep met groene asperge

SHARING DINNER

Hoofdgerechten

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met onze frisse stamppot, frites met mayonaise en geroosterde groenten

Getrancheerde rundersteak en een saus van madeira

Vis van de dag met beurre blanc en tobiko eitjes

Bloemkoolsteak met dukkah, tandoori glaze en gepekelde uien

Dessert

Witte chocoladebar met passievrucht en kokos-chuim

buiten gewoon

17.
HERFST & WINTER

1 okt tot en met 31 mrt

BUFFET

Vanaf 25 personen

gloeiend hete kommen geurig en kruidig

Voorgerechten

Brood met luchtige boter en zeezout op tafel

Tonijn
met radijs en calamansi

Steak tartaar
met sake mayonaise en gefrituurde sjalot

Geroosterde biet
met crème van lavas en zoetzure biet

Tussengerecht

Pastinaak-knolselderijsoep
uitgeserveerd in een kopje

Hoofdgerechten

Hoofdgerechten worden geserveerd met stamppot, geroosterde groenten en frites met mayonaise

Getrancheerde rundersteak
met portjus

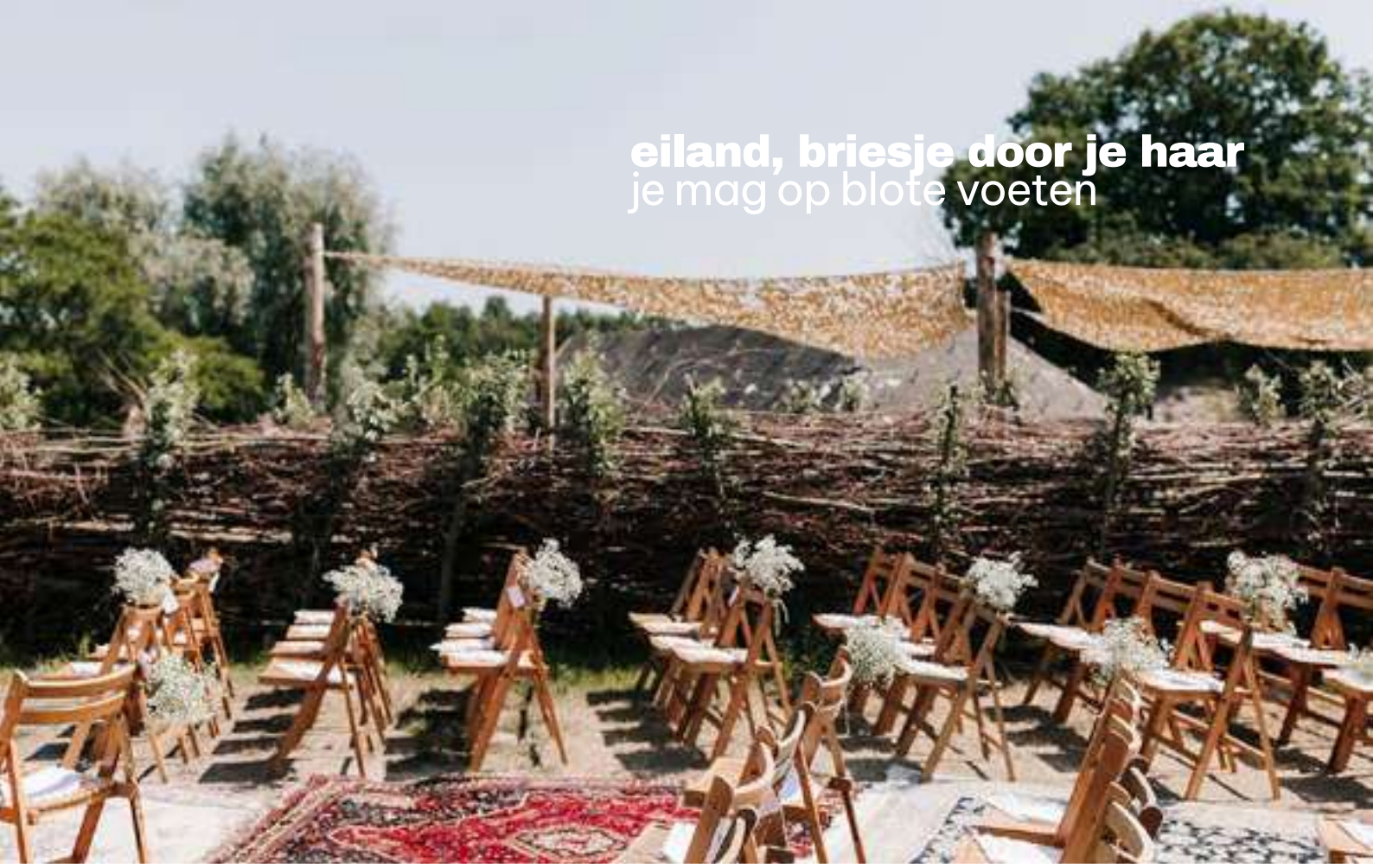
Zalmforel
met gerookte paling beurre blanc

Bloemkool steak
met zwarte knoflook

Nagerecht

Ook lekker om toe te voegen aan het buffet! Niet standaard inbegrepen.

Gagel dessertbuffet
invulling naar keuze van de chef



BUFFET

LENTE & ZOMER

1 apr tot en met 30 sept

Vanaf 25 personen

Voorgerechten

Brood met luchtige boter
en gerookt zeezout

Crudo van zalm met radijs,
rode-curryolie en furikake

Tartaar van rundvlees
en wortel met basilicummayonaise,
parmezaancracker en sjalotchips

Gerookte watermeloen met feta,
basilicum, kruidensla en furikake

Courgettesoep met groene asperge
uitgeserveerd in een kopje

Hoofdgerechten

Hoofdgerechten worden geserveerd met frisse stamppot, geroosterde groenten en frites met mayonaise

Getrancheerde rundersteak
en een saus van madeira

Vis van de dag
met beurre blanc en tobiko eitjes

Bloemkoolsteak met dukkah, tandoori
glaze en gepekelde uien

Nagerecht

Ook lekker om toe te voegen aan het buffet! Niet standaard inbegrepen.

Gagel dessertbuffet
invulling naar keuze van de chef

smokey
goodness!

BARBEQUE

Brood met luchtige gezouten roomboter en hummus

Huisgemaakte frisse coleslaw van witte kool, wortel en rode ui

Groene salade van edamame bonen, spinazie, courgette en wasabi dressing

Geroosterde maïs met vanilleboter

Runderburger met chipotlemayonaise

Bavette met chimichurri

Zalmfilet uit de smoker met teriyaki lak en sesam

Spies van kippendij

Groene asperges met feta, tomatensalsa en amandel

Optioneel

Gambaspiezen met knoflookolie

Gegrilde oesterzwammen en bimi met garam masala-kruiden

Jalapeño & cheddar hotdogs

DRANKEN

Warme dranken

Koffie | cappuccino | doppio |
caffè latte | warme chocolademelk |
latte macchiato
(inclusief havermelk en slagroom)

Verse gember- of muntthee

Thee:
Rooibos | chai | black persian |
groen | kamillebloesem

fris, warm of bruisend

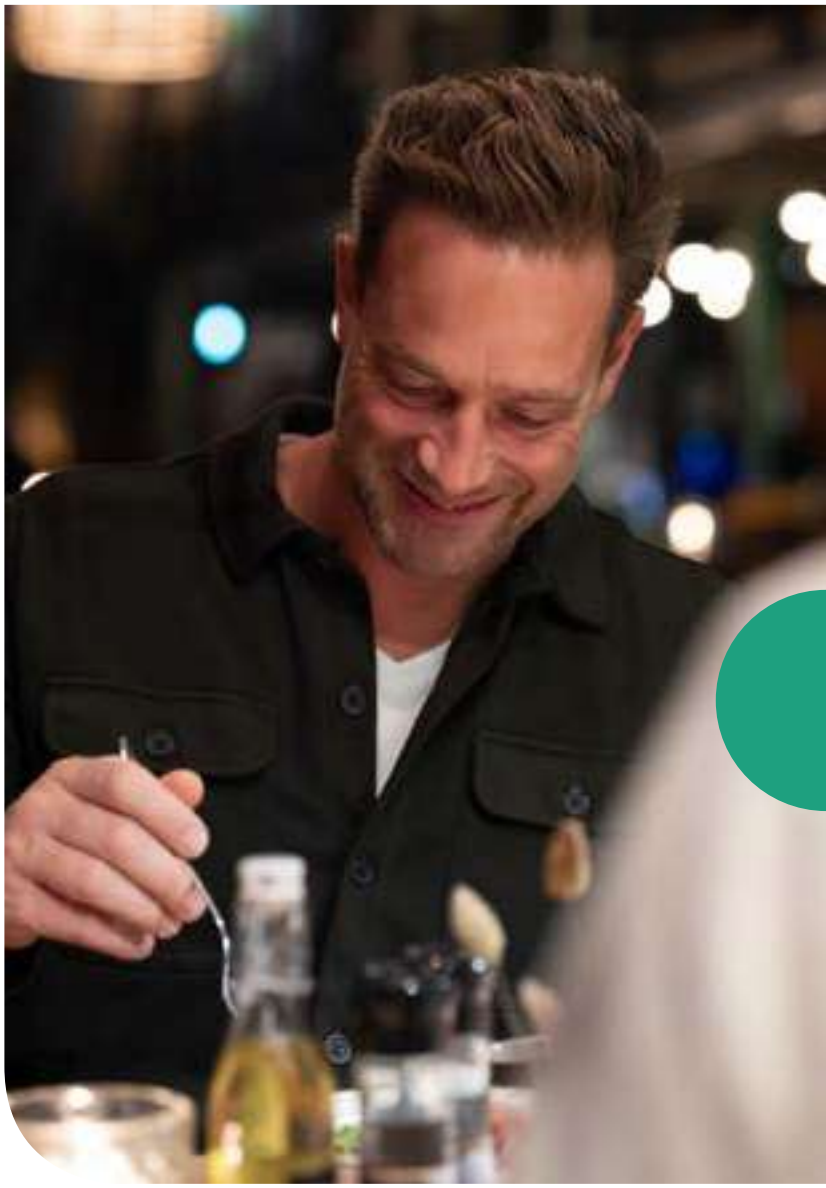
Fris

Pepsi | Pepsi Max |
Sisi | 7Up |
tonic | cassis | Rivella
Lipton Icetea |
Lipton Icetea green |
Fristi | Chocomel

Gagel water: bruisend of plat

Sinaasappelsap en appelsap

Lemonade:
ginger-lime |
elderflower en rabarber



smaak makers

Bieren

Brand pilsener
Heineken pilsener 0,0%

Wijnen

Wit

Pasqua Le Collezioni Pinot Grigio | Italië
Codex Chardonnay | Frankrijk
Cuatro Rayas Verdejo | Spanje
Fritz Müller 0,0% | Duitsland

Rood

Abadia Tempranillo | Spanje
Inwinectus Merlot | Frankrijk
La Campagne Syrah | Frankrijk

Het fort werd vanaf 1819 aangelegd als onderdeel van de Nieuwe Hollandse Water-linie. De Klopvaart zorgde voor verbinding tussen Fort de Gagel en Fort aan de Klop. Destijds moest de vijand
wegblijven, daarom werd het gebied geregeld onder water gezet. Het fort was lang een veilige

In de achtertuin van Utrecht vind je ons fort, waar je het leven kunt vieren.
Draai je eens om met je rug naar de Domtoren, de natuur is dichterbij dan je denkt.
Hier op het Forteiland aan de rand van de stad broeit en bloeit er nieuw leven.
Hier op het eiland kun je terecht voor een lunch, borrel, diner, feest of bruiloft.

Fort de Gagel is ook uitermate geschikt voor het organiseren van een congres met impact. Hier beschik je over een grote plenaire zaal, 7 verschillende sub-zalen en goed eten en drinken. De plenaire ruimte, het voormalig Wachthuis van de militairen, beschikt over twee aparte ruimtes inclusief eigen bar.

Email
info@fortdegagel.nl

Website
www.fortdegagel.nl

Telefoon
030 200 8788

Adres
Gageldijk 167 | 3566 MJ Utrecht

FORT DE GAGEL