

Foodbook

arrangementen



Arrangementen

Lunch, borrel en diner arrangementen

Lunch

- Sharing lunch inclusief 2 uur dranken € 41,50
- Sharing lunch inclusief 3 uur dranken € 46,50
- Appelcrumble en sharing lunch inclusief 3 uur dranken € 53
- Appelcrumble en sharing lunch inclusief 4 uur dranken € 58,50

Borrel (tussen 15-17.30 uur)

- Borrelplank en bittergarnituur inclusief 2,5 uur dranken € 35,50

Diner

- Sharing dinner, bbq* of buffet* inclusief 2 uur dranken € 63,50
- Sharing dinner, bbq* of buffet* inclusief 3 uur dranken € 68,50
- Borrelplank en sharing dinner, bbq* of buffet* inclusief 3 uur dranken € 79
- Borrelplank en sharing dinner, bbq* of buffet* inclusief 4 uur dranken € 84,50
- Walking dinner* inclusief 3 uur dranken € 78,50
- Walking dinner* inclusief 4 uur dranken € 84
- Gagel dessert buffet* € 13,50

* vanaf 25 personen

Kids

- Lunch inclusief 2 uur dranken € 20,50
- Lunch inclusief 3 uur dranken € 25
- Diner inclusief 2 uur dranken € 29
- Diner inclusief 3 uur dranken € 33,50

Feest (exclusief zaalhuur)

- Borrelplank en bittergarnituur inclusief 4 uur dranken € 45





Zoete lekkernij

- Appelcrumble met slagroom

Appeltjes uit Cothen

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





Sharing lunch

Alle gerechten worden geserveerd

Open sandwiches

- Oude kaas met honing-mosterd, radijs, pickles en little gem
- Smashed avocado met parmezaan, scharreleitje en geroosterde paprika
- Gerookte forel met crème van piccalilly, little gem, cornichons en granaatappel
- Prosciutto met buffelmozzarella, geroosterde paprika en tomaten crème fraîche

Salade

- Little gem, snijbonen, bietenblad, granaatappel, abrikoos, french dressing en bosui

Warm gerecht

- Gagel groenten kroket met mosterd
- Paprika-bataat soep met oregano





Borrelplank

- Brood met aioli
- Charcuterie met olijven
- Belegen kaas met cornichons en mosterd
- Crudités
- Proeverij van kroketten

Amuse

- Invulling naar keuze van de chef

Bittergarnituur

- Rundvlees bitterballen
- Vegan kerrie kroketjes
- Vegetarische loempia's
- Krokante kiphaasjes

Power break

- Gezouten noten
- Crudités met dip
- Zoetigheden

Late night snack

- Broodje (vegetarische) Gagel kroket of portie frites met mayonaise

Gagel dessertbuffet

- Invulling naar keuze van de chef



Walking dinner

Vanaf 25 personen

5 gangen vooraf gekozen

zuurdesembrood met Gagelboter en aioli op tafel

Gang 1 - graag 1 van onderstaande opties kiezen

- Gerookte forel met brioche, citroenmayonaise, mango, krokante uitjes en kervel
- Steak tartaar met sjalot, wortel, chipotle mayonaise en parmezaan
- Rettich met wasabi mayonaise, cashew crumble, zeekraal en edamame (vegan)

Gang 2 - wordt standaard geserveerd

- Paprika-bataat soep met oregano

Gang 3 + 4 - graag 2 van onderstaande opties kiezen

- Zeebaars met rivierkreeft, doperwt, venkel, zeekraal en crustacé saus
- Wereldgerecht uit Overvecht: lamskebab met tabouleh, pita en tzatziki
- Curry madras met kikkererwten, naan, zoetzure kool en rode peper (vegan)
- Steak met chimichurri, geroosterde groenten en chipotle mayonaise

Gang 5 - graag 1 van onderstaande opties kiezen

- Lente trifle van bitterkoekjes, perzik en mousse van rood fruit
- Rocky road van walnoot, blauwe bessen, karamel en mango sorbet
- Appelcrumble met slagroom



Sharing dinner

Alle gerechten worden geserveerd

zuurdesembrood met Gagelboter en aioli op tafel

Gang 1

- Gerookte forel met brioche, citroenmayonaise, mango, krokante uitjes en kervel
- Steak tartaar met sjalot, wortel, chipotle mayonaise en parmezaan
- Rettich met wasabi mayonaise, cashew crumble, zeekraal en edamame (vegan)
- Paprika-bataat soep met oregano

Gang 2

- Zeebaars met rivierkreeft, doperwt, venkel, zeekraal en crustacé saus
- Curry madras met kikkererwten, naan, zoetzure kool en rode peper (vegan)
- Steak met chimichurri, geroosterde groenten en chipotle mayonaise

Gang 3

- Lente trifle van bitterkoekjes, perzik en mousse van rood fruit





Kids menu

3 t/m 10 jaar

Lunch

- Broodje (vegetarische) Gagel kroket of American pancake

Diner

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



Buffet de Gagel

Vanaf 25 personen

Voorgerecht

- Brood met Gagelboter en aioli
- Gerookte forel met brioche, citroenmayonaise, mango, krokante uitjes en kervel
- Steak tartaar met sjalot, wortel, chipotle mayonaise en parmezaan
- Rettich met wasabi mayonaise, cashew crumble, zeekraal en edamame (vegan)
- Paprika-bataat soep met oregano uitgeserveerd in een kopje

Hoofdgerecht

- Zeebaars met rivierkreeft, doperwt, venkel, zeekraal en crustacé saus
- Wereldgerecht uit Overvecht: lamskebab met tabouleh, pita en tzatziki
- Curry madras met kikkererwten, naan, zoetzure kool en rode peper (vegan)
- Steak met chimichurri, geroosterde groenten en chipotle mayonaise
- Geroosterde courgette met feta en hot honey



BBQ

Vanaf 25 personen

- Brood met Gagelboter en aioli
- Frisse groene salade met kruidendressing
- Grove groenten en aardappel geroosterd met Huacatay kruidenolie
- Barbecuesaus, chipotle mayonaise en garam massala mayonaisei

- Domburgers
- Spies van kippendij
- Bavette met chimichurri
- Zeebaars en papilotte





Dranken

Fris

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

Warme dranken

- Koffie, cappuccino, doppio, caffè latte, warme chocolademelk en latte macchiato (inclusief havermelk en slagroom)
- Verse gember- of muntthee
- Thee: rooibos, groen en kamillebloesem

Bieren

- Swinckels pilsener en Swinckels pilsener 0,0%

Wijnen

Wit

- Pasqua Le Collezioni Pinot Grigio - Italië
- Codex Chardonnay - Frankrijk
- Cuatro Rayas Verdejo - Spanje

Rood

- Abadia Tempranillo - Spanje
- Inwinctus Merlot - Frankrijk
- La Campagne Syrah - 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, aantal vegetariërs/veganisten en het definitieve aantal gasten.

Dit Foodbook is geldig van 4/3 t/m 30/6 2025.

