

vergaderen & vieren

Foodbook

arrangementen



Arrangementen Fort de Gagel

Lunch (vanaf 10 personen)

- Sharing lunch inclusief 2 uur dranken € 36
- Sharing lunch inclusief 3 uur dranken € 39,50
- Applecrumble en sharing lunch inclusief 3 uur dranken € 44
- Applecrumble en sharing lunch inclusief 4 uur dranken € 47

Borrel tussen 15-18 uur (vanaf 10 personen)

- Borrelplank inclusief 2 uur dranken € 27,50
- Borrelplank en bittergarnituur inclusief 3 uur dranken € 37,50

Diner (bbq en buffet vanaf 25 personen)

- Sharing dinner, bbq of buffet vanaf 2 uur inclusief dranken € 59,50
- Sharing dinner, bbq of buffet inclusief 3 uur dranken € 64,50
- Borrelplank en sharing dinner, bbq of buffet vanaf 3 uur inclusief dranken € 72
- Borrelplank en sharing dinner of BBQ inclusief 4 uur dranken € 77

Walking dinner (vanaf 25 personen)

- Walking dinner inclusief 3 uur dranken € 73,50
- Walking dinner inclusief 4 uur dranken € 78,50

Kids (van 3 t/m 10 jaar)

- Lunch inclusief maximaal 3 uur dranken € 17,50
- Diner inclusief maximaal 3 uur dranken € 22,50

Feest (exclusief zaalhuur)

- Borrelplank en bittergarnituur inclusief 4 uur dranken € 42,50





Zoete lekkernij

Keuze

- Appelcrumble met slagroom
- Brownie
- Bananencake (vegan)

Handfruit

1 stuk per persoon/ fruitschaal

- Appel
- Banaan
- Sinaasappel





Sharing lunch

Vanaf 10 personen

Open sandwiches

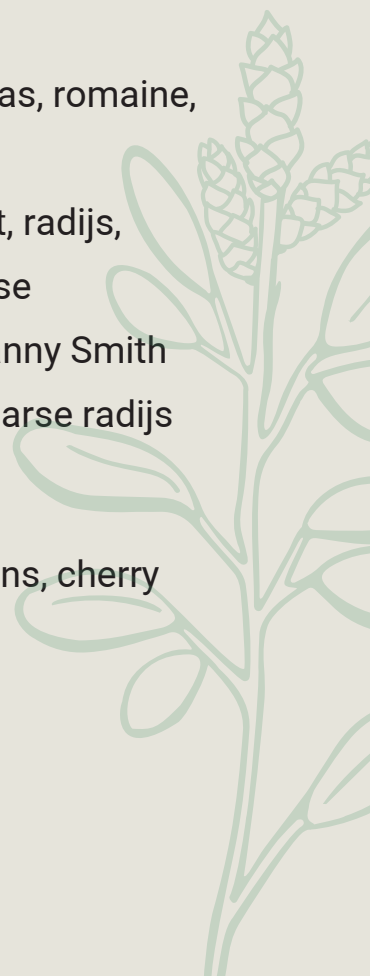
- Reypenaer kaas met mosterdmayonaise, pickles en uienchutney
- Gebraden runderlende met oude kaas, romaine, tomaten-bbq chutney en pickles
- Gerookte makreel met zoetzure biet, radijs, kappertjes en citroen-dille mayonaise
- Limoen-koriander hummus met Granny Smith vinaigrette, wortelsalade, feta en paarse radijs

Salade

Romaine sla, yoghurtdressing, croutons, cherry tomaat, oude kaas en scharrelei

Salade

Groente kroket met mosterd





Borrelplank

- Brood met aioli
- Charcuterie met olijven
- Belegen kaas met cornichons en mosterd
- Crudités met vegan chipotlemayonaise
- Rozemarijn crackers met tomatensalsa
- Bittergarnituur geserveerd met mosterd en chilisaus

Amuse

Invulling naar keuze van de chef

Bittergarnituur

- Rundvlees bitterballen
- Kerrie kroketjes
- Vegetarische loempia's
- Krokante kiphaasjes

Power break

- Crudités met chipotle dip
- Gezouten noten
- Oud Hollandse snoepmix



Walking dinner

Vanaf 25 personen

5 gangen vooraf gekozen

zuurdesembrood met Gagelboter en aioli op tafel

Gang 1 - graag 1 van onderstaande opties kiezen

- Gegrilde tonijn en gamba's met avocado crème, tobiko kuit, sepia kroepoek en kervel
- Gebraden runderlende met basilicummayonaise, rucola en krokantje van oude kaas
- Gepofte Chioggia met gegrilde halloumi, garam masala mayonaise, zoetzure wortel, pickles en tempura cracker (vegan)

Gang 2 - wordt standaard geserveerd

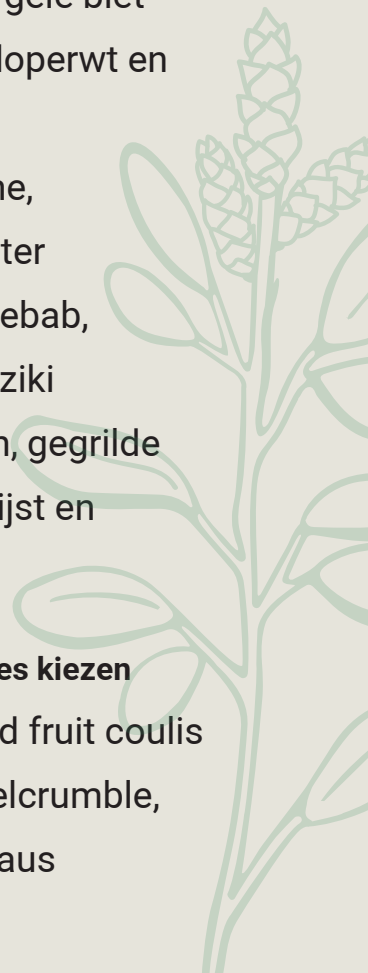
Paprika-linzensoep met lobbige room (vegan)

Gang 3 + 4 - graag 2 van onderstaande opties kiezen

- Roodbaarsfilet met stampotje van gele biet en rauwe andijvie, salsa verde van doperwt en Hollandais saus
- Entrecôte met zoete aardappelcrème, geroosterde groente en cowboy butter
- Wereldgerecht uit Overvecht: lamskebab, tabouleh, voorjaarsgroenten en tzatziki
- Groene curry met voorjaarsgroenten, gegrilde oesterzwammen, kruidige basmatirijst en seroendeng (vegan)

Gang 5 - graag 1 van onderstaande opties kiezen

- Appelcrumble met slagroom en rood fruit coulis
- Panna cotta van kokos met amandelcrumble, chocoladekrullen en passievrucht saus



Sharing dinner

Vanaf 10 personen

zuurdesembrood met Gagelboter en aioli op tafel

Gang 1

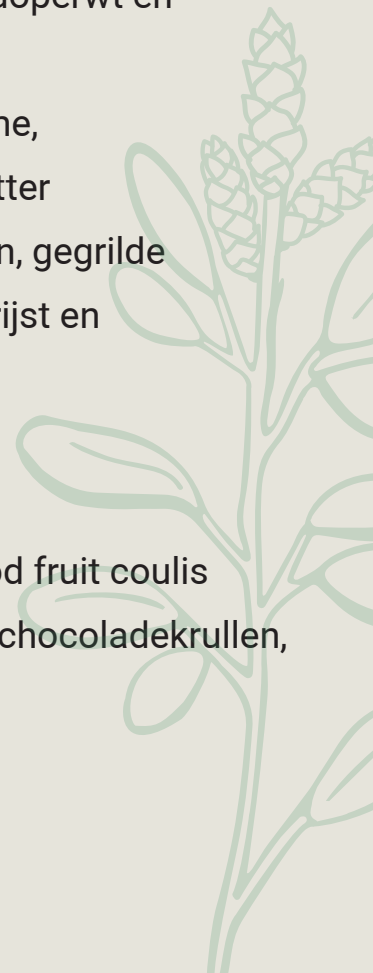
- Gegrilde tonijn en gamba's met avocado crème, tobiko kuit, sepia kroepoek en kervel
- Gebraden runderlende met basilicummayonaise, rucola en krokantje van oude kaas
- Gepofte Chioggia met gegrilde halloumi, garam masala mayonaise, zoetzure wortel, pickles en tempura cracker (vega)
- Paprika-linzensoep met lobbige room (vegan)

Gang 2

- Roodbaarsfilet met stampotje van gele biet en rauwe andijvie, salsa verde van doperwt en Hollandaise saus
- Entrecôte met zoete aardappelcrème, geroosterde groente en cowboy butter
- Groene curry met voorjaarsgroenten, gegrilde oesterzwammen, kruidige basmatirijst en seroendeng (vegan)

Gang 3

- Appelcrumble met slagroom en rood fruit coulis
- Panna cotta met amandelcrumble, chocoladekrullen, bosbessen en passievrucht saus





Kids menu

3 t/m 10 jaar

Lunch

Broodje (groente) kroket met
frietjes of American Pancake

Diner

- Broodje vooraf met dips
- Pasta met tomatensaus of
kipnuggets met frietjes
- Kids hamburger
- Bolletje vanille ijs met slagroom



Buffet de Gagel

Vanaf 25 personen

Voorgerecht

- Zuurdesembrood met Gagelboter en aioli
- Geplukte pepermakreel met sous vide gegaarde gamba's in groene kruiden met radijs en citroen-dille dressing
- Gebraden runderlende met basilicum mayonaise, rucola, krokantje van oude kazen en filodeeg
- Gepofte Chioggia met gegrilde halloumi, garam masala mayonaise, zoetzure wortel, pickles en tempura cracker (vega)
- Paprika-linzensoep met lobbige room (vegan)

Hoofdgerecht

- Entrecôte met zoete aardappelcrème en cowboy butter
- Roodbaarsfilet met salsa verde van doperwt en Hollandaise saus
- Groene curry met voorjaarsgroenten, gegrilde oesterzwammen, kruidige basmatirijst en seroendeng (vegan)
- Wereldgerecht uit Overvecht: lamskebab, tabouleh, voorjaarsgroenten en tzatziki
- Gepofte krieltjes met chipotle en bosui
- Geroosterde groente met tijm en knoflook

Vertreksnack

Broodje Holtkamp draadjesvlees-
of groentekroket



Dranken

Fris

- Pepsi, Pepsi Max, Sisi, 7Up, tonic, bitter lemon, Lipton Ictea, Lipton Ictea green, cassis, Fristi, Chocomel
- Gagel water bruisend of plat
- Sinaasappelsap en appelsap
- Lemonade: ginger-lime, elderflower en rabarber

Warme dranken

- Koffie, cappuccino, doppio, caffè latte, latte macchiato warme chocolademelk (inclusief havermelk en slagroom)
- Verse gember- of muntthee
- Thee: Rooibos | Chai | Black Persian | groen | kamillebloesem | elfjesdroom

Bieren

- Swinckels pilsener en Swinckels pilsener 0,0%

Wijnen

Wit

- Pasqua Le Collezioni Pinot Grigio - Italië
- Codex Chardonnay - Frankrijk
- Cuatro Rayas Verdejo - Spanje
- Paul Buisse Le P'tit Buisse Sauvignon blanc - Frankrijk

Rood

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

Rosé

- Invitation au sud Rosé - Frankrijk





Fort de Gagel

Werkt met seizoensgebonden producten, het kan dus zijn dat het definitieve product iets afwijkt van de omschrijving.

Aan dit foodbook kunnen geen rechten worden ontleend.

Voor allergenen verwijzen we je graag door naar onze allergenenkaart. Eén week voor het evenement ontvangen wij graag de allergiën en dieetwensen.

