

ARRANGEMENTEN

2025/2026



TARIEVEN

Lunch

Sharing lunch

inclusief 2 uur dranken € 43

Sharing lunch

inclusief 3 uur dranken € 48.5

Appelcrumble en sharing lunch

inclusief 3 uur dranken € 55

Appelcrumble en sharing lunch

inclusief 4 uur dranken € 61

Borrel tussen 15-17.30 uur

Borrelplank en bittergarnituur

inclusief 2,5 uur dranken € 37

Diner met * vanaf 25 personen

Sharing dinner, bbq* of buffet*

inclusief 3 uur dranken € 71

Borrelplank en sharing dinner, bbq* of buffet*

inclusief 3 uur dranken € 82

Borrelplank en sharing dinner, bbq* of buffet*

inclusief 4 uur dranken € 88

Walking dinner*

inclusief 3 uur dranken € 81,5

Walking dinner*

inclusief 4 uur dranken € 87,5

Gagel dessertbuffet* € 14

Kids

Lunch inclusief 2 uur dranken € 21,5

Lunch inclusief 3 uur dranken € 26

Diner inclusief 3 uur dranken € 35

Feest exclusief zaalhuur

Borrelplank en bittergarnituur

inclusief 4 uur dranken € 47



INHOUDS- OPGAVE



WELKOM BIJ FORT DE GAGEL

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!

03.

BREAKFAST & EXTRA

05.

SHARING LUNCH & BREAKS & BORREL

09.

WALKING DINNER

13.

SHARING DINNER

17.

BUFFET

20.

DRANKEN

01.



**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 'papplepel' 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.

03.

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 rucola, paarse kool, wortel, kikkererwten, peterselie en een harissa vinaigrette

Open sandwiches

Oude kaas

met honing-mosterd, vijgenjam, pickles en rucola

Muhammara

met Granny Smith, rode biet en gerookte amandel

Gerookte zalm

met wasabimayonaise, radijs en furikake

Pastrami

met truffelmayonaise, gepofte cherrytomaat en verse basilicum

Warm

Vegetarische Gagelkroket

met brood en Utrechtse mosterd

Pompoensoep

met rode curry en pompoenpitten







**hier struikel
je vanzelf
in nieuwe
avonturen**

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

Hummus

met groene asperge, radijs en dukkah

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

BREAKS & BORREL

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

HERFST & WINTER

1 okt tot en met 31 mrt

LENTE & ZOMER

1 apr tot en met 30 sept

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!



09.

“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*

Tataki tonijn

met gel van wakame, togarashi, ponzu vinaigrette, radijs en wasabi kroepoek

Steak tartaar

met crème van eigeel, sjalotmayonaise, knolselderij, bieslook, parmezaan en boekweit

Geroosterde prei

met amandelcrème, miso, bieslookolie en kappertjesrelish

Gang 2 - standaard geserveerd

Pompoen-bataatsoep

met rode curry, pompoenpitten, kokosmelk en bosui

HERFST & WINTER

1 okt tot en met 31 mrt

Gang 3 en 4

*keuze uit twee van
onderstaande gerechten*

Bavette

met sauce bordelaise, groene asperge en stampot

Doradefilet

met crustacé saus, venkelsalade en stampot

Knolselderij steak

met truffelsaus, pijnboompittencrumble en stampot

Parelhoenfilet

met jus van gerookte groenten, aardappelkrokantjes en stampot

Gang 5

*keuze uit één van
onderstaande gerechten*

Chocoladebar

met banaan toffee en dulce de leche

Pecannoten karamel taart

met kersensorbet en vijg

Vegan brownie

met pompoencrème, pumpkin spice, walnoot en chocola

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!

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

LENTE & ZOMER

1 apr tot en met 30 sept



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 stampot*

Getrancheerde rundersteak

en een saus van madeira

Vis van de dag

met beurre blanc en tobiko eitjes

Roti met boontjes en scharrelei

Gang 5

*keuze uit één van
onderstaande gerechten*

Zomertrifle Romanov

met verse aardbeien en room

Chocoladebar

met noten, karamel en chocolade-
mousse

13.

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

Tataki tonijn

met gel van wakame, togarashi, ponzu vinaigrette, radijs en wasabi kroepoek

Steak tartaar

met crème van eigeel, sjalotmayonaise, knolselderij, bieslook, parmezaan en boekweit

Geroosterde prei

met amandelcrème, miso, bieslookolie en kappertjesrelish



Tussengerecht

Pompoen-bataatsoep

met rode curry, pompoenpitten, kokosmelk en bosui

Hoofdgerechten

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

Bavette

met sauce bordelaise en groene asperge

Doradefilet

met crustacé saus en venkelsalade

Knolselderij steak

met truffelsaus en pijnboompittencrumble

Dessert

Chocoladebar

met banaan toffee en dulce de leche

15.

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, parmezaan cracker en
sjalotchips

Gerookte watermeloen
met feta, basilicum,
kruidensla en furikake

Courgettesoep
met groene asperge



SHARING DINNER

Hoofdgerechten

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

Getrancheerde rundersteak
en een saus van madeira

Vis van de dag
met beurre blanc en tobiko eitjes

Roti met boontjes en scharrelei

Dessert

Chocoladebar
met noten, karamel en
chocolademousse

**buiten
gewoon**



17.

HERFST & WINTER

1 okt tot en met 31 mrt

BUFFET



Vanaf 25 personen

gloeierend
hete
kommen
geurig en
kruidig



Voorgerechten

Tataki tonijn

met gel van wakame, togarashi, ponzu vinaigrette, radijs en wasabi kroepoek

Steak tartaar

met crème van eigeel, sjalotmayonaise, knolselderij, bieslook, parmezaan en boekweit

Geroosterde prei

met amandelcrème, miso, bieslookolie en kappertjesrelish

Pompoen-bataatsoep

met rode curry, pompoenpitten, kokosmelk en bosui
uitgeserveerd in een kopje

Hoofdgerechten

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

Bavette

met sauce bordelaise en groene asperge

Doradefilet

met crustacé saus en venkelsalade

Knolselderij steak

met truffelsaus en pijnboompittencrumble

Parelhoen

met jus van gerookte groenten

Nagerecht

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

Gagel dessertbuffet

invulling naar keuze van de chef

eiland, briesje door je haar
je mag op blote voeten



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 stampot, geroosterde groenten en
frites met mayonaise*

Getrancheerde rundersteak
en een saus van madeira

Vis van de dag
met beurre blanc en tobiko eitjes

Roti met boontjes en scharrelei

Nagerecht

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

Gagel dessertbuffet
invulling naar keuze van de chef



**smokey
goodness!**



BARBECUE



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

Jalapeno & 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
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

de natuur is dichterbij dan je denkt



Het fort werd vanaf 1819 aangelegd als onderdeel van de Nieuwe Hollandse Waterlinie. 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

