

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 kropsla
- Smashed avocado met Grana Padano, scharreleitje en geroosterde paprika
- Gerookte forel met crème van piccalilly, kropsla, cornichons en granaatappel
- Parmaham met groene asperge, tomaten crème fraîche en verse basilicum

Salade

- Groene salade van romaine, rucola, cherrytomaat, French dressing en snijbonen

Warm gerecht

- Gagel groente kroket met mosterd
- Bataat-wortel soep met gele curry, kokosmelk en bosui





Borrelplank

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

Amuse

- Invulling naar keuze van de chef

Bittergarnituur

- Rundvlees bitterballen
- Vegan groentekroketjes
- Vegetarische loempia's
- Krokante kiphaasjes

Power break

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

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

brood met luchtige zeezoutboter en roze peper 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 cracker
- Rettich met wasabi mayonaise, cashew crumble, zeekraal en edamame (vegan)

Gang 2 - wordt standaard geserveerd

- Bataat-wortelsoep met gele curry, kokosmelk en bosui (vegan)

Gang 3 + 4 - graag 2 van onderstaande opties kiezen

- Vispannetje met wittewijnsaus, gamba, venkel, wortel en dille
- Wereldgerecht uit Overvecht: lamskebab met tabouleh, pita en tzatziki
- Curry madras met kikkererwten, naan, zoetzure kool en rode peper (vegan)
- Bavette met chimichurri, geroosterde groenten en chipotle mayonaise

Gang 5 - graag 1 van onderstaande opties kiezen

- Citroen-merengue tartelette met rood fruit en slagroom
- Rocky road van walnoot, blauwe bessen en passievrucht (vegan)
- Appelcrumble met slagroom



Sharing dinner

Alle gerechten worden geserveerd

brood met luchtige zeezoutboter en roze peper op tafel

Gang 1

- Gerookte forel met brioche, citroenmayonaise, mango, krokante uitjes en kervel
- Steak tartaar met bieslook, sjalot, wortel, chipotle mayonaise en Parmezaan cracker
- Rettich met wasabi mayonaise, cashew crumble, zeekraal, edamame en granaatappel (vegan)
- Bataat-wortelsoep met gele curry, kokosmelk en bosui (vegan)

Gang 2

- Vispannetje met wittewijnsaus, gamba, venkel, wortel en dille
- Curry madras met kikkererwten, naan, zoetzure kool en rode peper (vegan)
- Bavette met chimichurri en geroosterde groenten

Gang 3

- Citroen-merengue tartelette met rood fruit en slagroom





Kids menu

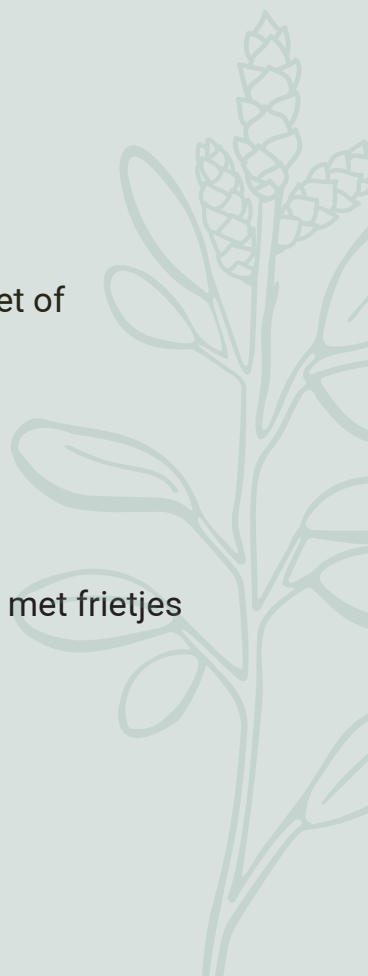
3 t/m 10 jaar

Lunch

- Broodje groente- of draadjesvleeskroket 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 luchtige zeezoutboter en hummus
- Gerookte forel met brioche, citroenmayonaise, mango, krokante uitjes en kervel
- Steak tartaar met sjalot, wortel, chipotle mayonaise en Parmezaan cracker
- Cauliflower power van geroosterde bloemkool, hummus, groene kruiden, granaatappel en dukkah
- Bataat-wortelsoep met gele curry, kokosmelk en bosui uitgeserveerd in een kopje (vegan)

Hoofdgerecht

- Vispannetje met wittewijnsaus, gamba, venkel, wortel en dille
- Wereldgerecht uit Overvecht: lamskebab met tabouleh, pita en tzatziki
- Curry madras met kikkererwten, naan, zoetzure kool en rode peper (vegan)
- Bavette met chimichurri, geroosterde groenten en chipotle mayonaise
- Grove groenten en aardappel geroosterd met knoflook en tijm





BBQ

Vanaf 25 personen

- Brood met zeezoutboter en hummus
- Groene salade van romaine, rucola, cherrytomaat, French dressing en snijbonen
- Grove groenten en aardappel geroosterd met knoflook en tijm
- Barbecuesaus en chipotle mayonaise
- Domburgers
- Spies van kippendij
- Bavette met chimichurri
- Dagvangst bereid en papillotte

Serveeropties:

- Classic: buffet opgebouwd met warme en koude items
- Sharing: aan tafel uitgeserveerde gerechten van de barbecue





Dranken

Fris

- Pepsi, Pepsi Max, Sisi, 7Up, tonic, Lipton Icetea, Lipton Icetea 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, warme chocolademelk, latte macchiato (inclusief havermelk en slagroom)
- Verse gember- of muntthee
- Thee: Rooibos, Chai, Black Persian, groen, kamillebloesem

Bieren

- Brand pilsener en Heineken pilsener 0,0%

Wijnen

Wit

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

Rood

- Abadia Tempranillo - Spanje
- Inwinectus 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 1/6 t/m 30/9 2025.

