

# Foodbook

arrangementen



# Arrangementen

## Lunch, borrel en diner arrangementen

### Lunch

- sharing lunch inclusief 2 uur dranken € 36
- sharing lunch inclusief 3 uur dranken € 38
- appelcrumble en sharing lunch inclusief 3 uur dranken € 44
- appelcrumble en sharing lunch inclusief 4 uur dranken € 45.50

### Borrel (tussen 15-17.30 uur)

- borrelplank en bittergarnituur inclusief 2,5 uur dranken € 32.50

### Diner

- sharing dinner, bbq of buffet vanaf 2 uur inclusief dranken € 60 \*
- sharing dinner, bbq of buffet inclusief 3 uur dranken € 65 \*
- borrelplank en sharing dinner, bbq of buffet vanaf 3 uur inclusief dranken € 75 \*
- borrelplank en sharing dinner of BBQ inclusief 4 uur dranken € 80 \*

\* bbq en buffet vanaf 25 personen

### Walking dinner (vanaf 25 personen)

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

### Kids

- 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 \*

\* exclusief zaalhuur





## Zoete lekkernij

Appelcrumble met slagroom

## Appeltjes uit Cothen

altijd beschikbaar tijdens jullie bijeenkomst,  
lokaal van appelkwekerij Vernooij uit Cothen





# Sharing lunch

## Open sandwiches

- Reypenaer met mosterdmayonaise, pickles en uienchutney
- Parmaham met chipotle mayonaise, rucola, pickles en gele paprika van de Big Green Eggs
- Gerookte makreel met zoetzure biet, radijs, kappertjes en citroen-dille mayonaise
- Limoen-koriander hummus met rode biet, peer, citrusvinaigrette en crumble van cashewnoten

## Salade

Romaine sla, yoghurt dressing, croutons, cherry tomaat, oude kaas en scharrelei

## Warm gerecht

Groente kroket met mosterd





## Borrelplank

- Zuurdesembrood met aioli
- Charcuterie met olijven
- Belegden kaas met cornichons en mosterd
- Crudités met vegan chipotlemayonaise
- Rozemarijn crackers met tomatensalsa
- Bittergarnituur

## 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

## Vertreksnack

Broodje Gagel draadjesvlees-  
of groentekroket



# Walking dinner

Vanaf 25 personen

## 5 gangen vooraf gekozen

zuurdesembrood met Gagelboter en aioli vooraf

### Gang 1 - graag 1 van onderstaande opties kiezen

- Ceviche van tonijn met gele biet, rettich, ponzu parels, edamame, citroen olie en rode curry kroepoek
- Gerookte biefstuk met mango, peppadew mayonaise, chioggia biet, krokante tuinbonen en paprika friet chips
- Cauliflower power van geroosterde bloemkool en wortel, zoetzure gele biet, garam masala mayonaise, edamame, radijs, tempura cracker en feta (ook vegan mogelijk)

### Gang 2 - wordt standaard geserveerd

- Wortel-bataat soep met kokosmelk en limoenblad

### Gang 3 + 4 - graag 2 van onderstaande opties kiezen

- Zeebaars met gamba pil pil, gebakken polenta, bospeen en doperwten gremolata
- Wereldgerecht uit Overvecht met lamskebab, tabouleh, voorjaarsgroenten van de BGE en tzatziki
- Ricciole ricotta e spinaci met gratin van bechamel en oude kaas, saus van pomodori, gepofte tomaatjes, buffelmozzarella en verse basilicum
- Flat iron steak met aardappelcrème, geroosterde groente en geroosterde groenten jus

### Gang 5 - graag 1 van onderstaande opties kiezen

- Zomerse tiramisu met aardbei mascarpone, lange vingers en gebrande kokos
- Pornstar martini met mascarpone bar, passievrucht gel, schuim van vanille en vodka en mango crunch



# Sharing dinner

zuurdesembrood met Gagelboter en aioli op tafel

## Gang 1

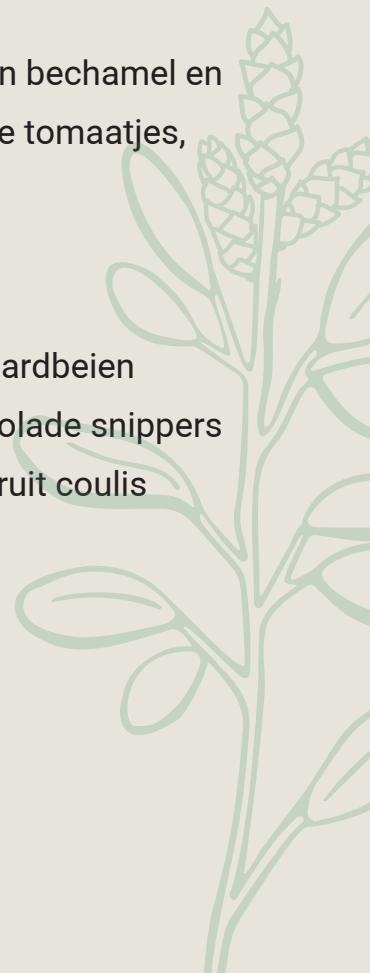
- Ceviche van tonijn met gele biet, rettich, ponzu parels, edamame, citroen olie en rode curry kroepoek
- Gerookte biefstuk met mango, peppadew mayonaise, chioggia biet, krokante tuinbonen en paprika friet chips
- Cauliflower power van geroosterde bloemkool en wortel, zoetzure gele biet, garam masala mayonaise, edamame, radijs, tempura cracker en feta (ook vegan mogelijk)
- Wortel-bataat soep met kokosmelk en limoenblad

## Gang 2

- Zeebaars met gamba pil pil, gebakken polenta, bospeen en doperwtten gremolata
- Flat iron steak met groene salade en jus van gerookte groenten
- Ricciole ricotta e spinaci met gratin van bechamel en oude kaas, saus van pomodori, gepofte tomaatjes, buffelmozzarella en verse basilicum

## Gang 3

- Zomerse tiramisu met lange vingers, aardbeien mascarpone, gebrande kokos en chocolade snippers
- Appelcrumble met slagroom en rood fruit coulis





## 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

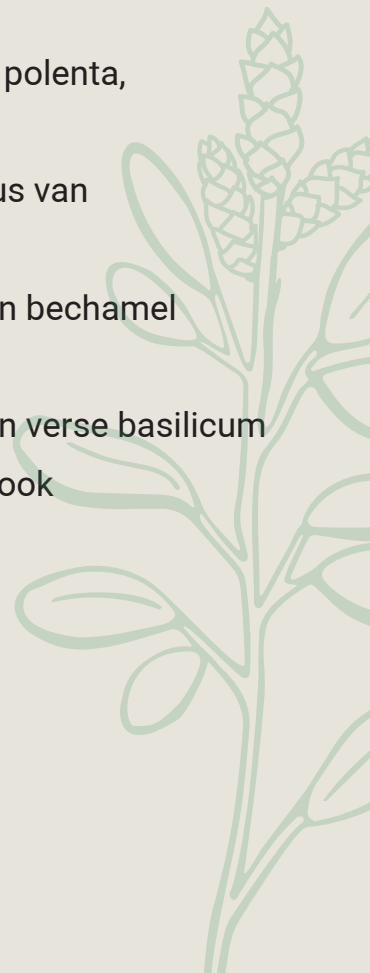
Vanaf 25 personen

## Voorgerecht

- Zuurdesembrood met Gagelboter en aioli
- Ceviche van tonijn met gele biet, rettich, ponzu parels, edamame, citroen olie en rode curry kroepoek
- Gerookte biefstuk met mango, peppadew mayonaise, chioggia biet, krokante tuinbonen en paprika friet chips
- Cauliflower power van geroosterde bloemkool en wortel, zoetzure gele biet, garam masala mayonaise, edamame, radijs, tempura cracker en feta (ook vegan mogelijk)
- Wortel-bataat soep met kokosmelk en limoenblad uitgeserveerd in kopje (vegan)

## Hoofdgerecht

- Wereldgerecht uit Overvecht: lamskebab, tabouleh, voorjaarsgroenten en tzatziki
- Zeebaars met gamba pil pil, gebakken polenta, bospeen en doperwten gremolata
- Flat iron steak met groene salade en jus van gerookte groenten
- Ricciole ricotta e spinaci met gratin van bechamel en oude kaas, saus van pomodori
- Gepofte tomaatjes, buffelmozzarella en verse basilicum
- Geroosterde groente met tijm en knoflook



# 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 mayonaise
  
- Burgers (domburgers/groentenburgers)
- Spies van kippendij
- Flat iron steak met chimichurri
- Roodbaars en papilote





# 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 | 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
- Inwinctus 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, aantal vegetariërs/veganisten en het definitieve aantal gasten.

Dit Foodbook is geldig van 1 juli tot en met 30 september 2024.

